



WICHTIGE INFORMATION FÜR DEN VERSAND ZU WEIHNACHTEN / SILVESTER:
ZUSTELLUNGEN ZU DEN FESTEN > BESTELLUNGEN BIS JEWEILS FREITAG, 19.12. / 27.12.
LETZTER VERSAND JEWEILS MONTAG, 22.12. / 29.12. > LIEFERUNG 23.12. / 30.12.

NAME, VORNAME

TELEFON, *erreichbar.*

ABWEICHENDE RECHNUNGSADRESSE

E-MAIL

LIEFERADRESSE (STRASSE, ORT)

ZUSTELLUNG AM, *bitte angeben.*

Wir bemühen uns sehr, die gewünschte Mengenangabe zu erfüllen. Da es sich um ein Naturprodukt mit handwerklicher Verarbeitung handelt, kann das Gewicht 50-100 g abweichen. Wir empfehlen mind. 200 g Filet pro Portion. Ein ganzer ausgenommener Fisch sollte 350 g pro Portion haben. Lachsforellen sind auch bis zu 1,2 kg erhältlich. Bei einem ganzen Fisch gewinnt man ca. 50 % Filet. Teilen Sie uns einfach mit z.B. Lachsforelle für 2 oder 3 Personen. Bitte schreiben Sie dazu, **ob und wie vakuumiert** werden sollte.

Bestellungen gerne per E-Mail an servus@platzfisch.de
Platzfisch | Klammsstraße 21 | 82481 Mittenwald | +49 (0)8823.8630
oder Schnitzschulstraße 2 | 82467 Garmisch-Partenkirchen | +49 (0)8821 2182
www.platzfisch.de

24h gekühlter Expressversand in Deutschland und auch ins Ausland nach Absprache.
Die aktuellen Versandkosten in Deutschland entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter Versand.

GOLDGERÄUCHERT MIT BUCHENHOLZ

Vakuumiert haltbar bis zu 28 Tage, kein Qualitätsverlust, wenn Sie die Räucherware einfrieren möchten, die Fische waren noch nie gefroren.

Räucherforelle	ganz 2,96 € / 100 g	
	filetiert 5,32 € / 100 g	
Räuchersaibling (rosa)	ganz 2,96 € / 100 g	
	filetiert 5,32 € / 100 g	
Lachsforelle kaltgeräuchert nach Graved Art	am Stück 7,70 € / 100 g	
	geschnitten 10,85 € / 100 g	
Räucheraal	11,20 € / 100 g	
Räucherlachs – BIO Lachs	am Stück 10,80 € / 100 g	
	geschnitten 12,80 € / 100 g	
Balik Graved Lachs Rückenfilet BIO (toll auch als Sashimi)	15,00 € / 100 g	
Stremellachs BIO (heißgeräucherter Lachs)	7,75 € / 100 g	

JEDEN TAG FANGFRISCHER FISCH aus der eigenen Fischzucht im Kranzbach

Sollte 24 Stunden ruhen, damit sich die Filets beim Braten nicht rollen. Für Sushi und Sashimi noch nicht zart genug! Für Sashimi haben wir extra Rückenfilets vorbereitet. Auf Wunsch auch angemachtes Tatar.

Forelle	ganz 1,80 € / 100g	
	filetiert 3,61 € / 100 g	
Lachsforelle	ganz 2,11 € / 100 g	
	filetiert 4,22 € / 100 g	
Saibling (rosa)	ganz 2,27 € / 100 g	
	filetiert 4,53 € / 100 g	

HAUSGEMACHTE FISCHSALATE & SOSSEN

Mengenangaben: **Kleiner Becher (S)** ca. 160 g / **mittlerer Becher (M)** ca. 250 g / **großer Becher (L)** ca. 500g

Forelle nach Bismarckart – hausgemacht	4,65 € / 100 g	
Räucherfischcreme «Brotaufstrich» – hausgemacht	4,70 € / 100 g	
Forellenmatjes «Hausfrauen Art» – hausgemacht	4,90 € / 100 g	
Honig Senf Soße – hausgemacht	6,70 € / Stück	
Preiselbeer Sahnemeerrettich – hausgemacht	6,70 € / Stück	
Cocktailsoße hausgemacht	6,70 € / Stück	
Garnelencocktail	3,74 € / 100 g	
Lachsforellenkaviar	21,00 € / Glas	

STÖRKAVIAR Haltbarkeit ca. 3 Monate

Andere Sorten und Größen nach Absprache, wir beraten Sie gerne.

Sibirian Kaviar 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 145 €	
Ossetra Kaviar 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 210 €	
Imperial 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 225 €	
Beluga 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 495 €	
1 kg in der Prestigedose auf Anfrage kein Problem		

WIR BEDANKEN UNS GANZ HERZLICH UND WÜNSCHEN IHNEN NUR DAS ALLERBESTE!

Sollten Sie irgendwelche Wünsche rund um Fisch haben, lassen Sie es uns wissen.

Wir sind mit den besten Fischproduzenten sehr gut vernetzt.

NEUIGKEITEN UND FOTOS AUS DER FISCHEREI:

 FOLLOW INSTAGRAM & LIKE FACEBOOK 