



CATERING

Party Service
Lehmann
METZGEREI

Metzgerei Lehmann
Hexentalstraße 31
Filiale: Dorfstraße 11
79249 Merzhausen
Tel. 0761 / 40 20 64
Fax 0761 / 40 20 93
info@metzgerei-lehmann.de
www.metzgerei-lehmann.de

Seafood - Fisch

Art-Nr. Bezeichnung

Alaska-Seelachsfilet natur, einzeln entnehmbar, 140-160g (20 % Glasur)
BT-Cocktail Shrimps geschält, gekocht 100/200 (20 % Glasur)
BT-Garnelenspieße 100g/St (20 % Glasur)
BT-Partygarnelen gekocht m. Schwanzseg., 26/30 (20 % Glasur)
BT-Riesengarnelen o. Kopf m. Schale, roh,-FW- 8/12 (20 % Glasur)
BT-Riesengarnelen/Gamba, mit Kopf, roh, 16/20 (20 % Glasur)
BT-Riesengarnelen/Gamba, mit Kopf, roh, 41/50 (20 % Glasur)
BT-Riesengarnelen-SW- geschält, entdarmt, roh 26/30 (20 % Glasur)
Calamares Romana paniert
Filet-Grillteller: Butterfisch, Marlin, Thunfisch, 3x3 Filet im Pack
Fischstäbchen (Markenware)
Forellen ohne Gräten, einzeln entnehmbar (Chile), 240-280g (Netto)
Forellenfilet ohne Haut, geräuchert, 7-9 Einzelfilet
Garnelen im Kartoffelnest, 10x25g auf Tray
Graved-Lachs geschnitten
Heilbuttfilet einzeln entnehmbar, 130-170g
Heringhaisteak, einzeln entnehmbar (5% Glasur)
Hokifilet ohne Haut, 140-160g, (10 % Glasur)
Jakobsmuscheln, 8/12 King's (30 % Glasur)
Kabeljauloins, einzeln entnehmbar, 140-160g (20 % Glasur)
Kanadischer Hummer gekocht á 400g
Matjesfilet aus den Niederlanden
Meeresfrüchte Marinara Mix, (20 % Glasur)
Neuseeland-Grünschalmuschel 1/2 Schale, 30/40, (10 % Glasur)
Norweg. Räucherlachs, geschnitten
Pangasiusfilet, einzeln entnehmbar, 120-170g (20 % Glasur)
Red Snapper-Filet, mit Haut, 170-230g (20 % Glasur)
Rotbarschfilet einzeln entnehmbar, 140-160g (20 % Glasur)
Rotes Meerbarbenfilet mit Haut, 60/80g, (20 % Glasur)
Schollenfilet, o. Schwarze Haut, einzeln entnehmbar, 70-120g (20 % Glasur)
Seelachsfilet 5/8oz 150-225g, (Interleaved)
Seelachsfilet paniert, 150g
Seeteufelfilet, China, 200/400g (20 % Glasur)
St Pierrefilet o. Haut 60-115g (10 % Glasur)
Steinbeißerfilet interleaved, 400/800g
Thunfischsteak einzeln entnehmbar (5% Glasur)
Tilapiafilet ohne Haut, rotfleischig, 140-160g/160-180g, (10 % Glasur)
Tintenfischtuben o. Kopf, U10, (20 % Glasur)
Tintenfischtuben, o. Kopf, 21/40, (20 % Glasur)
Tropenzungenfilet, einzeln entnehmbar, 80/120g
Victoriabarschfilet tiefenthäutet, iwp, 200-400g
Vongolemuschelfleisch (10 % Glasur)
Welsfilet mit Haut (der Echte), einzeln entnehmbar 120-170g (10 % Glasur)
Wildlachsfilet (KETA), ohne Haut, einzeln entnehmbar, 160-180g (10 % Glasur)
Wildlachssteak Kanada, einzeln entnehmbar (5% Glasur)
Wolfsbarschfilet mit Haut, einzeln entnehmbar, 70-120g, (20 % Glasur)
Zanderfilet mit Haut, einzeln entnehmbar, 120-170g, (10 % Glasur)
Zuchtlachsfilet, ganze Seite mit Haut, einzeln vakuum.