



ÜBER 75
ANRICHTE-
BEISPIELE
ZUM DOWNLOAD
AUF SEITE 5



Perfekt vorbereitet

À-la-carte- und Buffet-Vorschläge.

KONZEPTBROSCHÜRE

GÜLTIG ab 01.06.2024

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

VON KÖCHEN
für Köche



Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

VON KREATIVEN INNOVATIONSKÖCHEN INSPIRIERT.
VON ERFAHRENEN GASTRONOMIEPROFIS KALKULIERT.

Die ExpertPartnership vereint die hochwertigen, servierfertigen Speisenkomponenten aus der Sander Frische-Manufaktur mit einer passenden Produktauswahl aus dem umfangreichen Service-Bund-Sortiment.
Das Ergebnis: Kreative Tellergerichte und Buffets mit einer Extraportion Genuss.

100 %
TRANSPARENZ &
FLEXIBILITÄT



À la carte

SEITE 4 - 9



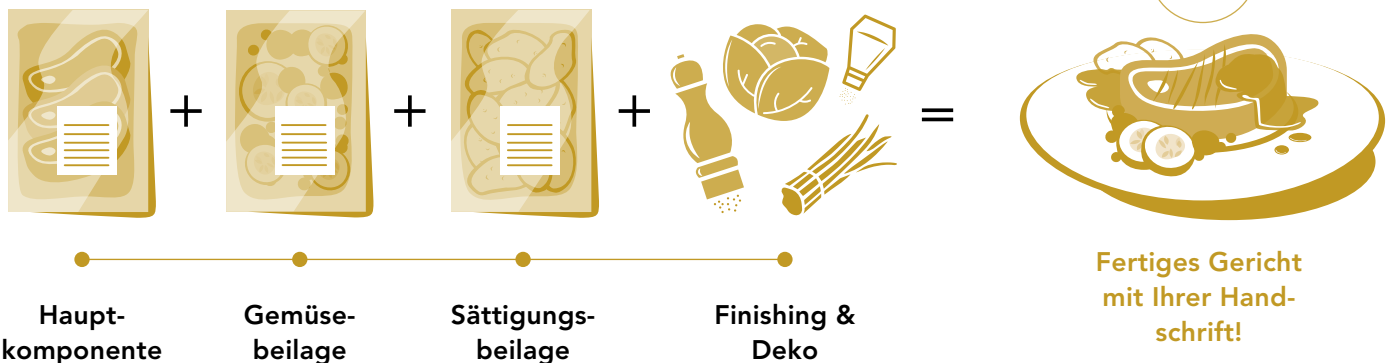
Buffet

SEITE 10 - 14

EINFACHES HANDLING

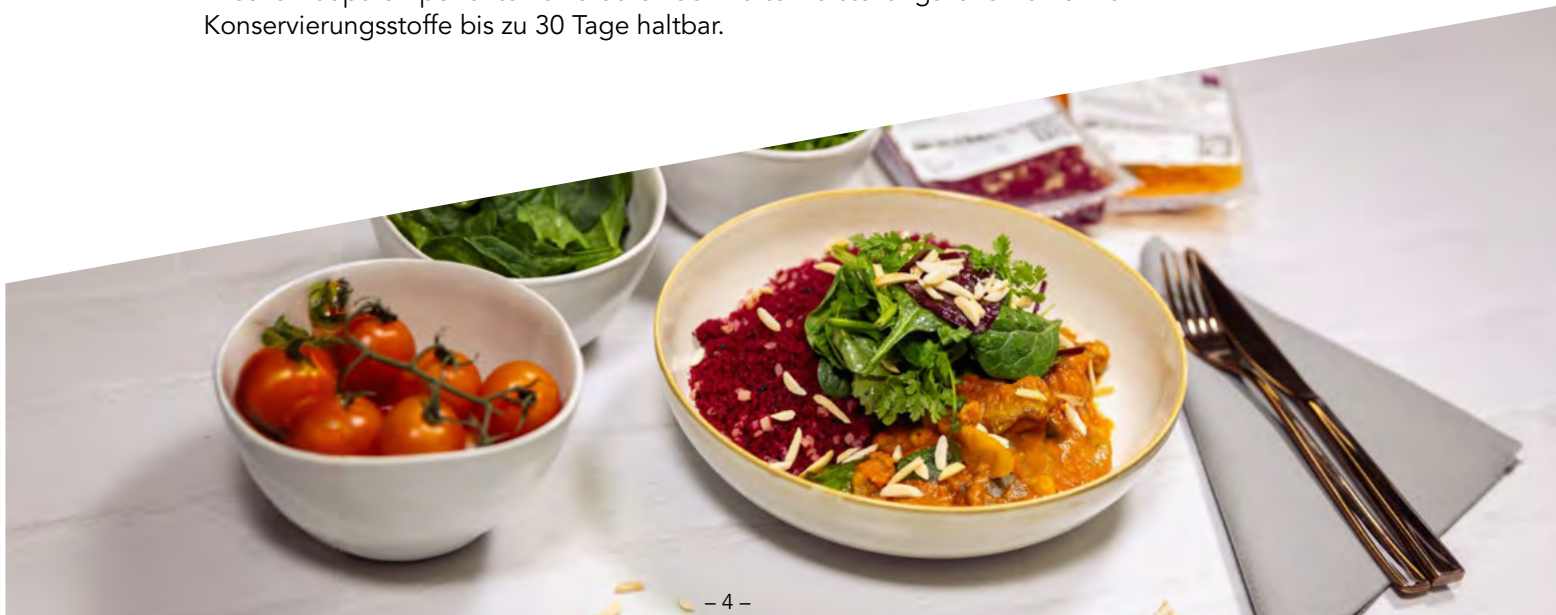
À la carte

Mit unseren **maßgeschneiderten Speisekarten**, **exakten Teller- und Personenkalkulationen** sowie einer **transparenten Wareneinsatzkalkulation** schaffen wir die Grundlage für eine nachhaltige Kostenkontrolle und Ihren wirtschaftlichen Erfolg. Des Weiteren ermöglichen Ihnen unsere **individuell kalkulierbaren Konzepte**, trotz potenzieller Herausforderungen wie schwankenden Gästezahlen und dem hohen Fachkräftemangel erfolgreich zu bleiben.



HIGH CONVENIENCE: VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

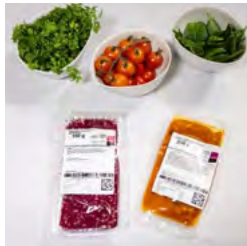
- ✓ Hoher Fertigungsgrad der Produkte verschlankt bestehende Prozesse und minimiert fixe sowie variable Kosten.
- ✓ Zubereitung vor Ort benötigt nur kurze Zeit und ist sehr einfach umzusetzen.
- ✓ Mit den vielfältigen Produkten kann flexibel auf Fachkräftemangel oder Personalfuktuation reagiert werden.
- ✓ Kernkompetenz: Sous-vide-Produkte, die durch Garen im eigenen Sud ihren natürlichen Geschmack sowie Nährstoffe, Aroma und Inhaltsstoffe behalten haben.
- ✓ Frische Hauptkomponenten sind durch definierte Herstellungsverfahren ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar.



SO EINFACH GEHT KOCHEN HEUTE

Vielfalt und Qualität

Im Handumdrehen perfekt zubereitet: Den Konvektomat auf 96°C Dampf vorheizen, alternativ kann ein mit Wasser befüllter Topf genutzt werden. Wasser zum Sieden bringen und die Beutel anschließend für die angegebene Zeit hineinlegen.



Schritt 1

Couscous und Auberginen-curry wie auf dem Etikett beschrieben in den Beuteln regenerieren



Schritt 2

Couscous direkt aus dem Beutel in den Teller füllen



Schritt 3

Auberginen-curry direkt aus dem Beutel dazugeben



Schritt 4

Frischen Salat, Mandel-splitter und Kerbelgrün als Topping verwenden

ÜBER 75
ANRICHTE-
BEISPIELE
ZUM DOWNLOAD



Dank unserer sorgfältig gestalteten Anrichte-Beispiele und Schritt-für-Schritt-Anleitungen überzeugen Sie Ihre Gäste mit einer Vielfalt verlockender Vorspeisen, abwechslungsreicher Hauptspeisen und verführerischer Tellerdesserts.



www.sander-gourmet.hflip.co/easyhandling_a_la_Carte

WEITERE
À-LA-CARTE-
INSPIRATIONEN

Bulgur-Hähnchen-Bowl

ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHEN-
PFANNE MIT MÖHRENBÜNDCHEN

32900624
MÖHRENBÜNDCHEN
im Mangoldblatt.

2 x 50 g

31900117 | ORIENTALISCHE
BULGUR-HÄHNCHENPFANNE
mit Karotten, Tomaten, Staudensellerie
und Mandeln, orientalisch gewürzt.

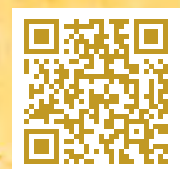
200 g



CASHEWKERNE
UND
CRANBERRIES

20 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:



www.sander-gourmet.com/anrichtevideo1

Italienische Küche

BANDNUDELN MIT KIRSCHTOMATENGEMÜSE

MOZZARELLA,
KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM

80 g

32900627

KIRSCHTOMATENGEMÜSE
mit fruchtig-süßer Note.

150 g

34300159

BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.

15 g

32700053 | BANDNUDELN WEISS
al dente gekocht.

250 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:



www.sander-gourmet.com/anrichtevideo4

Vegane Bowl

VEGANES SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA MIT GERSTE UND BROKKOLI

35900070 | **VEGANES
SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA**
bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.

250 g

FLADENBROT

50 g

BROKKOLI

30 g

32900650
PERLGRAUPEN
leicht gesalzen.

250 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:



www.sander-gourmet.com/anrichtevideo2

Süßer Abschluss

VEGANE MOHNNUDEL, VANILLESAUCE UND ROTE GRÜTZE

36000005 | ROTE GRÜTZE

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren,
Johannisbeeren und Sauerkirschen.

50 g



36000929 | VANILLESAUCE mit Bourbon-Vanille.

50 g

35900133 | VEGANE MOHNNUDELN
vegane Schupfnudeln, geschwenkt in einer
Mohn-Zucker-Mischung.

250 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:

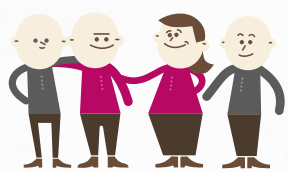


www.sander-gourmet.com/anrichtevideo5

EINFACHES HANDLING

Buffets

Entdecken Sie unser **umfangreiches Angebot** und lassen Sie sich von unserem Buffetkonzept inspirieren. Unser Buffetkonfigurator ermöglicht Ihnen eine **individuelle und transparente Kalkulation**, um sowohl Ausgaben als auch Änderungen jederzeit im Blick behalten zu können.



Personenzahl

+



Produktauswahl

+

1 PERSON	500 PERSONEN		150
Portionsgröße (g)	160	-	+
Lagerbestand (g)	800	-	+

=



Perfekt kalkuliertes Buffet

100 %

Flexibilität,
Kostentransparenz und
Zeitersparnis





LUNCHBUFFET »DREI«

VORSPEISEN

- Antipastispieße à la Toskana** Spieße mit Peppadew, grünen Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten, in Rapsöl.
- Mammut-Oliven-Mix** grüne und geschwärzte Oliven ohne Stein, mariniert in reinem Öl.
- Penne "Rucola"** mit Penne und roter Paprika, in würzigem Rucola-Sahne-Dressing.
- Geflügelsalat à la Toskana** mit Hühnerbrust, getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven, in Essig-Öl-Dressing.
- Kräuterbutter** mit Meersalz.

SUPPE

- Bouillabaisse nach französischer Art** mit Garnelen, Lachs, buntem Gemüse und Bohnen, abgerundet mit Noilly Prat.

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- Rindergulasch nach ungarischer Art** klassisch zubereitet, in Paprikasauce.
- Knusperlachs** mit Kräutermarinade und Panko.
- Hörnchennudeln** al dente gekocht.
- Kartoffeln** mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.
- Apfelrotkohl** veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.
- Pastasauce "Gemüsebolognaise"**

DESSERTS

- Waldbeeren mit Joghurtmousse** sommerlich-frische Obstsnitte.
- Gelbe Grütze** mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.
- Bayrische Creme**

Kalkulationsbeispiel

900 g pro Person



VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISEN

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln | mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten. |
| Pikante Harissa-Sesam-Creme | mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous. |
| Rote-Bete-Relish mit Taboulé | verfeinert mit Gurke. |
| Buchweizen-Kichererbsen-Praline | auf Maiscreme, mit Bergamotte. |
| Gemüseschnitte | zarte Kräuterpolenta mit mediterranem Topping, verfeinert mit Fenchelsamen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. |

SUPPEN

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Karotten-Ingwer-Suppe | abgerundet mit Kokosmilch und Curry. |
|------------------------------|--------------------------------------|

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Vegane Paella | Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma. |
| Süßkartoffel-Tikka-Masala | bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in würziger Tomaten-Kokos-Sauce. |
| Mais-Chili-Taler | Polenta mit Maiskörnern und Chili. |
| Spätzle-Gemüse-Pfanne | mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt. |
| Bunte Getreidemischung | aus Zartweizen, Linsen und Quinoa. |
| Hörnchennudeln | al dente gekocht. |
| Tomatensauce | fruchtig-mild, mit Kräutern abgeschmeckt, leichte Stückung. |
| BIO Tomatensauce | fruchtig, leichte Stückung. |
| Steckrüben-Karotten-Gemüse | |
| Gemüse-Mélange | mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi. |
| Blumenkohl | |

DESSERTS

- | | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Birne Helene | Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln. |
| Sanders Quarkkeulchen | Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen. |
| Aprikosenragout auf Schokoladenmousse | zartschmelzende Mousse au Chocolat, mit Aprikosentopping. |

Kalkulationsbeispiel

1100 g pro Person



BUFFET KLASSIK »ZWEI«

VORSPEISEN

Antipasti-Mix "Gefüllt"	Vitapep, Peppersweet, Peperoni und Oliven mit Frischkäse gefüllt, in Rapsöl und Knoblauch.
Getrocknete Tomaten	in Kräuter-Knoblauch-Öl.
Frischsalatmischung "Grandios"	Lollo bionda, Lollo rosso, Radicchio und Romana.
Blaukraut-Apfel-Salat	Blaukrautstreifen mit Apfelwürfeln, in Essig-Öl-Dressing.
Karottensalat	mit Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.
Krabbencocktail	Garnelen mit Pfirsichen, Mandarinen und Champignons, in fruchtiger Cocktailsauce mit Cognac.
Balsamico-Dressing hell	mit hellem Balsamicoessig und Olivenöl.
Caesar-Dressing	mit Sardellen und italienischem Hartkäse.

SUPPEN

Kartoffelrahmsuppe	mit Majoran, Karotten und Sellerie.
---------------------------	-------------------------------------

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Rotes Curry vom Schweinefilet	mit Mango und Shiitakes.
Hähnchenbrust "Roasted Bacon"	mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.
Coq au vin rouge	kleine Hähnchenkeulen, mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen, in Rotweinsauce geschmort.
Gemüsemischung nach schwedischer Art	mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen.
Farfalle tricolore	weiße, rote und grüne Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.
Kartoffeln	
Pastasauce "Veggienara"	vegane Alternative zum Klassiker "Carbonara", mit Räuchertofu.

DESSERTS

Waldbeeren mit Joghurtmousse	sommerlich-frische Obstsnitte.
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	vegane Creme abgerundet mit Banane und Chia, auf Schokoladenboden, verfeinert mit Nüssen und Orange.
Obstsalat "Harmonie"	mit Äpfeln, Honigmelonen, Ananas, Trauben, Orangen und Zuckermelonen.
Bircher-Müsli	Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken, Sultaninen, Haselnüssen, Mandeln und Honig.

Kalkulationsbeispiel **905 g pro Person**



FINGERFOOD-BUFFET »MAXI«

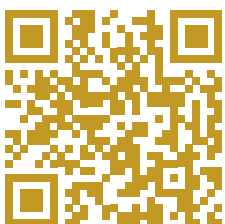
FINGERFOOD

Süßkartoffel-Shiitake-Quiche	mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen.
Garnelensalat nach mediterraner Art	mit Frischkäse und Tomaten, auf Basilikumousse.
Linsen mit Räucherforelle Grillgemüse	Praline aus Räucherforellenmousse, mit Meerrettich abgeschmeckt. mit Honig-Ziegenfrischkäse.
Vegane Erbsencreme	mit Kokosmilch, Topping aus Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kavier.
Rote-Bete-Nocke	auf Sellerie-Pastrami-Salat.
Blätterteigtasche	gefüllt mit Hähnchenbrust, Ananas und Curry.
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam	verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.
Hähnchenspieß-Yakitori	mit Chilisauce.
Vegetarische Frühlingsrolle	mit Gemüse und Glasnudeln.
Shrimps	mit knuspriger Reismudelpanade.

DESSERTS

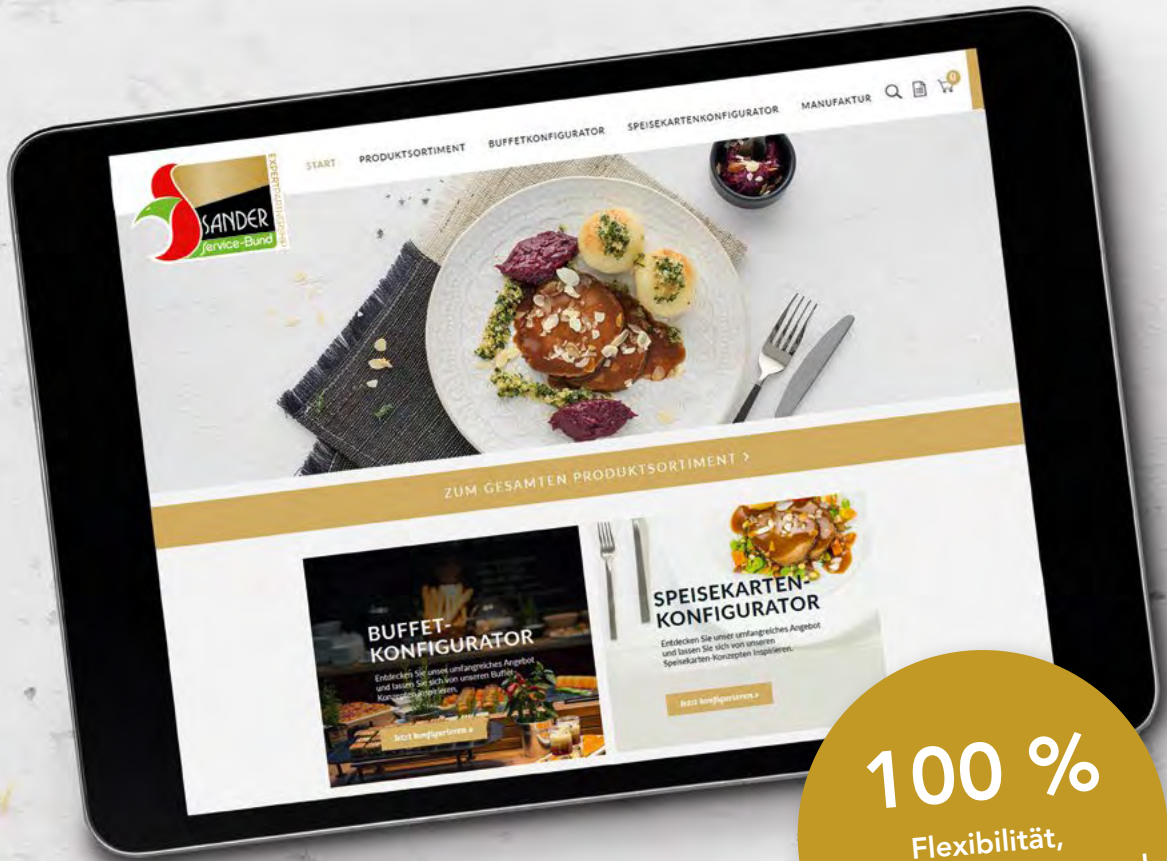
Vanillecreme mit Brombeerragout	vegane Vanillecreme.
Crispy Chocolate	dunkle Schokoladenmousse, mit Knusperbodenstücke, schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce.

Kalkulationsbeispiel **410 g pro Person**



WEITERE BUFFETS ENTDECKEN

Sie vermissen Lunchbuffet »eins« bis »zwei«? Gut aufgepasst!
In unserem Webshop finden Sie eine Vielzahl weiterer
Buffet-Inspirationen.

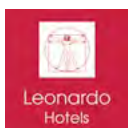


100 %
Flexibilität,
Kostentransparenz und
Zeitersparnis

HIER GEHT'S ZUM WEBSHOP!



WIR KOCHEN BEREITS FÜR ÜBER 5000 GASTRONOMIEN IN DEUTSCHLAND



LINDNER
HOTELS
& RESORTS



KUNDENSTIMME AUS DER PRAXIS

» 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 Objektausstattungen GmbH,
Bad Arolsen*



www.expert-partnership.de
info@expert-partnership.de
+49 6766 9303 333

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gourmet.com