

CITTI SEAFOOD

KW 35-36, gültig vom 26.8. bis 8.9.2026

TAUCHEN SIE EIN IN DIE GRÖSSTE FISCHTHEKE NORDDEUTSCHLANDS!

Entdecken Sie an unserer **bis zu 16 Meter langen Fischtheke** eine beeindruckende Auswahl von **über 70 Sorten Fisch und Meeresfrüchten**. Unsere Seafood-Experten und Fisch-Sommeliers sind durchgehend für Sie da und **beraten Sie gerne persönlich** – mit Fachwissen, Leidenschaft und vielen Tipps für die perfekte Zubereitung.

Täglich frisch beliefert, bieten wir Ihnen regionale Spezialitäten aus Schleswig-Holstein ebenso wie besondere Delikatessen aus aller Welt.

Sie suchen etwas ganz Besonderes? Kein Problem: Ihren Sonderwunsch bestellen wir gerne **individuell für Sie**.



SEAFOOD BOIL - DAS ANGESAGTE SEAFOOD-ERLEBNIS

Der gesellige Genuss-Trend mit Meeresfrüchten, Gemüse und aromatischen Gewürzen – perfekt zum Teilen und gemeinsamen Schlemmen.
Entdecken Sie mehr dazu im Innenteil.

Auf die Herkunft
kommt es an.



SEAFROM
NORWAY[®]
NOD

DER GENUSS-TREND SEAFOOD BOIL

WAS?

Ein Seafood Boil ist ein geselliges Seafood-Gericht. Im Mittelpunkt stehen die **Hauptdarsteller: Königskrabben und Schneekrabben**. Ergänzt werden sie je nach Geschmack durch weitere Zutaten wie Garnelen, Hummer, Maiskolben, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone und kräftige Gewürze.

Besonders typisch ist das **Cajun-Gewürz**: Die aromatische Mischung sorgt mit Paprika, Knoblauch, Kräutern und einer leichten Schärfe für den unverwechselbar würzigen Charakter eines Seafood Boils.

WOFÜR?

Ein Seafood Boil ist ideal für besondere Genussmomente mit Familie und Freunden. Ob als Highlight beim Wochenendessen, als **geselliges Dinner** mit Gästen, oder als modernes Sharing-Erlebnis: Hier steht das **gemeinsame Genießen** im Mittelpunkt.

Alle greifen zu, teilen, probieren und entdecken verschiedene Aromen. Der Seafood Boil ist nicht nur ein Gericht, sondern ein kulinarisches Erlebnis, das Menschen zusammenbringt.

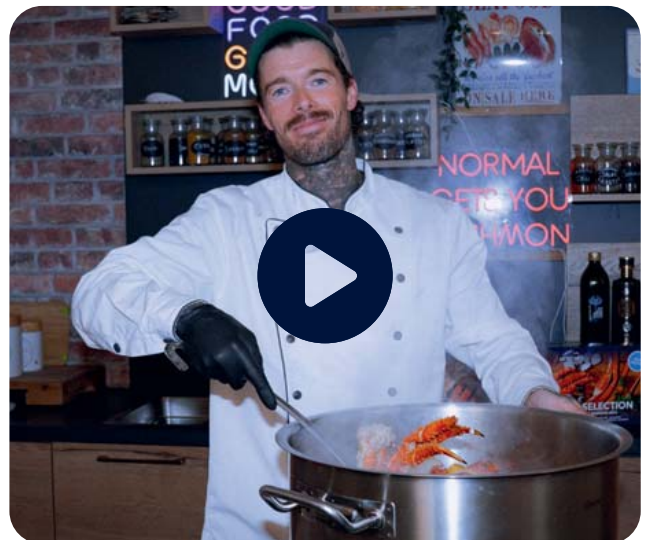


Die Schneekrabben und Königskrabben kommen aus dem Norden Norwegens.

WIE?

Die Zubereitung ist **unkompliziert** und perfekt für gemeinsames Genießen. Zunächst werden Kartoffeln, Mais und Gewürze in einem großen Topf in einer aromatischen Brühe gegart. Anschließend kommen die Meeresfrüchte hinzu und werden schonend erhitzt.

Zum Servieren wird alles großzügig mit einer warmen Knoblauch-Kräuter-Butter oder einer würzigen Sauce verfeinert. Klassisch wird der Seafood Boil **direkt auf einer großen Platte oder auf dem gedeckten Tisch angerichtet**.



Sieht beeindruckend aus und gelingt ganz leicht: Mit den richtigen Zutaten ist Ihr Seafood Boil im Handumdrehen zubereitet.

Einfach die fertig zusammengestellte Selection Box kaufen oder an Ihrer CITTI Seafood Theke individuell zusammenstellen lassen.

Rezept und Zubereitungstipps unter cittimarkt.de/seafoodboil



Garantiert Fisch und Meeresfrüchte aus Norwegen.



SEAFOOD
FROM
NORWAY



68°NOORD

Schneekrabben - Beine & Scheren

halbiert, gekocht, aus Wildfang im Nordostatlantik (Barentssee), Fischeinwaage: 360 g, tiefgefroren

400-g-Packung

1 kg = 69,41

24,99



68°NOORD

Seafood Boil Selection

gekocht, Mischbox mit folgendem Inhalt: Königskrabben- und Schneekrabbencluster, Black Tiger Garnelen ohne Kopf mit Schale, Kaltwassergarnelen ganz mit Kopf und Venusmuscheln, Fischeinwaage: 650 g, tiefgefroren

750-g-Packung

1 kg = 38,45

24,99



68°NOORD

Königskrabben - Beine & Scheren

gekocht und halbiert, aus Wildfang im Nordostatlantik (Barentssee), tiefgefroren

360-g-Packung

1 kg = 97,19

34,99

DIE ZUTATEN



GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie eine von drei Seafood Boil Selection Boxen im Wert von 24,99 €! Teilnahmebedingungen unter: cittimarkt.de/selection

Teilnahmeschluss: 13.9.2026



cittimarkt.de/selection

Nur auf
Vorbestellung



THEKE

Frischer kanadischer Hummer
ganz, gekocht, auf Wunsch auch halbiert
100 g

5,99



Boomer's Cajun
Amerikanische
Gewürzzubereitung
75-g-Dose
1 kg = 119,87

8,99

PREMIER
SEAFARMERS
BY NATURE



THEKE

Premier Frische Venusmuscheln
Vongole, gefangen im Mittelmeer
100 g

2,49



SEAFOOD
FROM
NORWAY

THEKE

Königskrabbenbeine
gekocht, aufgetaut
100 g

12,59



THEKE

Frische Krebscheren („Knieper“)
unsortiert, gekocht, gefangen im Nordostatlantik
100 g

2,59



THEKE

Frischer Kaisergranat/Jomfruhammer
8-12 Stück/kg, der echte Scampi, roh, gefangen im Nordostatlantik
100 g

4,29



THEKE

Black Tiger Riesengarnelen
8-12 Stück per lb, „Easy Peel“, roh, ohne Kopf, am Rücken geschlitzt und entdarnt, mit Schale, aufgetaut, aus Aquakultur in Vietnam
100 g

2,19

PREMIER
SEAFARMERS
BY NATURE



THEKE

SB

Premier Frische Miesmuscheln
„Super“, Premium Qualität, 65-75 Stück per kg, aus Aquakultur in den Niederlanden
1-kg-Schale

4,99

Entscheiden Sie sich für Meeresfrüchte aus Norwegen.

Bugøynes



Bugøynes

Das norwegische Hauptquartier der Königskrabbe

Im hohen Norden Norwegens, nahe der Barentssee, liegt Bugøynes – ein kleines Fischerdorf, das als Zentrum der Königskrabbe bekannt ist. Die kalten, klaren Gewässer bieten ideale Bedingungen für diese besondere Delikatesse. Für das Dorf ist die Königskrabbe ein wichtiger Teil von Wirtschaft, Tradition und Identität.

Aus dem hohen Norden in den CITTI Markt

Für erstklassige Qualität setzt CITTI auf einen besonderen Bezugsweg: Über den Hamburger Seafood-Spezialisten 68°NOORD gelangt ausgewähltes Seafood direkt aus Norwegen zu uns – fachgerecht bezogen, verarbeitet und mit höchstem Anspruch an Frische und Genuss.

Begleiten Sie uns auf dem Weg vom hohen Norden der norwegischen Küste bis in den CITTI Markt:
cittimarkt.de/seafood



Die Hauptdarsteller aus der Arktis

Die Königskrabbe

Die Königskrabbe beeindruckt mit einer Spannweite von bis zu 1,80 m und einem Gewicht von bis zu 10 kg – ihr Fleisch ist besonders saftig, zart und fein-süßlich. Sie wächst langsam in den kalten arktischen Gewässern heran und wird von lokalen Fischern auf kleinen Booten gefangen.

Nährwerte:

Königskrabben sind reich an Proteinen mit viel Vitamin A, Riboflavin und B12, Selen, Antioxidantien und Mineralien wie Eisen und Jod.

Fanggebiet:

Der Königskrabbenfang ist entlang der Küste der Finnmarks bis hinunter zum Nordkap durch Quoten geregelt.



Die Schneekrabbe

Die Schneekrabbe ist kleiner, eleganter als die Königskrabbe und überzeugt mit mildem Aroma sowie zarter Textur. Sie wächst langsam und wird mit Krabbenfallen weit draußen in den kalten, klaren Gewässern der Arktis gefangen.

Nährwerte:

Schneekrabben sind reich an Proteinen, marinen Omega-3-Fettsäuren sowie Kalzium und Selen.

Fanggebiet:

Die norwegische Schneekrabbenfischerei befindet sich in der nordöstlichen Barentssee und in der Svalbard-Zone.



SEAFOOD
FROM
NORWAY



SEAFOOD BOIL DINNER

DONNERSTAG, 19.11.2026 VON 18.30 BIS 22 UHR

Restaurant Naya, Poppenbüttler Landstraße 1c, Hamburg
(kostenfreie Parkplätze vorhanden)



Erleben Sie ein besonderes Seafood Boil Dinner in stilvoller Atmosphäre – mit hochwertigem Menü, ausgewählten Getränken und einer Premium-Location in Hamburg. Ein sechsköpfiges Küchenteam kocht exklusiv für Sie und sorgt für ein kulinarisches Highlight.

+++ Tickets erhältlich am CITI Ticketcenter +++

DAS ERWARTET SIE:

- **Welcome-Drink und Fingerfood** zum Empfang
- Ein exklusives **4-Gänge-Menü auf Premium-Niveau**
- Das Highlight des Abends: ein großzügiger **Seafood Boil im Sharing-Konzept**
- Serviert werden edle Meeresdelikatessen wie **Königskrabbe, Schneekrabbe, Hummer, Black Tiger Garnelen und Venusmuscheln**
- **Markus Schneider Weine, Bier und Softgetränke inklusive**



TICKETPREIS PRO PERSON: 199 €

LIMITIERTE

PLÄTZE –

nur solange der Vorrat reicht.



NUR MIT CITI CARD: Freuen Sie sich auf Ihr exklusives Seafood Boil Starter-Set für zuhause – inklusive Coupon und weiteren Genuss-Extras.

Auf die Herkunft kommt es an.

SEAFORWAY
SEAFOOD
FRN

CITI Markt Kiel, Mühlendamm 1, 24113 Kiel, Tel.: 0431-6893-0 | **CITI Markt Flensburg**, Langberger Weg 4, 24941 Flensburg, Tel.: 0461-5706-0 | **CITI Markt Lübeck**, Herrenholz 14, 23556 Lübeck, Tel.: 0451-8969-0

Öffnungszeiten: Montag – Samstag von 8.00 bis 20.00 Uhr | GV-Eingang Kiel: 7.30 bis 16.00 Uhr | GV-Eingang Lübeck: 7.30 bis 17.00 Uhr | GV-Eingang Flensburg: 8.00 bis 16.00 Uhr

Auf Grund eines Brandereignisses im **CITI Markt Flensburg** entnehmen Sie bitte die aktuellen Öffnungszeiten unserer Website: cittimarkt.de/info

Der CITI-PARK ist wie gewohnt für Sie geöffnet

Endpreis einschl. MwSt. Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Preise aller früheren Angebote ab sofort ungültig. Abholpreise, Abgabe in haushaltsüblichen Mengen nur an Letztverbraucher. Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmengen bereits vor Ende der Angebotsgültigkeit ausverkauft sein.

CITI Märkte GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel

BIO/Öko Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

CITI Markt der Lebensfreude