

# Preisliste (gültig ab 01.10.2021)



## Sockeye Wildlachs, geräuchert (ganze Seite mit Haut oder geschnitten)



Der delikate Sockeye Wildlachs ist mild geräuchert und in Tranchen geschnitten. Er ist qualitativ äusserst hochwertig und fettarm und deshalb ohne Trangeschmack. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monaten haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Lachs einen Tag im Kühlschrank lagern. Vor dem Verzehr ca. eine Stunde öffnen und leicht zugedeckt lassen (lüften wie beim Wein). Geschnittenen Lachs wenden und Tranchen von hinten her lösen.



<b>Paket 227g geräuchert, geschnitten, ohne Haut</b>	<b>Fr. 27.--</b>	<b>/Paket</b>
<b>Paket 454g geräuchert, geschnitten, ohne Haut</b>	<b>Fr. 50.--</b>	<b>/Paket</b>
<b>Ganze Seite, geräuchert, mit Haut ca. 500-1000g</b>	<b>Fr. 74.--</b>	<b>/kg</b>

## Sockeye Wildlachs, roh (ganze Seite mit Haut oder Tranchen mit Haut)



Der delikate Sockeye Rohlachs ist äusserst fettarm und deshalb ohne Trangeschmack. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monate haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Lachs einen Tag im Kühlschrank lagern. Vor dem Verzehr ca. eine Stunde öffnen und leicht zugedeckt lassen (lüften wie beim Wein) Im Detailhandel kostet diese hervorragende Qualität ca. Fr. 130.00 pro kg.



<b>1 Paket à 8 Einzelportionen, 1.5kg</b>	<b>Fr. 90.--</b>	<b>/Paket</b>
<b>Einzelportion ca. 185-210g</b>	<b>Fr. 6.--</b>	<b>/100g</b>
<b>Ganze Seite, roh, mit Haut ca. 500-1000g</b>	<b>Fr. 56.--</b>	<b>/kg</b>

## Weisser Heilbutt (Halibut) Wildfang mit Langleinen, roh (mit Haut)



Der Kanadische Halibut zeichnet sich durch eine hervorragende Qualität und feinen, krustentierähnlichen Geschmack aus. Geliefert wird er tiefgekühlt (mind. -20 bis -25 Grad), und luftdicht verpackt. Tiefgekühlt ist er bis zu 18 Monate haltbar. Zum Auftauen sollte man den gefrorenen Halibut einen Tag im Kühlschrank lagern.

<b>1 Paket à 8 Einzelportionen, 1.5kg</b>	<b>Fr. 150.--</b>	<b>/Paket</b>
<b>Einzelportion ca. 150-210g</b>	<b>Fr. 10.--</b>	<b>/100g</b>

## **Direktverkauf und Lieferung:**

**eventundwerken.ch gmbh/ Türlen 8/ 8915 Hausen am Albis**  
**Tel. 079 305 44 84 o. 079 297 38 20 / e-mail [eventundwerken@gmail.com](mailto:eventundwerken@gmail.com)**