

Portioned perfection.

LIEFERPROGRAMM



Christian
Goedecken jr.

Wir über uns

Christian Goedeken jr. - Ihr Partner für Fisch und Seafood seit 1919

Als traditionsreicher Familienbetrieb mit über 100 Jahren Erfahrung stehen wir für höchste Qualität, handwerkliche Perfektion und maßgeschneiderte Lösungen im Bereich Fisch- und Seafood-Produkte. Unsere Leidenschaft für das Meer und seine Schätze spiegelt sich in jedem unserer Produkte wider – von exakt portionierten Fischfilets bis hin zu raffinierten Delikatessen, die wie hausgemacht schmecken.

Handgemacht mit Liebe – Für die gehobene Gastronomie und mehr

Unsere Produkte sind nicht nur tiefgekühlt, sondern auch tief durchdacht: Mit viel Handarbeit und einem Auge fürs Detail entstehen kulinarische Meisterwerke, die in der gehobenen Gastronomie wie selbstgemacht überzeugen. Ob in Hotels, Restaurants oder bei Caterern – unsere küchenfertigen Convenience-Produkte erleichtern den Arbeitsalltag enorm und sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis, das Ihre Gäste begeistert.

Maßgeschneiderte Lösungen – Wir machen das Unmögliche möglich

Ihre Wünsche sind unser Antrieb. Von individuell portionierten Filets bis hin zu speziellen Rezepturen bieten wir Ihnen Lösungen, die perfekt auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind. Unsere Flexibilität und Innovationskraft machen uns zu Ihrem verlässlichen Partner – auch wenn es darum geht, außergewöhnliche Herausforderungen zu meistern.

Nachhaltigkeit und Effizienz – Für eine bessere Zukunft

Unsere Tiefkühlprodukte sind nicht nur praktisch, sondern auch nachhaltig. Durch die Reduktion von Foodwaste tragen wir zur effizienteren Nutzung von Ressourcen bei und unterstützen eine umweltbewusste Betriebsführung. Dabei bleiben Qualität, Frische und Nährstoffgehalt stets erhalten – für Genuss ohne Kompromisse.

Ihr Erfolg ist unser Ziel

In Zeiten von Personalmangel und Zeitdruck bieten wir Ihnen Produkte, die einfach zu handhaben sind und eine sichere Kalkulation ermöglichen. Mit uns haben Sie einen Partner an Ihrer Seite, der Tradition, Innovation und Qualität vereint – für Fisch- und Seafood-Produkte, die begeistern.

**Gemeinsam schaffen wir kulinarische Erlebnisse, die bleiben.
Willkommen bei Ihrem Experten für Fisch und Seafood!**



Martin Führer
(Geschäftsführer)



Karl-Heinz Führer
(Geschäftsführer)



Produktsortiment:

Tramezzini & Konfekte	4
Terrinen & Fingerfood	5
Fischrouladen	6
Gefüllte Fischfiletröllchen	7
Fischklößchen	8
Kartoffeltörtchen & Gratins	9
Fischfilets portioniert	11
Seafood portioniert	13
Fischfilets gegart	14
Fisch-auf-Gemüse-Konzept	16
Gefüllte Tintenfischtuben	17
Sushi (auch vegan)	19
Quiche Petit	22
Fischfrikadellen	24
Burger Patties	25
Backfisch	26
Wraps & Strudel	27

Zusatzinformationen:

Qualität & Sicherheit	28
Nachhaltigkeit	29
Bestellung, Lieferung & Zahlungsbedingungen	30



vegetarisch*



vegan



laktosefrei



glutenfrei



MSC-C-53052

MSC-zertifiziert



ASC-zertifiziert

*Unsere Produkte sind vegetarisch im Sinne einer ovo-lacto-vegetabilen Ernährung, bei welcher neben pflanzlicher Kost auch Milch, Milchprodukte und Eier verzehrt werden.

Tramezzini & Konfekte



Räucherlachs-Tramezzini-Trio

Art. 17565

10 x 24 Stk. à ca. 7 g (8 Stk. je Sorte)

Mediterranes Fischkonfekt aus feinem Räucherlachs geschichtet mit einer Meerrettich-Frischkäsecreme auf Tramezzini. Optisch und geschmacklich abgerundet durch Oliven, italienische Gewürze und Pistazien, tiefgefroren, ca. 7 g pro Stück.



Räucherlachskonfekt

Art. 17600

10 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Feiner Räucherlachs geschichtet mit einer Meerrettich-Frischkäsecreme auf herzhaftem Pumpernickel. Garniert mit frischem Dill, geröstetem Sesam und Mohn, tiefgefroren, 10 g pro Stück.



Konfekt "Auslese"

Art. 17840

10 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Feines Konfekt bestehend aus einer Meerrettich-Frischkäsecreme auf Pumpernickel in 3 Variationen:

- Eismeergarnele mit Dill
 - Räucherforelle mit Preiselbeergelee
 - Thunfisch mit Hummerbutter und Kresse
- Tiefgefroren, 10 g pro Stück.



Konfekt vom Schwarzwälder Schinken

Art. 18256

10 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Feiner Schwarzwälder Schinken geschichtet mit einer Meerrettich-Frischkäsecreme auf herzhaftem Pumpernickel. Garniert mit Pistazien, Paprikagranulat und Ananasgelee, tiefgefroren, 10 g.

Art. 18602

4 x 24 Stk. à 10 g (8 Stk. je Sorte)

Nicht nur ein Gaumen- sondern auch ein Augenschmaus. Einfache Handhabung bei vielseitiger Verwendung z.B. als optisches Highlight auf der Fischplatte, als Snack beim Stehempfang, als Amuse-Gueule vor dem Menü oder als ungewöhnliche Ergänzung des (Frühstücks-) Buffets.

Terrinen & Fingerfood



Räucherlachs-Terrine

Art. 18255

8 x 16 Stk. à 30 g

Art. 18605

4 x 16 Stk. à 30 g



Terrine aus einer Frischkäse-
Meerrettichzubereitung mit gekochten
Lachsfiletstückchen, ummantelt mit
Räucherlachs. In Scheiben geschnitten,
tiefgefroren, 30 g.



Räucherforellen-Terrine

Art. 18337

8 x 16 Stk. à 30 g

Art. 18604

4 x 16 Stk. à 30 g



Terrine aus Frischkäsezubereitung mit 3
verschiedenen Schichten aus geräucherter
Forelle, Lachsforelle & Kresse und
Stremellachs. In Scheiben geschnitten,
tiefgefroren, 30 g.



Lachs-Blattspinat-Terrine

Art. 18305

8 x 16 Stk. à 30 g

Art. 18603

4 x 16 Stk. à 30 g



Terrine mit gegarten Lachsfiletstückchen und
Blattspinat in Joghurtgelee. In Scheiben
geschnitten, tiefgefroren, 30 g.



Räucherlachsroulade mediterran

Art. 15154

8 x 30 Stk. à 10 g

Art. 18601

4 x 30 Stk. à 10 g



Feiner Räucherlachs zur Roulade gewickelt,
gefüllt mit einer Oliven-Frischkäsecreme und
Koriander, tiefgefroren, 10 g.



Räucherlachsroulade Jaipur

Art. 17888

8 x 30 Stk. à 10 g

Art. 18610

4 x 30 Stk. à 10 g



Feiner Räucherlachs zur Roulade gewickelt,
gefüllt mit einer würzigen Frischkäsecreme
Apfelwürfel und Petersilie, abgeschmeckt mit
Zitronencurry und Orangenschale, tiefgefroren,
10 g.

Unsere Terrinen und Räucherlachsrouladen sind mit nur wenigen Handgriffen servierfertig - einfach auftauen, anrichten, fertig. Ideal als Fingerfood, für alle Bankettsituationen, Büffets und à la carte.

Fischrouladen



MSC Alaska-Seelachs-Roulade gefüllt mit Gemüse-Julienne

Art. 16001

30 Stk. à 150 g

Art. 16006

50 Stk. à 90 g



Fischroulade aus nachhaltig gefangenem Alaska-Seelachs gefüllt mit Karotten-, Sellerie- und Zucchiniestreifen, tiefgefroren. Als VE: 30 Stk. à 150 g oder 50 Stk. à 90 g erhältlich.



MSC Alaska-Seelachs-Roulade gefüllt mit Blattspinat

Art. 16000

30 Stk. à 150 g

Art. 16002

50 Stk. à 90g



Fischroulade aus nachhaltig gefangenem Alaska-Seelachs gefüllt mit Blattspinat-Käse-Mix, tiefgefroren. Als VE: 30 Stk. à 150 g oder 50 Stk. à 90 g erhältlich.



Lachsroulade mit getrüffelem Wirsing

Art. 17905

45 Stk. à 40 g



Mit Trüffelöl und Trompetenpilzen verfeinerter Wirsing in einer feinen Fischfarce, ummantelt mit norwegischem Fjordlachs. Das Produkt ist bereits portioniert. Tiefgefroren, 40 g.

Unsere Fischrouladen sind die ideale Lösung, auch für die Gemeinschaftsverpflegung und den Care-Bereich. Dank ihrer einfachen Handhabung, gleichbleibenden Qualität und sicheren Kalkulation bieten sie ein nährstoffreiches Gericht, das sowohl praktisch als auch geschmackvoll ist.

Gefüllte Fischfiletröllchen



Atlantik-Rotzungenröllchen mit Garnelenfarce & Hummermedaillon

Art. 15166
3 x 16 Stk. à 85 g



Raffiniert geformte Röllchen aus Atlantik-Rotzungenfilet, gefüllt mit einer klassischen Farce aus Riesengarnelen und Sahne, mit Hummerfleisch garniert, tiefgefroren, 85 g.



Atlantik-Rotzungenröllchen mit getrüffelem Wirsing

Art. 17953
3 x 16 Stk. à 85 g



Raffiniert geformte Röllchen aus Atlantik-Rotzungenfilet, gefüllt mit Wirsing und Trompetenpilzen, fein abgeschmeckt mit Trüffelöl und mit einer leichten Fischfarce gebunden. Garniert mit einer Riesengarnele, Sommertrüffel und Kerbel, tiefgefroren, 85 g.



Atlantik-Rotzungenröllchen mit Gemüsejulienne

Art. 15118
3 x 16 Stk. à 85 g



Raffiniert geformte Röllchen aus Atlantik-Rotzungenfilet, gefüllt mit feinen Gemüsestreifen aus Lauch, Karotte und Sellerie, gebunden mit einer Garnelenfarce, tiefgefroren, 85 g.



Atlantik-Rotzungenröllchen mit Blattspinat

Art. 15117
3 x 16 Stk. à 85 g



Raffiniert geformte Röllchen aus Atlantik-Rotzungenfilet, gefüllt mit würzig verfeinertem Blattspinat, tiefgefroren, 85 g.

Fischklößchen



Hechtklößchen

Art. 17639
3 x 1 Kg (ca. 29 - 33 Stk.)



Klößchen aus einer klassischen Farce aus Hecht, Sahne und Gewürzen, küchenfertig vorbereitet, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, 30-35 g.



Lachsklößchen

Art. 10377
3 x 1 Kg (ca. 29 - 33 Stk.)



Klößchen aus einer klassischen Farce aus Lachs, Sahne und Gewürzen, küchenfertig vorbereitet, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, 30-35 g.



Zanderklößchen

Art. 17892
3 x 1 Kg (ca. 29 - 33 Stk.)



Klößchen aus einer klassischen Farce aus Zander, Sahne und Gewürzen, küchenfertig vorbereitet, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, 30-35 g.

Kartoffeltörtchen & Gratins

Jetzt neu!



Kartoffeltörtchen Spinat & Lachs

Art. 12066
16 Stk. à 80 g



Kartoffelzubereitung in Törtchenform gefüllt mit einer sahnigen Spinat-Lachs-Mischung, würzig abgeschmeckt, küchenfertig, tiefgefroren, 80 g.

Jetzt neu!



Kartoffeltörtchen Wirsing & Garnele

Art. 18157
16 Stk. à 80 g



Kartoffelzubereitung in Törtchenform gefüllt mit getrüffelem Rahmwirsing mit Herbsttrompetenpilzen und Riesengarnelenschwänzen, würzig abgeschmeckt, küchenfertig, tiefgefroren, 80 g.

Jetzt neu!



Kartoffeltörtchen Zander, Pfifferlinge & Schinken

Art. 12020
16 Stk. à 80 g



Kartoffelzubereitung in Törtchenform gefüllt mit einer sahnigen Zander-Pfifferling-Schinken-Mischung und Kräutern, würzig abgeschmeckt, küchenfertig, tiefgefroren, 80 g.

Jetzt neu!



Kartoffeltörtchen Schweinefilet, Brokkoli & Senf

Art. 12180
16 Stk. à 80 g



Kartoffelzubereitung in Törtchenform gefüllt mit Schweinefilet und einer käsigen Brokkoli-Senf-Füllung, küchenfertig, tiefgefroren, 80 g.



Lachs-Kartoffel-Gratin

Art. 18013
56 Stk. à 30 g



Lachs geschichtet mit einem Gratin aus Rahmkartoffeln & Blattspinat mit Emmentaler gratiniert, tiefgefroren, 30 g.

Ganz neu im Sortiment - unsere herzhaften Kartoffeltörtchen mit verschiedenen Füllungen. Küchenfertig tiefgefroren für einen schnellen und flexiblen Einsatz z.B. als Vorspeise, als Hauptspeisenkomponente, fürs Buffet oder Bankett.

A large, vibrant orange salmon fillet is the central focus, resting on a dark, textured surface. To its right, a bunch of fresh green dill and three lemon wedges are arranged. Scattered around the fillet are small, colorful salt crystals in shades of pink, white, and grey. The lighting highlights the texture of the salmon and the freshness of the herbs and lemons.

FISCHFILET

Ein Moment der Perfektion – Das Filet in seiner schönsten Form.

Ein Fischfilet ist mehr als nur ein Stück Fisch – es ist das Herzstück eines Gerichts, das Geschichten erzählt. Geschichten von Handwerkskunst, Tradition und der Liebe zum Detail. Seit 1919 widmen wir uns mit Leidenschaft der Kunst, aus den besten Zutaten etwas Außergewöhnliches zu schaffen.

Unsere handgeschnittenen Filets sind nicht nur perfekt portioniert, sondern auch ein Ausdruck von Qualität und Hingabe. Sie verbinden den Charakter von handgemachter Arbeit mit der Leichtigkeit moderner Convenience – ideal für die gehobene Gastronomie und jeden, der seinen Gästen ein Erlebnis wie hausgemacht bieten möchte.

Fischfilets portioniert



Lachsforellenfilet mit Haut

Art. 17696

20 x 100 g

Fischportionen von der Lachsforelle (*Oncorhynchus mykiss*), ohne Schwanz-u. Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g.



Lachsfilet ohne Haut

Art. 17580

20 x 100 g

Fischportionen vom norwegischem Fjordlachs (*Salmo salar*), ohne Schwanz-u. Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g.



Zanderfilet mit Haut

Art. 17945

20 x 100 g

Fischportionen vom Zander (*Stizostedion lucioperca*), ohne Schwanz-u. Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g.



Heilbuttfilet ohne Haut

Art. 15490

20 x 100 g

Fischportionen vom schwarzen Heilbutt (*Reinhardtius hippoglossides*), ohne Schwanz-u. Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g.



Eismeersaiblingsfilet mit Haut

Art. 18443

20 x 100 g

Fischportionen vom Eismeersaibling (*Salvelinus alpinus*), ohne Schwanz-u. Kragenstücke, praktisch grätenfrei, 100 g.



Fischteller Mittelmeer

Art. 17648

15 x 200 g

Portionierte Fischfilets von der Rotbarbe & Dorade mit Haut und Sankt Petersfisch ohne Haut. Die Filets sind praktisch grätenfrei, 200 g.



Red Snapperfilet mit Haut

Art. 12112

20 x 100 g

Fischportionen vom rothäutigem Red Snapper (*Lutjanus ssp.*), praktisch grätenfrei, 100 g.



Ihr Wunschprodukt ist nicht dabei? Kein Problem! Wir bieten Ihnen exakte Portionierung bei höchstem Qualitätsstandard. Bei Abnahme einer Mindestmenge werden Sonderwünsche auf 10 g genau erfüllt. Sprechen Sie uns an!



GARNELN

Garnelen sind mehr als nur eine Zutat, sie sind die Stars unter den Meeresfrüchten - mit ihrem feinen Geschmack und dem zarten Fleisch bringen sie Eleganz und Raffinesse auf jeden Teller. Ob gegrillt, gebraten oder gekocht Garnelen überzeugen mit ihrer vielseitigen Einsetzbarkeit und passen sich jedem Aroma und Gewürz an! Von asiatischen Wok-Abenteuern bis zu mediterranen Pasta-Träumen – Garnelen verleihen jedem Gericht einen Hauch von Luxus und puren Genuss!

Jetzt neu!

Seafood portioniert



MSC Chile Camarones 100/200, 10% Glasur, portioniert

Art. 15250

24 Portionsbeutel à 50 g

MSC Chile Camarones, Count 100/200, 10 % Glasur, gekocht, geschält, glasiert, einzeln tiefgefroren und in 24 Portionen à 50 g vorportioniert. Perfekt für ein einfaches Handling z.B. in der Gastronomie.



Riesengarnelenschwänze 41/50 roh, ohne Schale, entdarmt, portioniert

Art. 15251

24 Portionsbeutel à 80 g

Black Tiger Riesengarnelenschwänze 41/50 roh, ohne Schale, entdarmt, vorportioniert in 80 g Portionsbeutel.

Perfekt für ein einfaches Handling z.B. in der Gastronomie.



Marinara-Mix, portioniert

Art. 15253

24 Portionsbeutel à 80 g

Meeresfrüchtemix aus Tintenfisch, Garnelen, gewellter Teppichmuschel und Oktopus. Blanchiert, tiefgefroren und vorportioniert. Perfekt für ein einfaches Handling z.B. in der Gastronomie.



Riesengarnelenschwänze 16/20 roh, ohne Schale, entdarmt, portioniert

Art. 15252

24 Portionsbeutel à 80 g

Black Tiger Riesengarnelenschwänze 16/20 roh, ohne Schale, entdarmt, vorportioniert in 80 g Portionsbeutel.

Perfekt für ein einfaches Handling z.B. in der Gastronomie.



Jetzt neu in unserem Sortiment: Unsere beliebten Seafood-Klassiker sind ab sofort vorportioniert erhältlich! Diese praktischen Portionen sind ideal für das einfache Handling, besonders in der Gastronomie. Egal, ob in Restaurants oder Catering-Services – die vorportionierten Produkte sparen Zeit in der Vorbereitung und garantieren eine konstant hohe Qualität.



Fischfilets gegart

ready to
heat



Lachsfilets, gegart

Portionierte Lachsfilets, praktisch grätenfrei, gegart und tiefgefroren. Portioniert nach Kundenwunsch. Perfekt für ein einfaches Handling z.B. in der Gastronomie.



Zanderfilets, gegart

Portionierte Zanderfilets mit Haut, praktisch grätenfrei, gegart und tiefgefroren. Portioniert nach Kundenwunsch. Perfekt für ein einfaches Handling z.B. in der Gastronomie.



Jetzt neu im Sortiment: Unsere Fischfilet-Klassiker ab sofort auch gegart erhältlich! Ideal für flexibles, einfaches & schnelles Handling bei konstanter, hoher Qualität.

PROBLEMLÖSUNG

Zeitdruck, Personalmangel, anspruchsvolle Gäste – wir wissen, dass der Küchenalltag oft voller Herausforderungen steckt. Genau deshalb sind wir an Ihrer Seite! Als traditionsreicher Familienbetrieb mit über 100 Jahren Erfahrung haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen Lösungen zu bieten, die den Unterschied machen.

Unsere hochwertigen Fisch- und Seafoodprodukte vereinen Tradition und Moderne: Exakt portionierte Fischfilets, tiefgefrorene Spezialitäten und handwerklich gefertigte Delikatessen – perfekt abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse. Mit viel Liebe zum Detail und echter Handarbeit entstehen Produkte, die wie hausgemacht überzeugen und gleichzeitig wertvolle Zeit sparen.

Flexibel einsetzbar, einfach zu handhaben und zuverlässig kalkulierbar – unsere küchenfertigen Convenience-Produkte sind die ideale Unterstützung für Ihren Betrieb.

Und wenn Sie das Besondere suchen? Kein Problem! Wir machen das Unmögliche möglich und entwickeln maßgeschneiderte Lösungen, die Ihre Gäste begeistern.

Mit uns wird jede Herausforderung zur Chance – für Qualität, Effizienz und Genuss auf höchstem Niveau!

Fisch-auf-Gemüse-Konzept



Lachsfilet auf Spitzkohl

Art. 17852

6 x 850 g

8 vorgegarte Lachsportionen à ca. 60 g auf Spitzkohl-Rahmgemüse, passend für 1/4 GN-Einsätze, vorgegart, tiefgefroren, 850 g.



Seelachsfilet auf Bohnenkernen und Möhren

Art. 17942

6 x 850 g

8 vorgegarte Seelachsportionen à ca. 60 g auf Bohnenkernen und Karotten in heller Soße, abgeschmeckt mit Kräutern der Provence, passend für 1/4 GN-Einsätze, vorgegart, tiefgefroren, 850 g.



Seelachsloins auf Paprikagemüse

Art. 18106

6 x 850 g

8 vorgegarte Seelachsportionen à ca. 60 g auf dreierlei Paprikagemüse, roten Zwiebeln und Zucchini in heller Soße, abgeschmeckt mit Kräutern der Provence, passend für 1/4 GN-Einsätze, vorgegart, tiefgefroren, 850 g.



In 3 Schritten zum fertigen Fischgericht:

1. Fisch-auf-Gemüse-Komposition tiefgefroren in GN- Behälter einsetzen.
2. Einfaches regenerieren laut Zubereitungshinweis im Konvektomat.
3. GN-Behälter in Bain-Marie einsetzen.

Fertig!

Die ideale Lösung für Buffet und Bankett!

Gefüllte Tintenfischtuben



Calamaris "Tropea" mit Surimi & Garnele

Art. 12172
2 kg



Kleine, gekochte Tintenfischtuben gefüllt mit Surimipaste und einer Garnele, einzeln tiefgefroren, 30-40 g.



Calamaris "Crotone" mit Zwiebeln & Kurkuma

Art. 12156
2 kg



Kleine, gekochte Tintenfischtuben gefüllt mit Kurkumazwiebeln und Petersilie, einzeln tiefgefroren, 30-40 g.



Calamaris "Pizzo" mit bunter Paprika

Art. 12157
2 kg



Kleine, gekochte Tintenfischtuben gefüllt mit Paprika und Kräutern der Provence, einzeln tiefgefroren, 30-40 g.



Calamaris "Calabria" mit Blattspinat & Feta

Art. 12198
2 kg

Kleine, gekochte Tintenfischtuben gefüllt mit würzigem Blattspinat und Feta, einzeln tiefgefroren, 30-40 g.

SUSHI

Sushi ist wie ein kunterbuntes Geschmackskarussell, das traditionelle japanische Wurzeln mit modernem Gaumenzauber vereint. Diese kleinen Leckerbissen haben die Welt im Sturm erobert und sind längst mehr als nur Essen. Sushi ist eine kulturelle Liebeserklärung an Qualität und Handwerkskunst. Vom zarten Thunfisch bis hin zum saftigen Lachs, Sushi ist ein Fest für die Sinne, bei dem Geschmack und Ästhetik Hand in Hand gehen. Die Zubereitung von Sushi erfordert Geduld, Präzision und ein tiefes Verständnis für die harmonische Balance von Geschmack und Ästhetik.



Sushi Nigiri Lachs

Art. 17534
2 x 15 Stk. à 30 g



Sushi-Reisbällchen mit einer Auflage aus rohem Lachsfilet, tiefgefroren, 30 g.



Sushi Nigiri Garnele

Art. 17535
2 x 15 Stk. à 28 g



Sushi-Reisbällchen mit einer Auflage aus gekochtem Garnelenschwanz, gebunden mit Norialge, tiefgefroren, 28 g.



Sushi Maki Square Teriyaki-Lachs mit Spargel

Art. 17537
3 x 2 Rollen à 190 g



Maki-Sushirollen raffiniert gewickelt, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyakimarinade und grünem Spargel, umwickelt mit Norialge, vorgeschnitten, tiefgefroren, 190 g.



Sushi Maki Surimi-Avocado

Art. 17533
3 x 2 Rollen à 200 g



Maki-Sushirollen gefüllt mit Surimi und Avocado, umwickelt mit Norialge, vorgeschnitten, tiefgefroren, 200 g.



Sushi California Teriyaki-Lachs mit Avocado

Art. 17532
3 x 2 Rollen à 200 g



Sushirolle Inside-Out, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyakimarinade und Avocado in Norialge, gewälzt in weißer und schwarzer Sesamsaat, vorgeschnitten, tiefgefroren, 200 g.



Sushi California Spicy Lachs mit Paprika

Art. 17584
3 x 2 Rollen à 200 g



Sushirolle Inside-Out, gefüllt mit Lachs in pikanter Soße, Gurkenstreifen und roter Paprika in Norialge, gewälzt in Paprikapulver und weißer Sesamsaat, vorgeschnitten, tiefgefroren, 200 g.

Sushi



Jetzt neu!



Sushi Onigiri Teriyaki-Lachs

Art. 17585
12 Stk. à 100 g



Gekochter Sushi-Reis raffiniert zu einem Dreieck geformt, gefüllt mit gegartem Lachs in Teriyaki-Marinade und geröstetem Seegras verziert, tiefgefroren, 100 g.

Hot & Crispy



Sushi Panko Surimi-Avocado

Art. 17530
3 x 2 Rollen à 215 g



Ganze Sushirollen, gefüllt mit Surimi und Avocado, in knuspriger Pankopanade, frittierfertig, ungeschnitten, tiefgefroren, 215 g.

Hot & Crispy



Sushi Teriyaki Lachs-Spargel in Knusperpanade

Art. 17531
3 x 2 Rollen à 215 g



Ganze Sushirollen, gefüllt mit gegartem Lachs, eingelegt in Teriyaki-Marinade, gelber Paprika und grünem Spargel. In knuspriger Panade, frittierfertig, ungeschnitten, tiefgefroren, 215g.

Kennen Sie schon unser innovatives Hot & Crispy Sushi? Es vereint die Tradition japanischer Kochkunst mit einem aufregenden Twist. Die moderne Interpretation eines Klassikers. Das Besondere daran - der knusprige Mantel. Jede Rolle ist von einer goldbraunen, knusprigen Hülle umgeben, die beim ersten Biss verführerisch cruncht.



Sushi Maki Veggie

Art. 17544
3 x 2 Rollen à 200 g



Maki-Sushirollen gefüllt mit Karotten, Spargel, roter und gelber Paprika, umwickelt mit Norialge, vorgeschnitten, tiefgefroren, 200 g.



Sushi California veganer Lachs

Art. 17568
3 x 2 Rollen à 200 g



Inside-Out Sushirollen gefüllt mit veganem Lachsersatz aus pflanzlicher Stärke, Wakame-Seegrassalat und grünem Spargel in Norialge, gewälzt in weißer und schwarzer Sesamsaat, vorgeschnitten, tiefgefroren, 200 g.



Sushi California veganer Thunfisch

Art. 17571
3 x 2 Rollen à 200 g



Inside-Out Sushirollen mit veganem Thunfischersatz aus pflanzlicher Stärke, Wakame-Seegrassalat und grünem Spargel, gewälzt in weißer und schwarzer Sesamsaat, vorgeschnitten, tiefgefroren, 200 g.



Sushi Burrito Veggie

Art. 17546
2 x 6 Rollen à 120 g



Große Sushireisrollen gefüllt mit Babymais, Gurke, Rettich, Avocado und sonnengereifter Paprika, mit Norialge umwickelt tiefgefroren, 120 g.



Sushi Reisbällchen

Art. 17536
6 x 42 Stk. à 20 g



Sushireisportionen natur, als Basis zum Belegen für Sushi Nigiri, tiefgefroren, 20 g.

Unser TK-Sushi - auch in vielen veganen Variationen erhältlich. Flexibel, zeitsparend und in immer gleichbleibend, hoher Qualität. Einfach auftauen, anrichten, fertig. Noch nie war es so einfach.

Quiche Petit



Jetzt neu!



Quiche Petit Lachs-Spinat

Art. 18475
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Lachs-Spinat-Frischkäsefüllung und Emmentaler, tiefgefroren, 25 g.

Jetzt neu!



Quiche Petit Zander-Pfifferling

Art. 18476
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer cremigen Zander-Pfifferling-Füllung, tiefgefroren, 25 g.

Jetzt neu!



Quiche Petit Garnele-Wirsing

Art. 18477
48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Creme aus Garnelen und getrüffeltem Wirsing, tiefgefroren, 25 g.



Quiche Petit "Select"

Art. 18262

3 x 44 Stk. à 25 g (je 11 pro Sorte)

Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Frischkäsecreme und

- Räucherlachs
- Lauch & Speck
- Blattspinat & Käse
- Paprika

im Mischkarton mit 132 Stk., tiefgefroren.



Quiche Petit Räucherlachs

Art. 18266

48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Räucherlachs-Frischkäsecreme, tiefgefroren, 25 g.



Quiche Petit Lauch & Speck

Art. 18263

48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit Frischkäse, Lauch und Speckwürfeln, mit Emmentaler bestreut, tiefgefroren, 25 g.

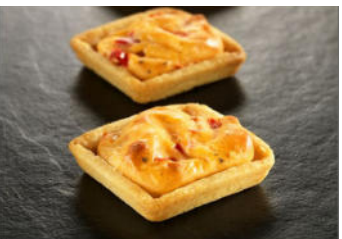


Quiche Petit Blattspinat & Käse

Art. 18264

48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Spinat-Frischkäsecreme, mit Emmentaler bestreut, tiefgefroren, 25 g.



Quiche Petit Paprika

Art. 18265

48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Paprika-Frischkäsecreme, tiefgefroren, 25 g.



Quiche Petit Spargel

Art. 18460

48 Stk. à 25 g

Kleine, quadratische Mürbeteigküchlein gefüllt mit einer Frischkäsecreme mit weißem und grünem Spargel, tiefgefroren, 25 g.

Fischfrikadellen



Fischfrikadelle Helgoländer Art

Art. 18318 (handgeformt)

50 Stk. à 80 g

Art. 17658 (maschinengeformt)

50 Stk. à 80 g



Unser "Klassiker", gemacht aus saftigem Seefisch, gestampften Kartoffeln, feinem Gemüsebrunoise und Dillspitzen, vorgebraten und tiefgefroren, 80 g.



Lachsfrikadelle

Art. 17745

50 Stk. à 80 g



Fischfrikadelle aus Lachsfilet, Gemüse und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt, vorgebraten und tiefgefroren, 80 g.



Lachsfrikadelle mit getrüffelem Wirsing

Art. 12113

50 Stk. à 80 g



Fischfrikadelle aus feinem Lachsfilet mit Wirsing und gestampften Kartoffeln, verfeinert mit Trüffelöl, vorgebraten und tiefgefroren, 80 g.



Fischfrikadelle vom Wels

Art. 16037

50 Stk. à 100 g



Glutenfreie Fischfrikadelle mit Wels Kartoffeln und feinem Gemüse, würzig abgeschmeckt, vorgebraten und tiefgefroren, 100 g.



Fischfrikadelle Bacalhau

Art. 17631

54 Stk. à 30 g

Kleine Fischfrikadelle mit Bacalhau, Kartoffeln und feinem Gemüse, vorgebraten und tiefgefroren, ca. 30 g.



Garnelen Rösti

Art. 17690

54 Stk. à 30 g

Kleine Frikadellen aus Riesengarnelen, Seelachs, Kartoffeln und feinen Gemüsegewürfen, abgeschmeckt mit Hummerbutter, vorgebraten und tiefgefroren, 30 g.

Burger Patties



Burgerpatty vom norwegischen Lachs

Art. 12143
20 Stk. à 120 g



Burgerpatties aus rohem, norwegischem Lachsfilet mit einem Durchmesser von ca. 12 cm, tiefgefroren, 120 g.



Smash-Burger vom Lachs

Art. 12195
15 Stk. à 100 g

Vorgeformter, runder Burger aus rohem, Lachsfilet zum Selbersmashen. Ideal für Pfanne oder Grill, tiefgefroren, 100 g.



Garnelenburger

Art. 12178
20 Stk. à 150 g



Burgerpatties aus rohen Garnelen, verfeinert mit Gemüse und Koriander, mit einem Durchmesser von ca. 12 cm, tiefgefroren, 150 g.



Burgerpatty Blattspinat & Emmentaler

Art. 12151
20 Stk. à 120 g



Burgerpatties aus Blattspinat und würzigem Emmentaler mit einem Durchmesser von ca. 12 cm, tiefgefroren, 120 g.



Burgerpatty Tomate-Mozzarella & Olive

Art. 12153
20 Stk. à 120 g



Mediterrane Burgerpatties aus Mozzarella, getrockneten Tomaten und schwarze Oliven in einer Pankomehlpanade mit einem Durchmesser von ca. 12 cm, tiefgefroren, 120 g.

Backfisch



Backfisch Rotbarsch im Bierteig

Art. 15412
3 kg (ca. 30 Stk.)

Rotbarschfilet im klassischen Bierteig, vorgebacken, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, 100 g.



Backfisch Rotbarsch in knuspriger Pankopanade

Art. 15401
3 kg

Rotbarschfilet in Pankoteig, vorgebacken, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, 80 - 120 g.



MSC Piccata vom Seehecht

Art. 16011
5 kg (ca. 50 Stk.)

Nachhaltig gefangenes Seehechtfilet ohne Haut, in einer käsigen Panade, vorgebacken, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, 100 g.



Wraps & Strudel



Jetzt neu!



Wrap Lachs-Spinat

Art. 18542

15 Rollen à 500 g

Fein gerollte Weizenfladen, gefüllt mit Räucherlachs und einer Frischkäse-Spinatcreme. Erhältlich als ganze Rolle à 500 g, tiefgefroren.



Lachsstrudel mit Mangold

Art. 17601

4 Stk. à 450 g

Feiner Lachs umwickelt mit Mangold in einer klassischen Lachsfarce im gezogenem Strudelteig, tiefgefroren, 450 g.

Qualität & Sicherheit



Qualität, die man schmeckt – Verantwortung, die man spürt

Seit 1919 steht unser Familienbetrieb für eines: kompromisslose Qualität, die begeistert. Für uns beginnt echter Genuss mit der Auswahl der besten Zutaten – und endet erst, wenn jedes Produkt höchsten Ansprüchen genügt. Deshalb legen wir größten Wert auf sorgfältige Handarbeit, modernste Verfahren und eine lückenlose Qualitätssicherung, die Tag für Tag über sich hinauswächst.

Unsere IFS Progress Food-Zertifizierung ist dabei weit mehr als ein Siegel – sie ist unser Versprechen, dass Sie sich auf uns verlassen können. Denn wir wissen: Qualität ist kein Zufall, sondern das Ergebnis von Leidenschaft, Erfahrung und einem klaren Anspruch.

Verantwortung übernehmen wir auch bei der Auswahl unserer Rohwaren. Ob MSC-zertifizierter Wildfang oder ASC-zertifizierte Zucht – wir achten darauf, dass unser Fisch aus nachhaltigen Quellen stammt. Ressourcenschonung und Umweltschutz sind für uns keine leeren Worte, sondern gelebte Werte. Schritt für Schritt gestalten wir so eine nachhaltigere Zukunft – für unsere Kunden, unsere Meere und kommende Generationen.

Mit jedem Filet, jeder Delikatesse und jeder Portion bringen wir nicht nur Qualität auf den Teller, sondern auch ein Stück unserer Unternehmensphilosophie: Handwerk, Verantwortung und die Liebe zum Meer.



Fische mit diesem Zeichen stammen aus einer ASC-zertifizierten, verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org



Fische mit diesem Zeichen stammen aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de



Jeden Tag ein bisschen besser – Für Genuss mit gutem Gewissen

Tradition verpflichtet – und Innovation treibt uns an. Christian Goedeken jr. steht für hochwertige Fisch- und Seafoodprodukte, die nicht nur in der Küche, sondern auch in Sachen Nachhaltigkeit Maßstäbe setzen.

Unsere Verantwortung endet nicht beim Geschmack. Wir denken weiter: Von der Auswahl nachhaltiger Rohwaren bis zur ressourcenschonenden Produktion suchen wir täglich nach neuen Wegen, um unsere Prozesse noch umweltfreundlicher zu gestalten.

Mit 100% Ökostrom, einer komplett elektrifizierten Fahrzeugflotte und kontinuierlich sinkenden Bioabfällen setzen wir Zeichen für eine grünere Zukunft. Was bei uns nicht verwertet werden kann, fließt in die Biogaserzeugung – so bleibt nichts ungenutzt. Auch unsere Verpackungen sind Teil unseres ökologischen Anspruchs: Unsere Kartonagen bestehen mittlerweile zu 80% aus FSC-zertifiziertem Holz.

Wir glauben: Jeder Tag bietet die Chance, ein Stück besser zu werden. Für Sie, für uns – und für die Welt, die wir gemeinsam gestalten.

Bestellung & Lieferung



Bestellungen:

Bestellung per Mail

bestellung@christian-goedeken.de

Bestellung per Telefon

+49 40 796853 11

Bestellung per Fax

+49 40 796853 15

Lieferung:

Lieferung Deutschland

Ab 80 kg frei Haus mit Tiefkühl-Spedition.

Service für Kleinstmengen

Frachtkostenanteil ca. 30,- € pro Sendung.

Export

Lieferung nach Absprache

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstigen Leistungen der Christian Goedeken jr. GmbH (nachfolgend „Verkäufer“ genannt) mit Unternehmen im Sinne von § 14 BGB (nachfolgend „Käufer“ genannt). Entgegenstehende oder abweichende Geschäftsbedingungen des Käufers werden nicht Vertragsbestandteil, auch wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wird, es sei denn, wir stimmen ihrer Geltung ausdrücklich schriftlich zu.

2. Angebote und Vertragsschluss

Alle Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Ein Vertrag kommt erst durch schriftliche Auftragsbestätigung oder durch Ausführung der Lieferung zustande. Liefermengen stehen unter dem Vorbehalt der Verfügbarkeit.

3. Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Zahlung wird sofort nach Rechnungserhalt ohne jeden Abzug fällig. Bei Nichteinhaltung unserer Zahlungsbedingungen behalten wir uns vor gemäß § 288 Abs. 2 BGB, Mahngebühren und Verzugszinsen - 9 % über dem Basiszins - zu berechnen. Seit dem 1. Januar 2025 stellen wir unsere Rechnungen in elektronischer Form aus und übermitteln diese per E-Mail. Der Kunde erklärt sich mit dem Empfang elektronischer Rechnungen einverstanden und verpflichtet sich, die technischen Voraussetzungen für den Empfang zu schaffen. Die E-Rechnung gilt mit dem Eingang der E-Mail, der die elektronische Rechnung als Anhang beigefügt ist, als zugegangen. Der Kunde teilt uns eine gültige E-Mail-Adresse für den Empfang der E-Rechnungen mit und informiert uns unverzüglich über etwaige Änderungen dieser Adresse.

4. Lieferung und Gefahrübergang

Lieferungen erfolgen ab Werk. Mit Übergabe der Ware an den Spediteur oder Frachtführer – spätestens jedoch mit Verlassen des Lagers – geht die Gefahr auf den Käufer über (§ 447 BGB). Erfüllungsort ist 21465 Wentorf, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Lieferfristen sind nur bei ausdrücklicher schriftlicher Vereinbarung verbindlich. Teillieferungen sind zulässig, soweit sie dem Käufer zumutbar sind.

5. Eigentumsvorbehalt

Alle Waren werden unter Eigentumsvorbehalt geliefert und bleiben bis zur restlosen Begleichung sämtlicher, auch der künftig entstehenden Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer unser Eigentum. Der Käufer darf sie zwar im normalen Geschäftsgang veräußern, sie jedoch weder verpfänden noch sicherungsübereignen oder über sie in sonstiger Weise verfügen. Wir sind bei ernsthaften Zweifeln an der Zahlungsfähigkeit oder bei Zahlungsverzug sowie bei Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens berechtigt, die Ware jederzeit auch ohne Nachfristsetzung oder Rücktrittserklärung insoweit zurückzuverlangen, wie es zur Deckung aller unserer Forderungen erforderlich erscheint. Zum Zwecke der Rücknahme gestatten wir uns, nach vorheriger Ankündigung die Geschäftsräume des Käufers zu betreten, soweit dies zur Sicherung unseres Eigentums erforderlich ist. Wird die Ware ganz oder teilweise veräußert, so gehen alle aus dem Weiterverkauf gegen den Dritten entstehenden Forderungen zur Sicherung auf uns über, ohne dass es einer besonderen Vereinbarung mit uns oder Dritten bedarf. Solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber ordnungsgemäß nachkommt, ist er bis auf Widerruf ermächtigt, die auf uns sicherungshalber übergegangenen Forderungen einzuziehen. Vom Widerruf dieser Einzugsermächtigung können wir insbesondere Gebrauch machen, wenn ernsthafte Zweifel an der Zahlungsfähigkeit des Käufers auftreten. Auf unser Verlangen hat der Käufer uns die Schuldner der abgetretenen Forderungen unverzüglich mitzuteilen: wir können dem Schuldner die Abtretung anzeigen. Der Eigentumsvorbehalt bleibt auch dann bestehen, wenn unsere einzelnen Forderungen in eine laufende Rechnung aufgenommen worden sind und der Saldo gezogen und anerkannt ist. Unser Eigentumsvorbehalt an der Ware ist in der Weise auflösend bedingt, dass mit vollständiger Erfüllung unserer gesamten Forderungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Käufer das Eigentum an der Vorbehaltsware ohne weiteres auf den Käufer übergeht.

6. Mängelrügen und Gewährleistung

Der Käufer ist verpflichtet, die Ware unverzüglich nach Erhalt zu prüfen (§ 377 HGB). Offene Mängel sind unverzüglich nach Empfang, verdeckte Mängel unverzüglich nach Entdeckung schriftlich zu rügen. Unterbleibt die fristgerechte Anzeige, gilt die Ware als genehmigt. Spätere Reklamationen können nicht entgegengenommen werden. Reklamationen befreien nicht von der Verpflichtung zur sachgemäßen Behandlung der Ware. Beanstandungen durch Dritte sind ungültig. Rück- und Weitersendungen beanstandeter bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verkäufers. Das vom Verkäufer festgestellte Gewicht ist für die Abrechnung maßgeblich.

7. Haftung

Der Verkäufer haftet bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit unbeschränkt. Bei einfacher Fahrlässigkeit ist die Haftung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt, es sei denn, es handelt sich um die Verletzung einer Kardinalpflicht.

8. Gerichtsstand und anwendbares Recht

Für sämtliche Streitigkeiten aus oder im Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis ist, sofern der Käufer Kaufmann ist, der Geschäftssitz des Verkäufers Gerichtsstand. Der Verkäufer ist jedoch berechtigt, den Käufer auch an dessen allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG).

9. Datenschutz

Der Verkäufer verarbeitet personenbezogene Daten des Käufers ausschließlich im Rahmen der geltenden Datenschutzgesetze. Ausführliche Informationen sind der Datenschutzerklärung auf unserer Website zu entnehmen.

10. Höhere Gewalt

Bei höherer Gewalt oder anderen unvorhergesehenen Hindernissen, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen, verlängert sich die Lieferfrist angemessen. Höhere Gewalt umfasst z.B. Naturkatastrophen, Krieg, behördliche Maßnahmen, Lieferkettenstörungen durch Pandemien sowie Rohstoffengpässe, die trotz zumutbarer Sorgfalt nicht vermeidbar waren. Der Käufer wird hierüber unverzüglich informiert.

11. Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Bedingungen unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt. Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform.

Christian Goedeken jr. GmbH, Südring 36, 21465 Wentorf

USt-IdNr. DE 221177418, HRB-Nr. 1226 SB, Gerichtsstand Reinbek, Geschäftsführer: Karl-Heinz Führer und Martin Führer



Christian Goedeken jr. GmbH

IHR SEAFOOD-EXPERTE SEIT 1919

**Südring 36
21465 Wentorf bei Hamburg
Telefon +49 40 79 68 53-0
Fax +49 40 79 68 53-15
info@christian-goedeken.de**

www.christian-goedeken.de

Bei allen dargestellten Fotos handelt es sich um einen „Serviervorschlag“.
Herausgeber: Christian Goedeken jr. GmbH, Südring 36, 21465 Wentorf bei Hamburg
Änderungen und Irrtümer vorbehalten
Stand: Oktober 2025