

SEIFARTH.

EUROPA'S GROSSER CAVIARVERSAND

TOLLE Faschingspreise!



Der Skrei ist wieder da!



JETZT SPIELEN DIE PREISE TOTAL
VERRÜCKT!

SKREI VON DEN LOFOTEN

Norwegischer Winterkabeljau (*Gadus morhua*), frisch gefangen, küchenfertig, mit Haut. Schockgefrostet. Foto links.

w **558** Filets, ca. 190–400 g schwer,

(ATG 171-360 g, 4,93 €/100 g), PRO 100 g

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **4,44 €**
(statt 4,99 €)



FRÜHSTÜCK-SCHLEMMEREI

geräucherte Frühstück-Schlemmerei, den Tag wie im kalten Norden beginnen oder ausklingen lassen. Ein Festtagspaket mit 250 g Luxus Räucherlachs, 2 x ca. 150 g geräucherten Forellenfilets, 200 g geräucherten Aalfilets und 2 x 125 g Pfeffer-Stremelachs. Alles einzeln entnehmbar, da schockgefrostet. So kommt's zu Ihrer Wunschzeit auf den Tisch. Links im Bild.

634 Räucherspezialitäten,

mindestens 1000 g, (100 g = 6,66 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **66,66 €**
(statt 69,80 €)



HOLLÄNDISCHE KÖNIGIN-MATJES

Königin-Matjesfilets (*Clupea harengus*), ein Gedicht! Zart und einzigartig mild, schockgefrostet.

958 5 Single-Packs à 4 Filets = 20 Filets, (5 x 4 = 20 Filets)

Gewicht 750 g (100 g = 4,44 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **33,33 €**
(statt 37,35 €)



LACHS-SPIESSE (*Salmo salar*), aus reinem Rückenfilet mit einer köstlich abgestimmten Honig-Limettenmarinade, die unter anderem mit etwas Olivenöl, Chili-Flocken und Kräutern der Provence abgeschmeckt ist. Perfekt zum Grillen oder Braten. Einzeln entnehmbar. Foto Links.

927 Vier Lachs-Spieße = 400 g,

(100 g = 5,56 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **25,25 €**
(statt 29,85 €)

NORDSEE-STEINBUTT

Dieser edle Plattfisch überzeugt mit seinem würzigen, festen und weißen Fleisch. Foto rechts.

Nordsee-Steinbuttfilets (*Psetta maxima*), ohne Haut, tiefgefroren.

w 47 ca. 200–300 g (ATG 180–270 g, € 7,40/100 g)
pro 100 g

nur **6,66 €**
(statt 6,95 €)

Aktion solange Vorrat reicht.



BISMARCK-HERING PARTYKRACHER

Seifarth's Bismarck-Hering (*Clupea harengus*), aus dem Nordostatlantik, zeichnet sich aus durch seine Milde und feine süß/säuerliche Geschmacksnote. Filet, mariniert, schockgefrostet.

957 8 Filets in 2 Beuteln je 200 g,
(pro 100 g = 2,53 €) insgesamt 400 g

nur **10,10 €**
(statt 11,95 €)

Aktion solange Vorrat reicht.



WILD-ZANDER

Dieser erstklassige Süßwasserfisch kommt aus einer entlegenen Region Kasachstans, die viele Seen beheimatet.

Wild-Zanderfilets (*Sander lucioperca*), mit Haut, geschuppt, tiefgefroren. Bild rechts.

w 78 zwei Filets, insges. ca. 300 g (ATG 240 g, € 4,16/100 g)
pro 100 g

nur **3,33 €**
(statt 3,95 €)

Aktion solange Vorrat reicht.



DORADE ROYALE

Die Dorade Royale ist bei Feinschmeckern die beliebteste der Brassen. Das feste weiße Fleisch ist äußerst schmackhaft und arm an Gräten.

Dorade Royale (Goldbrasse), (*Sparus aurata*) fangfrisch schockgefroren aus dem Mittelmeer, ganze Fische, bratfertig.

w 63 ca. 440–550 g schwer (ATG 352 g, 4,16 €/100 g),
pro 100 g

nur **3,33 €**
(statt 3,89 €)

Aktion solange Vorrat reicht.





CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN RIND

Wir legen unser zartes, argentinisches Rinderfilet mit frischen Kräutern ein, es reift 10 Tage und wird dann schockgefrostet. Bild links.

Carpaccio Capriccio, hauchdünn geschnittenes, rohes, zartes Filet vom argentinischen Rind, eingelegt mit frischen Kräutern.

906 a 4 Portionen à 125 g,
pro 100 g

nur **8,88 €**
(statt 8,95 €)

Aktion solange Vorrat reicht.



SEIFARTH'S ZARTES HIRSCHFILET MIT DELIKATER WALNUSS-KAKAOKRUSTE AUF RAHMWIRSING

SEIFARTH'S zartes Hirschfilet, ummantelt von einer delikatsten Walnuss-Kakaokruste auf Rahmwirsing, ist in einer Backschale fix und fertig von unserem Sternekoch für Sie vorbereitet. Bild links. Glänzen Sie bei Ihren Gästen mit Kochkunst höchster Klasse.

935 Zartes Hirschfilet auf Rahmwirsing, eine Backschale à 350 g. Filet allein mind. 150 g. Schockgefrostet.

(100 g = 6,35 €)

nur **22,22 €**
(statt 26,50 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

Nur auftauen und bei 120 °C ca. 60 Min. im Backofen bis zur Kerntemperatur von 56 °C garen, dann ist das Filet zart rosa.



SEIFARTH'S FILET WELLINGTON

SEIFARTH'S Filet Wellington, argentinisches Rinderfiletsteak (ca. 150 g) mit Champignon/Gänselebermousse-Farce, in Blätterteighülle.

940 Filet, Gesamtgewicht mind. 330 g, tiefgefroren.

(100 g = 7,65 €)

nur **25,25 €**
(statt 26,50 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

Fleisch & Geflügel

BAUERNHÄHNCHEN „LES BLEUS“

Bauernhähnchen „Les Bleus“, aus ökologischer, artgerechter Haltung, küchenfertig tiefgefroren. Besonders zart und äußerst schmackhaft. Bild rechts.

w 765 ca. 1,7 kg schwer, pro 100 g **nur 2,22 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 2,69 €)

MAISSTUBENKÜKEN AUS FREILANDHALTUNG

Die Maisfütterung verleiht ihnen die typisch goldene Farbe, die Freilandhaltung das zarte Fleisch.

Französische Mais-Stubenküken, bratfertig, tiefgefroren.

771 mind. 500 g schwer, pro 100 g **nur 1,11 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 1,99 €)

ÜBER BUCHENHOLZ GERÄUCHERTE ELSÄSSER ENTENBRUST

Im Elsass geräuchert und hauchzart vorgeschnitten:

Geräucherte Elsässer Entenbrust, vorgeschnitten, eine Delikatesse!

745 Packung, netto 100 g **nur 12,12 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 12,90 €)

MARINIERTER HONIG-ENTENBRUST

Zartes aus dem Elsass: Diese Entenbrust ist bereits fix und fertig mit Honig und Aceto Balsamico mariniert!

Marinierte Honig-Entenbrust, mit Haut, bratfertig. Sehr zart!

w 746 ca. 300-400 g schwer, pro 100 g **nur 4,44 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 4,95 €)

SEIFARTH'S GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

Über Naturholzspänen geräuchert schmeckt diese Gänsebrust wie zu Urgroßmutter's Zeiten, zart und mild.

Vorgeschnittene Gänsebrust, frisch aus dem Rauch!

826 ca. 250 g, pro 100 g **nur 6,66 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 7,20 €)



Krusten- und Schalentiere & Krabbensuppe



SEA SCALLOPS AUF RÖSTI-TALER MIT UNSEREM SKANDICAVIAR

Menu: Fertig von unseren Köchen für Sie vorbereitet und zusammengestellt: **Scallops auf Rösti mit unserem Skandicaviar** garniert, das ist ein Garant für das Gelingen Ihrer Mahlzeit.

Nr. 350 Menu:

6 Rösti-Taler ca. 810 g, schockgefrostet.

Sea Scallops 2 x 250 g, schockgefrostet.

Skandi Malossol 250 g, frisch.

(ATG 1510 g, 5,15 €/100 g), 1560 g

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **77,77 €**
(statt 79,85 €)

SEIFARTH'S KRABBENSUPPE

Der Küsten-Klassiker mit reinem Nordseekrabbenfleisch, Weißwein, Crème fraîche und raffiniert mit traditionellen Gewürzen abgeschmeckt. Schockgefrostet.

Seifarths Krabbensuppe, mit Nordseekrabben-Einlage.

989 Glas, netto 500 ml (100 ml = 5,86 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **29,29 €**
(statt 29,85 €)



KÖNIGSKRABBENBEINE, UNGESPLITTET

Frischer geht es nicht! Fangfrisch wird diese Spezialität an Bord der Fangschiffe gekocht und sofort schockgefrostet. Aroma und Geschmack bleiben so optimal erhalten. Das saftige Fleisch erinnert an die Frische des Meeres und wird Sie begeistern! Sie und Ihre Gäste brauchen nur noch den schützenden Panzer aufzubrechen. So wird der Genuss zusätzlich zum kulinarischen Erlebnis.

Königskrabbeneibe, ungesplittet (Paralithodes camtschatica)

Schockgefrostet

51a Stück ca. 300-500 g, (ATG 900 g, € 9,87/100 g)

1000 g

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **88,88 €**
(statt 99,50 €)

Hummer & Langustenschwänze

HUMMER MIT SCHALE

Kanadische Hummer mit Schale

(Homarus americanus)

gekocht, tafelfertig halbiert und tiefgefroren. Bild rechts

w 29 ca. 740–860 g schwer, pro 100 g

Aktion solange Vorrat reicht.

Zubereitung: Nur auftauen und genießen.

FASCHINGS-
PREISE!

nur **7,77 €**
(statt 8,75 €)



SEIFARTHS HUMMERSUPPE

Ganze Hummerstücke in einem Fond aus Weißwein, frischem Gemüse, Crème fraîche, Kräutern und Gewürzen. Schockgefrosten.

Seifarths Hummersuppe mit Hummereinlage.

988 Glas, netto 500 ml (100 ml = 4,44 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **22,22 €**
(statt 24,95 €)

KLASSISCHE HUMMERSAUCE

Klassische Hummersauce, intensives Hummeraroma, sehr gut!

Zubereitung: Auftauen und erwärmen.

976 Glas, netto 210 ml (100 ml = 5,29 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **11,11 €**
(statt 11,50 €)



KARIBISCHE LANGUSTENSCHWÄNZE

Karibische Langustenschwänze mit Schale (Panulirus argus), roh, der Länge nach halbiert und zusammen schockgefrosten.

w 65 Zwei Hälften zusammen ca. 400-700 g schwer

pro 100 g (ATG 360-630 g, 16,83 €/100 g)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur **15,15 €**
(statt 15,90 €)



0 800 73 43 27 84

ATG

= ABTROPFGEWICHT

Garnelen & Shrimps



BUTTERFLY-SCAMPI

Würze in Hülle und Fülle: Die Schale dieser Riesengarnele ist bereits aufgeschnitten (Easy Peel) und das zarte Fleisch lecker mit Knoblauch, Kräutern und Zwiebeln mariniert. Foto links.

Butterfly-Scampi (*Penaeus monodon*), Original Rezeptur, roh, mit Schale mariniert, aufgeschnitten, schockgefroren.

665 pro Stück ca. 30 g schwer, Beutel mind. 520 g,
pro 100 g

nur **5,55 €**

(statt 6,20 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

PARTYKRACHER

COCKTAIL-SHRIMPS

Cocktail-Shrimps (*Heterocarpus reedi*), gekocht, geschält, tiefgefroren. Sehr gut mit unserer Cocktailsauce, Art.-Nr. 977, oder einfach pur mit Butter und Salat auf Toast!

42 Beutel 500 g (ATG 450 g, 4,93 € /100 g)
pro 100 g

nur **4,44 €**

(statt 4,49 €)

Aktion solange Vorrat reicht.



FESTLICHER GARNELENKRANZ „SEIFARTH-SPEZIAL“

Garnelenkranz, fix und fertig zubereitet. Auf einen Ring garnierte Garnelenschwänze mit Dipp. Schockgefrostet. In dieser Qualität exklusiv bei uns. Einfach auftauen und genießen!

646 **Garnelenschwänze** (*Litopenaeus vannamei*), pro Stück ca. 20 g, gekocht, geschält, mit einem Schwanzsegment zum Anfassen und Dippen. Auf Kranz drapiert, 400 g. Plus ein Glas Cocktail- oder Mango-Dippsauce à 210 ml.

Bitte Saucenwunsch angeben. (ATG/Füllmenge 550 g, 5,33 € /100 g)

(pro 100 g = 4,80 €)

nur **29,29 €**

(statt 29,85 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

Räucherlachs & Wildlachs & Aal

LUXUS-RÄUCHERLACHS

Luxus-Räucherlachs (*Salmo salar*), fein geschnitten, von großen Seiten, ohne Rauchhaut, ohne Silberhaut, Vakuumfolie.

832 a ca. 250 g, pro 100 g **nur 8,88 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 9,25 €)

PROBIEREN SIE UNSEREN WILDLACHS COHO WILDLACHS-FILET AUS ALASKA

Sein Fleisch ist zart und dennoch fest, denn er ist ständig auf der Suche nach Fischen und Shrimps, die ihm seine wunderschöne Farbe geben. Zum dünsten & braten.

Coho Wildlachs (*Oncorhynchus kisutch*), Die Filets sind schockgefrostet.

925 2 Filets á 250 g, pro 100 g **nur 7,77 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 8,20 €)

RÄUCHERAAL

Über offenem Feuer nach traditionellem Rezept geräuchert.

Räucheraal-Filet (*Anguilla anguilla*)

833 ca. 200 g schwer, pro 100 g **nur 11,11 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 12,98 €)

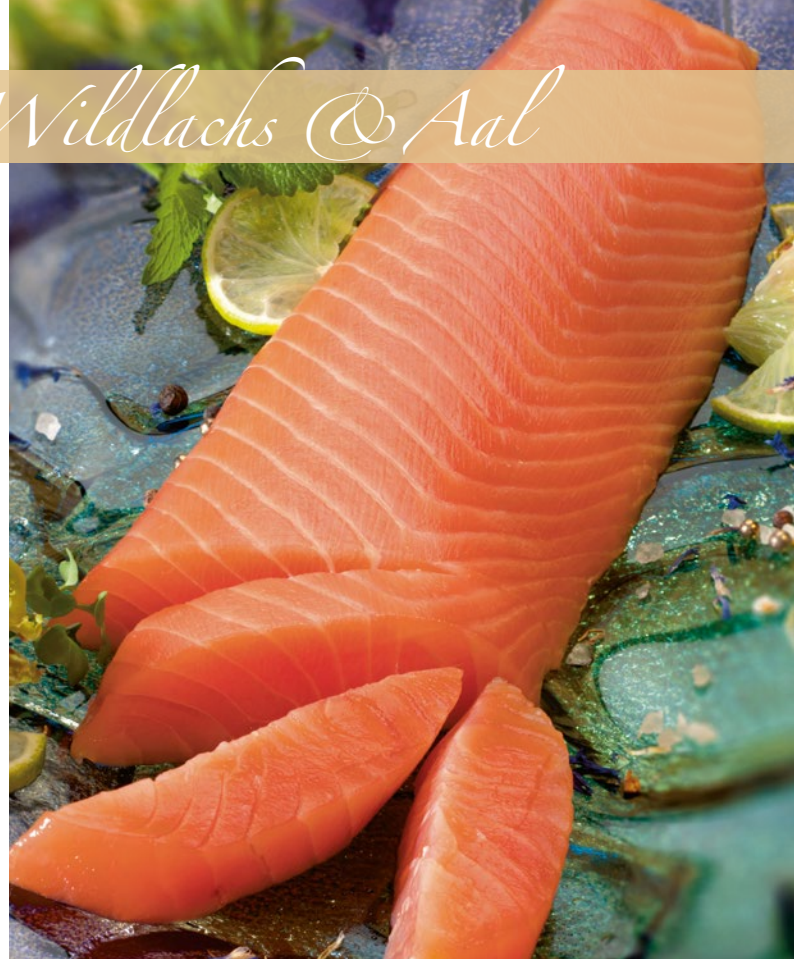
Räucheraal (*Anguilla anguilla*)

w 33 ganze Aale, ca. 500–700 g schwer,
pro 100 g **nur 6,66 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 6,95 €)

RÄUCHERLACHS-HÄPPCHEN - PARTY HIT

Gefüllte Räucherlachs-Häppchen, je vier Häppchen mit folgenden Füllungen: Meerrettichcrème, Forellen-Räucherlachscreme, Limonenpfeffer-Frischkäsecreme, Aprikosensenfcreme und mediterrane Tomaten-Olivencrème. Schockgefrostet. Rechts im Bild.

w 952 Häppchen, Gesamtgewicht ca. 300-400 g netto
(ca. 20 Stück), pro 100 g **nur 14,14 €**
Aktion solange Vorrat reicht. (statt 14,50 €)



0800 73 43 27 84

ATG: = ABTROPFGEWICHT

Caviar



ORANGEGELBER SKANDI-MALOSSOL

Skandi-Malossol (*Oncorhynchus mykiss*), dieser großkörnige, goldfarbene Forellencaviar schmeckt großartig auf unseren Röstitalern oder Kartoffeln mit Crème fraîche.

Orangegelber Skandi-Malossol Caviar, exklusiv bei Seifarth, naturfrischer Forellencaviar. Frisch, gekühlt ca. 10 Tage haltbar.

21 b Dose 250 g (1 kg = 133,32 €)

nur **33,33 €**

Aktion solange Vorrat reicht.

(statt 34,95 €)

SCHWARZ, ROT, GOLD

Zaren-Caviar, Keta-Wildlachs Caviar, Orangegelber Saibling Caviar. Frisch, gekühlt ca. 10 Tage haltbar.

26 Drei Dosen, insgesamt 350 g

(100 g = 15,87 €)

nur **55,55 €**

Aktion solange Vorrat reicht.

(statt 60,45 €)



STÖRCAVIAR „SEIFARTH - ALBA“

Frischer Geschmack, junges, zartes, großes Korn.

Störccaviar „SEIFARTH-ALBA“, Spitzencaviar vom weißen Zuchtstör (*Acipenser transmontanus*), traditionell milde Salzung. Zum alsbaldigen Verzehr. Einfach mal probieren!

7 a Dose 100 g (100 g = 166,66 €)

nur **166,66 €**

Aktion solange Vorrat reicht.

(statt 199,90 €)

STÖRCAVIAR „SEIFARTH-IMPERIAL“

Goldbraune Farbe, nussig-crémiger Geschmack, festes, aber dennoch zartes Korn mittlerer Größe. Bild links.

Störccaviar „SEIFARTH-IMPERIAL“, Spitzencaviar vom Zuchtstör (*Acipenser schrenckii* x *Huso dauricus*), traditionell milde Salzung. Zum alsbaldigen Verzehr.

6 d Dose 50 g (100 g = 222,- €)

nur **111,- €**

Aktion solange Vorrat reicht.

(statt 135,- €)

Foie Gras

DIE MILLEFEUILLE MIT 8 % TRÜFFELBLÄTTCHEN

Kostbare Trüffelblättchen geschichtet zwischen edler, ganzer Gänseleber – diese Spezialität aus dem Feinschmecker-Paradies Frankreich ist ein Genuss. Zum alsbaldigen Verzehr.

Frische Millefeuille mit Trüffelblättchen, pure Gänseleber Foie Gras mit sage und schreibe 8 % Périgord-Trüffelblättchen.

Nr. 20 Stück ca. 160 g (100 g = 55,55 €) **nur 88,88 €**
(statt 92,50 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

FRISCHE GÄNSELEBER FOIE GRAS MIT TRÜFFELN

Servieren Sie diese Foie Gras am besten gut gekühlt mit einem lieblichen Elsässer Riesling und knusprig getoastetem Brot. Ein Genuss!

Frische Straßburger Gänseleber Foie Gras mit Trüffeln, Foie Gras d'Oie entier truffée, Trapezform. Zum alsbaldigen Verzehr

w22 Teilstück ca. 305 g, pro 100 g **nur 30,30 €**
(statt 32,67 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

ENTENLEBERPASTETE MIT ÄPFELN

Suprême von der Entenleber mit Äpfeln, Entenleberpastete mit Apfelstückchen. Gekühlt ca. 6 Monate haltbar.

145 Dose, netto 300 g
(100 g = 11,11 €) **nur 33,33 €**
(statt 37,50 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

FRISCHE STRASSBURGER ENTENLEBER

Frische Straßburger Entenleber Foie Gras, Foie Gras de Canard entier, Trapezform. Zum alsbaldigen Verzehr.

148 Teilstücke à ca. 250 g, pro 100 g **nur 18,18 €**
(statt 19,95 €)

Aktion solange Vorrat reicht.



Dessert



CREMINO AL CARMELLO

Eine Kreation unserer Spitzenköche.

221 Cremino al Caramello, 5 Gläschen
à 200 g Creme, insgesamt 1 kg. Schockgefrostet.

(100 g = 2,93 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur 29,29 €
(statt 34,20 €)

WENN SIE IHREN WUNSCHARTIKEL VERMISSEN, RUFEN SIE UNS AN, WIR HALTEN VIELE WEITERE DELIKATESSEN FÜR SIE BEREIT!

WISSEN, WOHER ES KOMMT, WER ES LIEFERT UND SICHER SEIN WIE ES ERZEUGT WIRD, IST UNS EIN ANLIEGEN. ZU ALLEN DELIKATESSEN ERHALTEN SIE WEITERE INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN, HERKUNFT USW. KOSTENLOS UNTER:

SIZILIANISCHES ZITRONENTÖRTCHEN DESSERT

Eine reichhaltige Dessert-Komposition, die Ihnen sehr einfach gelingt. Sie brauchen die vier feinen Zitronentörtchen und die zarten losen Himbeerstückchen einfach nur aufzutauen. Dazu servieren Sie das mitgelieferte, meisterhaft cremige italienische Vanilleeis.

258 Zitronentörtchen Dessert, 4 Zitronentörtchen
à 100 g, 1 Becher Vanilleeis 380 g, und 100 g Himbeerdeko.

(100 g/3,21 €)

Aktion solange Vorrat reicht.

nur 28,28 €
(statt 29,85 €)

UNSERE KOSTENLOSE SERVICE-HOTLINE: 0800 73 43 27 84 (0800 SEIFARTH)
UNSER FAX: 0800 73 43 293 (0800 SEIFAXE)

Bürozeit: Montags bis freitags von 8.00 –16.30 Uhr.
Danach wird Ihr Anruf von einem Anrufbeantworter aufgezeichnet.

Lieferbedingungen: Frachtfrei ab 128 Euro Warenwert für eine Sendung. Lieferung: Prompt oder zum gewünschten Termin. Versandkosten: Expressversand: 14,90 Euro. Für Lieferungen ins Ausland berechnen wir für frische Ware pauschal 20,00 Euro und für Fröstware 40,00 Euro. Verpackung: Unter 50 Euro Sendungsbetrag berechnen wir 1,70 Euro. Frostgut: Trockeneis wird zum Selbstkostenpreis (4,95 Euro) berechnet.

Leicht verderbliche Lebensmittel bitte im Kühlschrank, Frostgut im Tiefkühlschrank aufbewahren. Danke! Unser Betrieb steht unter ständiger, freiwilliger Kontrolle eines vereidigten Lebensmittel-Chemikers.

Zahlungsbedingungen: Per Lastschrift ohne Abzug, sofort nach Erhalt der Ware. Vorkasse vorbehalten. Preise: Einschließlich MwSt. **Durch dieses Angebot werden frühere Offerten ungültig.** Etwaige Beanstandungen bitten wir innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Ware mitzuteilen. Das Angebot ist freibleibend und gilt nur für unseren Versandhandel. Wörtlicher Nachdruck nur mit Quellenangabe. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge. SEIFARTH GmbH & Co. KG, Pottwalstr. 5, 27572 Bremerhaven, HRA 27633 HB. F. SEIFARTH Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Bremen. Amtsgericht Bremen, HRB 31709 HB V. i. S. d. P. Geschäftsführerin Angelika Mc Alice. Datenschutzbeauftragter@seifarth.de

Die Angebote gelten vom 14.02.-14. März (letzter Versandtag) 2020.