



MARQUART

Edelfisch-Räucherei • Feinkost-Manufaktur



---

THE ART OF FOOD

---



## **Willkommen bei Marquart Feinkost!**

Sie suchen Präsente für Kunden, Angehörige oder Freunde?  
Mit unseren erlesenen Lachs-Delikatessen und Feinschmecker-Sets verschenken Sie Genuss pur!

Seit über 20 Jahren vertrauen unsere Kunden beim Einkauf hochwertiger Räucherfischprodukte auf unsere Erfahrung. In der hauseigenen Räucherei werden die verschiedensten Edel-fische nach traditioneller, handwerklicher Methode geräuchert oder gebeizt. Unser Qualitätsdenken beginnt bereits bei der Auswahl unserer Lieferanten, die wir regelmäßig vor Ort besuchen um uns von der artgerechten Aufzucht der Fische zu überzeugen.

Erstklassige Rohware und die fachmännische Verarbeitung in unserer EU-zertifizierten Feinkostmanufaktur sind die Voraussetzung für unsere gleich bleibend hohe, mehrfach mit der goldenen Preismünze der DLG prämierte Qualität, die man den Produkten bereits vor der Verkostung ansieht.

Gerne übernehmen wir den Versand der Präsente zum Wunschtermin direkt an die Empfänger. Jedes Präsent können Sie auch in Form eines Gutscheins verschenken (Informationen hierzu auf Seite 11).

Wir möchten auch Sie für unsere Produkte begeistern und stehen Ihren Ideen und Wünschen offen gegenüber. Wir beraten Sie gerne bei Ihrer Auswahl und freuen uns auf Ihre Fragen.

**Freuen Sie sich auf ein einzigartiges  
Geschmackserleb- nis!**



---

## *Räucherlachs, geschnitten*



Wir verarbeiten ausschließlich Lachse aus artgerechter Aufzucht etablierter Zuchtanlagen in den nördlichen Fjorden Norwegens. Der Lachs wird von Hand gesalzen und nach traditioneller Methode mild geräuchert.



Unser Räucherlachs wurde mit dem goldenen DLG-Preis 2010 ausgezeichnet.



## *Graved Lachs, geschnitten*



Eine skandinavische Lachsspezialität, gebeizt in einer raffinierten Dill-Kräuter-Marinade mit einem Schuss Weinbrand.

Prämiert mit dem goldenen DLG-Preis 2010.

Die beiliegende schwedische Dill-Senf-Sauce rundet diese Delikatesse harmonisch ab.

## *Räucher- oder Graved Lachs*

	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Stück ca. 950 g	33,18 € / St.	35,50 € / St.
Stück 500 g	19,16 € / St.	20,50 € / St.
Stück 200 g	8,18 € / St.	8,75 € / St.
Stück 100 g	4,21 € / St.	4,50 € / St.

---

---

## *Rückenfilet - Das Beste vom Besten!*

Wir wählen für Sie die schönsten Seiten aus und räuchern oder marinieren diese handwerklich und nach traditioneller



Methode zum besten Stück, dem Rückenfilet. Das Rückenfilet, geräuchert oder gebeizt, ist vollkommen pariert und ungeschnitten.

Schneiden Sie das Rückenfilet in fingerdicke Scheiben und entdecken Sie den puren kulinarischen Hochgenuss



## *Räucherlachs-Rückenfilet oder Graved Lachs-Rückenfilet*

	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Stück ca. 650 g	48,13 € / St.	51,50 € / St.
Stück ca. 250 g	19,16 € / St.	20,50 € / St.

## *Dialog vom Lachs*

Geschnittener Räucherlachs und Graved Lachs zusammen auf einem Tray, Gewicht 500g



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Stück 500 g	19,16 € / St.	20,50 € / St.

---

## Räucherkiste

Ein Klassiker, mit vielen unserer Spezialitäten bestückt: Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherter Heilbutt, geräuchertes Makrelen- und Forellenfilet, ein Lachs-Stremel sowie ein Stück heißgeräucherte Lachsrolle Wikinger, die mit einer Farce aus Edelfischen, Gemüse und Kernen gefüllt ist (insgesamt ca. 800 g).



Zusätzlich runden je ein Glas Sahnemeerrettich (135 ml) und ein Glas Dill-Senf-Sauce (100 ml) das Ganze ab.

	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	32,24 €	34,50 €

## Festtagsplatte

Geschnittener Räucherlachs, Graved Lachs und geräucherter Heilbutt auf einem Tray - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Tray 500 g	20,51 € / St.	21,95 € / St.
Tray 200 g	8,88 € / St.	9,50 € / St.

---

### *Klassiker Kombi*

Räucherlachs und Gravedlachs geschnitten je 500 g,  
mit einer Dill Senf Sauce  
200 ml



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	34,58 €	37,00 €

### *Lachs Quartett*

Räucherlachs,  
Gravedlachs,  
Rotholzlachs,  
Basilikumlachs  
geschnitten ( 4 x 200 g)



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	33,93 €	36,30 €

### *Lachs Mini Quartett*

Räucherlachs,  
Gravedlachs,  
Tropiclachs,  
Rotholzlachs  
geschnitten (4 x 100 g)



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	18,60 €	19,90 €

---

## *Rund um die Ente*

Ein ganz besonderes  
Geschmackserlebnis.

geräucherte Entenbrust,  
Sauce Cumberland 100 ml,  
0,75 Lemberger trocken vom  
Weingut Dürrenzimmern



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	22,65 €	26,95 €

## *Sekt Frühstück*

*Lassen Sie sich zu Ihrem  
Frühstück verwöhnen*

0,75 l Marquart Sekt  
250 g Mövenpick Fruchtaufstrich  
250 g Kaffee Colanka gemahlen  
aus dem Hause Hochland  
100 g Räucherlachs  
100 g Gravedlachs



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	30,37 €	32,50 €

---

*Weine aus der Region  
Weingärtnergenossenschaft  
Dürrenzimmern Stockheim eG*

## **Cellarius**

DIE PRÄDIKATSWEINE DER CELLARIUS-SERIE  
ÜBERZEUGEN MIT SCHÖNEM SCHMELZ UND BEEIN-  
DRUCKENDER NACHHALTIGKEIT.

Hochwertiges Lesegut entsteht auf ausgewählten Rebflächen bei einer Ertragsreduzierung auf 70 bis 75 Liter je Ar. Keller-technische Raffinessen wie die kühle Gärung bei den Weißweinen, das Maischegärverfahren bei den Roten oder der gezielte Ausbau im großen Holzfass schaffen die perfekten Speisenbegleiter vom kräftigen Braten bis zu feinsten Fischgerichten.

0,75 l Riesling Kabinett trocken

0,75 l Lemberger Weißherbst  
Kabinett trocken

0,75 l Lemberger trocken



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Versand von 1 Flasche	7,52 €	8,95 €
2 Flaschen	13,03 €	15,50 €
3 Flaschen	18,99 €	22,60 €
6 Flaschen	36,30 €	43,20 €

*„Kenner trinken Württemberger“*

---

## Unsere neuen Präsent-Ideen

Verwöhnen Sie sich oder einen lieben Menschen mit einem unserer geschmackvoll ausgestatteten Sets.

### Olivenöl & Balsamessig

(2 x 0,2 l)



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	20,08	23,90 €

### Walnussöl & Himbeeressig

(2 x 0,2 l)



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	20,08 €	23,90 €

### Präsentset „Sanddorn“

0,5 l Sanddorn naturtrüb,  
0,75 l Secco Dürrenzimmern



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	20,92 €	24,90 €

---

## Gewürzmischungen

### *„Pesto“*

100 g Basilikum Pesto  
100 g Bruschetta auf  
Tomatenpaste  
100 g Pesto Rosso



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	17,29 €	18,50 €

Zubereitung: Produkt mit etwas Wasser vermischen,  
ziehen lassen und mit Olivenöl verrühren

### *Dips für Sie ausgewählt*

100 g Café de Paris  
100 g Bombay Curry Dip  
100 g Toscana Kräuter Dip  
100 g Geheimnis des Südens  
100 g Oriental Dip  
100 g Barbecue Spice



	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Set-Preis	26,64 €	28,50 €

Zubereitung: 1 Teelöffel des Produktes in ca. 200 ml  
Crème fraîche (mind. 30% Fett)  
einrühren, etwas ziehen lassen

---

---

## Gutscheine

Wählen Sie ein Präsent aus unserem Angebot und verschenken Sie es in Form eines Gutscheines. So kann der Beschenkte selbst den Liefertermin bestimmen.

	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
Aufpreis Gutschein	1,85 €/Stück	2,20 €/Stück



## Unser Geschenkversand-Service

Wir erledigen die gesamte Abwicklung für Sie. Die ausgewählten Präsente liefern wir zum Wunschtermin an Sie oder direkt an den Beschenkten aus. Gerne legen wir Ihre Grußkarten bei. Senden Sie uns einfach Ihre Bestellung - gerne per E-Mail - mit Empfängerliste und gewünschtem Liefertermin.

Wir versenden alle Lachs- und Edelfisch-Präsente von Montag bis Mittwoch, um eine Auslieferung vor dem Wochenende zu gewährleisten.

anteilige Verpackungs- und Versandkosten bei Einzelversand im Inland	<u>netto</u>	<u>incl. MwSt</u>
	7,50 €/Präsent	8,90 €/Präsent

Wir garantieren eine Mindesthaltbarkeit unserer Räucherei-Produkte von 14 Tagen ab Versanddatum. Bitte beachten Sie, dass wir diese aufgrund der Witterung nur in der Zeit von Oktober bis März versenden können.

---

Dieses Angebot ist nur ein Auszug aus unserem breiten Sortiment. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Bildern der Räucherprodukte um Serviervorschläge handelt, die Artikel werden vakuumverpackt geliefert.

Besuchen Sie uns im Internet unter  
[www.marquart-feinkost.de](http://www.marquart-feinkost.de)

### *Auszug aus unseren*

### *Allgemeinen Geschäftsbedingungen:*

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Verpackung, zusätzlich Versandkosten. Dieses Angebot ist streng freibleibend. Rechnungen sind sofort ohne jeden Abzug zahlbar. Bei Bankinzug gewähren wir 1% Skonto.

Die Auslieferung erfolgt in einer Lieferung an Ihre Anschrift per Paketdienst oder Spedition. Bitte kalkulieren Sie ca. 10 Arbeitstage Bearbeitungs- und Produktionszeit ein. Frische Lebensmittel können in der Zeit von April – September nur mit Kühlspedition versendet werden. Da unser Sortiment ständiger Veränderung hinsichtlich der Rohwarenpreise unterworfen ist, behalten wir uns einen Austausch gegen mindestens gleichwertige Ware vor. Es entfällt jede Regresspflicht. Auslieferung solange Vorrat reicht.

