

SANDER  
Gourmet



Leidenschaft,  
die man schmeckt

Produktvielfalt & Qualität –  
Von Köchen für Köche



Wir laden Sie zu einer Verkostung mit Ihrem Küchenteam bei Ihnen vor Ort ein.



## SANDER – BESTE QUALITÄT UND GESCHMACK VOM FAMILIENUNTERNEHMEN

FRISCHE  
MANUFAKTUR  
SEIT 1974

Seit 50 Jahren produzieren wir in unserer Frische-Manufaktur hochwertige Produkte und Menükomponenten. Zusätzlich erarbeiten wir gemeinsam mit unseren Kunden individuell auf deren Bedürfnisse abgestimmte Gastronomiekonzepte.

Heute kochen über 500 Mitarbeiter zahlreiche Speisen – täglich frisch auf Bestellung. So ermöglichen wir es unseren über 5.000 zufriedenen Kunden eine frische und abwechslungsreiche Produktvielfalt in deren Küchen vor Ort einzusetzen.



## IMMER FRISCH GEKOCHT: LIEBEVOLL & LEIDENSCHAFTLICH

Das Essen für Ihre Gäste sollte immer lecker und besonders im Geschmack sein – und im Bestfall flexibel und schnell zuzubereiten sein. Die Speisenqualität darf dabei jedoch nicht leiden.

Für diese Ansprüche produzieren wir in unserer Frische-Manufaktur über 2.500 verschiedene Speisekomponenten und nutzen dafür schonendste Verfahren wie Cook & Chill und unseren Schwerpunkt: die Sous-vide-Garung.

### WARUM SANDER?

- ✓ Weil wir großen Wert auf Qualität, Handarbeit und Liebe zum Detail legen
- ✓ Weil wir servierfertige Produkte für alle Anlässe anbieten (Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts)
- ✓ Weil wir Ihnen eine hohe Hygiene- & Produktsicherheit mit lückenloser Rückverfolgbarkeit garantieren
- ✓ Weil wir auf Ihre Anforderungen abgestimmte Speisekarten, Buffets und Gastronomiekonzepte entwickeln

### WARUM COOK & CHILL UND SOUS-VIDE?

- ✓ Weil die frischen Produkte ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar sind
  - ✓ Weil Nährstoffe und Vitamine optimal erhalten bleiben
  - ✓ Weil das Sous-vide-Garen im eigenen Sud einen natürlichen Geschmack sicherstellt
- +
- ✓ Weil der hohe Fertigungsgrad der Produkte Ihre Prozesse verschlankt und fixe sowie variable Kosten minimiert
  - ✓ Weil die Zubereitung bei Ihnen vor Ort nur kurze Zeit benötigt und sehr einfach umzusetzen ist
  - ✓ Weil man mit den Produkten jederzeit flexibel auf Personalfuktuation oder Fachkräftemangel reagieren kann und man personelle Abhängigkeiten reduziert



### UNSERE PRODUKTVIELFALT:



# GASTRONOMIEKONZEPTE NACH MAß: IMMER ALLES IM BLICK

Mit unseren exakten Teller- und Personenkalkulationen für Speisekarten und Buffets schaffen wir die Grundlage für eine nachhaltige Kostenkontrolle und Ihren wirtschaftlichen Erfolg.

## SPEISEKARTEN

- ✓ Egal ob Vorspeisen, Hauptgänge oder Desserts: Unsere Vorschläge sind stets fein abgestimmt und überzeugen geschmacklich und optisch
- ✓ Genauer Wareneinsatz (Grammatur & Preis) pro Gericht ermöglicht Ihnen transparentes Kalkulieren
- ✓ Einzelpartions-Einheiten sind mit wenigen Handgriffen zu kreativen Tellergerichten kombiniert

### LAMMLACHS MIT KRÄUTERKRUSTE, DAZU MEDITERRANES LAMMSUGO, COUSCOUS UND KÜRBIS-PAPRIKA-GEMÜSE.

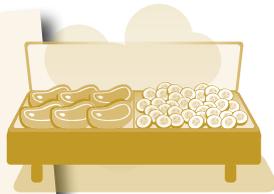
Mediterranes Lammsugo	150 g	39917109
Lammlachs	80 g	28900043
Couscous mit Gemüse	80 g	32900296
Kürbis-Paprika-Gemüse	80 g	39629011
Kräuterkruste & Deko	15 g	Divers

**WARENEINSATZ** 405 g



## AKTIONSBUFFET FRANKREICH

- VORSPEISEN**  
 Frischsalatmischung "Grandios"  
 French Dressing  
 Balsamico-Dressing dunkel  
 Getrocknete Tomaten  
 Geflügelalat "Hawaii"  
 Grabbrunnen Kartoffelsalat  
 Gurkensalat in Dillrahm  
 Bohnensalat  
 Terrine von Kokotres
- SUPPE**  
 Zwiebelsuppe  
 mit Zwiebelchen und Kräutern der Provence
- HAUPTGERICHTE & BEILAGEN**  
 Kalbsrahmschnitzel  
 Zarter Rinderbraten  
 Lammragout "Provence"  
 Coq au vin rouge  
 Wurzelgemüse Rutiko  
 Prinzessbohnen  
 Vichys-Kartoffeln  
 Kartoffelgratin  
 Salzkartoffeln  
 Gemüseeris
- DESSERTS**  
 weiße und dunkle Schokoladenmousse  
 mit gemahlenen Kaffeebohnen  
 Wiener Bûche, Bûchechêne, Himbeerkonfitüre  
 und Haselnusskrokant



**WARENEINSATZ** 885 g / Person

## BUFFETS

- ✓ Buffetvorschläge für jeden Anlass: von deftig bis Fine Dining, von klassisch bis Fingerfood
- ✓ Genauer Wareneinsatz (Grammatur & Preis) pro Person ermöglicht Ihnen transparentes Kalkulieren
- ✓ Servierfertige Produkte und Easy Handling ermöglichen auch kurzfristige Veranstaltungen mit unterschiedlichen Gästezahlen



Unser Webshop ist Ihr direkter Zugang zu allen Produkten und Kalkulationstools für individuelle Speisekarten- und Buffet-Zusammenstellungen.

Sie haben Fragen zu den Möglichkeiten einer Partnerschaft? Sprechen Sie uns an!



Sie möchten sich von unserer Qualität und Ihren Möglichkeiten überzeugen? Wir laden Sie zu einem gemeinsamen Kochen und einer Verkostung mit Ihrem Küchenteam bei Ihnen vor Ort ein.

Kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail oder telefonisch.

Ein Einblick in die Frische-Manufaktur:  
[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)



## KUNDENSTIMMEN AUS DER PRAXIS

» Durch die Sortimentsvielfalt und Portionierbarkeit der Sander-Produkte schaffen wir es, in der nur 12 Quadratmeter großen Küche an einem Samstag über 450 Gerichte zuzubereiten und zu servieren! «

**OLIVER DIAZ**  
Geschäftsführer,  
Schokoladenmuseum  
Gastronomie GmbH, Köln

» Vor allem die langfristige Entwicklung auf dem Arbeitsmarkt führte zwangsläufig dazu, offensiv und weitsichtig mit diesen Problemfeldern umzugehen und neue Konzepte im À la Carte- und Buffetbereich zu entwickeln. «

**KAMURAN GÜVEN**  
Einkaufsleiter Food & Beverage,  
Hotello Objektausstattungs GmbH,  
Bad Arolsen

## WIR KOCHEN BEREITS FÜR ÜBER 5000 GASTRONOMIEN IN DEUTSCHLAND



gategourmet



[www.expert-partnership.de](http://www.expert-partnership.de)  
[info@expert-partnership.de](mailto:info@expert-partnership.de)  
+49 6766 9303 333

**Service-Bund GmbH & Co. KG**  
Friedhofsallee 126  
23554 Lübeck  
[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)

**Sander Gourmet GmbH**  
Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim  
[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)