



DELIKATESSEN
KÖSER
DIE WELT DES GENIESSENS
seit 1862



Skrei-Rückenfilet

Von der Barentssee zieht dieser Fisch in riesigen Schwärmen ca. 1000 km in die Küstengewässer rund um die nord-norwegischen Lofoten-Inseln. Durch diese lange Wanderung bildet der Skrei fettarmes, muskelreiches Fleisch, das besonders fest und zart ist. Der erstklassige Winterkabeljau (Skrei) ist nur begrenzt verfügbar. Sichern Sie sich noch heute diesen besonderen Genuss.

**Karton 1000 g enthält
4 – 6 Skrei-Rückenfilets, einzeln entnehmbar**
Best.-Nr. 13 001 *** ATG 900 g = € 5,91/100 g € 53,20

Dazu empfehle ich:

Schwarzwurzel-Gemüse

**Karton 600 g enthält
2 Kochbeutel à 300 g**
Best.-Nr. 64 057 *** € 3,79/100 g € 22,75 ✓



Spargelragout mit Kabeljau

Erleben Sie die harmonische Verbindung von saftigem Kabeljau und dem feinen Geschmack des Spargelragouts, das aus frischen, erlesenen Zutaten zubereitet wird. Einfach den Kochbeutel im Wasserbad erhitzen und genießen. Schnell, einfach und besonders köstlich.

**Karton 700 g enthält
2 Kochbeutel à 350 g**
Best.-Nr. 60 285 *** € 4,95/100 g € 34,65

Als Dessert empfehle ich:

Portugiesische Puddingtörtchen

**Karton 450 g enthält
6 Stück à 75 g**
Best.-Nr. 40 068 *** € 7,13/100 g € 32,10 ✓





Edelfisch-Paket I

Als Klassiker haben sie ihren festen Platz in der Top-Gastronomie und mit Köser selbstverständlich auch bei Ihnen Zuhause.

Karton 900 g enthält
200 g Seezungenfilets
300 g Steinbuttflets
400 g Seeteufel-Medaillons
Abtropfgewicht 810 g

Best.-Nr. 14 807 *** € 8,21/100 g € 66,50

Dazu empfehle ich:

Marc de Champagne-Sauce

Karton 500 g enthält
2 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 60 342 *** € 4,46/100 g ● € 22,30



Krustentier-Probiertpaket

Krustentiere bieten viele Möglichkeiten der Zubereitung. Langostinos eignen sich kalt für einen Cocktail ebenso wie warm mit einer Dillsauce. Die Riesengarnelen und Tiefseegarnelen sind für Sie schon soweit fix und fertig vorbereitet.

Karton 1300 g enthält
1 x 300 g Langostinos, gekocht
1 x 500 g Riesengarnelen, roh
1 x 500 g Tiefseegarnelen, gekocht
Best.-Nr. 15 203 *** ATG 1170 g = € 5,11/100 g € 59,85

„Danke“ sagen mit Köser

Zeigen Sie einem Ihnen verbundenen Menschen Anerkennung mit einem Präsent aus dem Hause Köser. Den Versand nimmt Köser Ihnen zuverlässig ab. Alle Produkte sind auch als Gutschein erhältlich. Gern schreiben wir auch eine Grußkarte für Sie.

INFO





Bouillabaisse

Bouillabaisse ist – wie fast alles bei Köser – bereits küchenfertig vorbereitet. Diese für französische Küsten typische geschmacksintensive Suppenspezialität wird stundenlang geduldig aus frischen Zutaten gekocht.

Zur fertigen Suppe gibt es viel Fisch sowie Krusten- und Schalentiere in bewährter Köser-Qualität. Die typische »Sauce Rouille«, die nach Belieben jeder Gast in seiner Suppe verrührt, wird selbstverständlich mitgeliefert. Reichen Sie dazu Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten und rösten diese in der Pfanne mit Olivenöl leicht an.

Karton 2200 g enthält
2 x 500 g »Suppe«
2 x 500 g »Meeresfrüchte«
2 x 100 g »Sauce Rouille«
Best.-Nr. 60 038 *** ATG 2090 g = € 4,25/100 g € 88,75

Gnocchi-Kürbis-Auflauf

Eine Winterkreation erwartet Sie mit diesem köstlichen Auflauf. Hier treffen zarte Gnocchi auf aromatischen Hokkaido-Kürbis, die von cremigem Mozzarella und feinen Gewürzen begleitet werden. Ideal als Beilage oder vollwertiges Hauptgericht.

Karton 600 g enthält
2 Schalen à 300 g
Best.-Nr. 66 095 *** € 4,13/100 g € 24,75

Als Dessert empfehle ich:

Himbeertraum

Karton 750 g enthält
6 Becher à 125 g
Best.-Nr. 40 020 *** € 5,76/100 g € 43,20





Menu

»Boeuf bourguignon« für 2

Aus dem durch seinen Weinanbau international bekannten französischen Burgund stammt auch das Gericht „Boeuf bourguignon“. Das in einem Fond mit viel frischem Gemüse gekochte Rindfleisch erhält durch Rotwein, Tomatenmark, Champignons und Speck seinen unverwechselbaren Geschmack. Mit zarten Kartoffelstückchen und feinen Karotten, bereits für Sie im Kochbeutel vorbereitet, bringen Sie in kürzester Zeit ein exquisites Gericht auf Ihre Tafel. Zum Dessert servieren Sie Walnuss-Honig-Parfait. Eine Köstlichkeit aus Sahne, Waldhonig und Walnusskernen.

Karton 900 g enthält
2 x 350 g Boeuf bourguignon
2 x 100 g Walnuss-Honig-Parfait 

Best.-Nr. 14 705 *** € 5,42/100 g € 48,75

4-Gänge-Menü

Kösers »Scampi-Spieße« für 2

Carpaccio als Vorspeise, die Scallops-Suppe ist das heiße Zwischengericht, für den Hauptgang zarte »Scampi-Spieße« mit Mandarinenfilets und knusprigem Bacon. Zum Dessert servieren Sie Himbeertraum. Dieses Menü ist bereits für Sie vorbereitet. Mit der beigefügten Zubereitungsanleitung lässt es sich im Handumdrehen anrichten und servieren.

Karton 1150 g enthält
2 x 200 g Scallops-Suppe
1 x 100 g Carpaccio vom Rind
1 x 10 g Zitronenpfeffer
2 x 195 g »Scampi-Spieße«
(Garnelen-Spieße)

2 x 125 g Himbeertraum
Abtropfgewicht 1110 g
Best.-Nr. 14 105 *** € 6,09/100 g € 67,65





Sauerfleisch im Glas

Für dieses Traditionsgericht wird das Eisbein mehrere Stunden gekocht. Durch den langen und schonenden Garvorgang wird dieses ausgesuchte Fleisch besonders zart.

Karton 800 g enthält

4 Gläser à 200 g

Best.-Nr. 61 324 ***

€ 5,81/100 g

€ 46,50

Sie finden uns auch im Internet unter: www.koeser.com



[koeser_delikatessen](https://www.instagram.com/koeser_delikatessen)



[Delikatessen-Versand Köser](https://www.facebook.com/Delikatessen-Versand-Koeser)



Gefüllte Gnocchi »Basilikum-Pesto«

Zarter Gnocchi-Teig, gefüllt mit feinem Basilikum-Pesto, ist nach kurzem Erhitzen bereits servierfertig.

4 Beutel à 250 g = 1000 g

Best.-Nr. 66 068 *** € 2,70/100 g € 26,95



Gefüllte Gnocchi »Tomate-Mozzarella«

Für ein mediterranes Geschmackserlebnis sorgt die Kombination aus aromatischen Tomaten und cremigem Mozzarella.

4 Beutel à 250 g = 1000 g

Best.-Nr. 66 067 *** € 2,70/100 g € 26,95



Gnocchi »klassisch«

Kurz aufkochen oder in der Pfanne mit etwas Butter oder Olivenöl schwenken – fertig.

4 Beutel à 250 g = 1000 g

Best.-Nr. 66 015 *** € 2,30/100 g € 22,95



Mit jeder Lieferung erhalten Sie verlässliche Zubereitungsanleitungen und Rezeptvorschläge.

LMIV-Info unter Tel. 0471-97 97 20 • Fax: 0471-97 97 21 • www.koeser.com *** schockgefrostet

Tempura

Diese Appetithäppchen können sowohl im Ofen als auch in der Fritteuse erhitzt werden und sind im Nu servierfertig.

Gefüllt mit einer pikanten Mischung aus Enten- und Hähnchenfleisch, Garnelen und viel Gemüse, versprechen sie einen wahren Gaumenschmaus.

Karton 1370 g enthält

2 x 18 = 36 Stück (920 g)

2 x 125 g Sauce »süß-sauer«

2 x 100 g »Mango-Dip«

Best.-Nr. 66 308 ***

€ 4,38/100 g

€ 59,95

Zutaten, Nährwerte, Allergene, Herkunft

Informationen über Zutaten, Nährwerte, Allergene, Herkunft, Fangmethoden etc. meiner Produkte erhalten Sie unter www.koeser.com oder Tel. (+49) 0471 - 979720.

INFO



Das Februar-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 28.02.2025. Solange der Vorrat reicht. • H. Köser GmbH • Postfach 29 02 53 • D-27532 Bremerhaven
Telefon (+49) 0471-979720 • Telefax (+49) 0471-979721 • www.koeser.com • info@koeser.com *** schockgefrostet