

SANDER  
Gourmet



Saisonales  
Angebot



Herbst

Farbenfrohe Vielfalt

GÜLTIG ab 01.09.2023 bis 31.10.2023

FRISCHE  
MANUFAKTUR  
SEIT 1974



# SO BUNT SCHMECKT

# der Herbst



## PREISAUSKÜNFTE

Ab Angebotsstart finden Sie die Preise in unserem Webshop.  
Für weitere Infos oder einen Webshopzugang können Sie sich jederzeit  
an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

## SIE SIND NOCH KEIN KUNDE?

Dann kontaktieren Sie uns unter **info@expert-partnership.de** oder **+49 6766 9303 333**



## PRODUKT-ICONS

- Neuheit aus der Frische-Manufaktur
- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- Enthält Alkohol
- Tiefkühlprodukt

## ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Dampf
- Heißluft
- Wasserbad/Topf
- Kalt servieren
- Tiefgekühlt regenerieren
- Kalt-/Tellerportionierung/  
Bankettregeneration
- Mikrowelle

## GUT ZU WISSEN

- VE: Verkaufseinheit
- Tellergericht entdecken

Alle Icons im Blick:



## ANGEBOTSZEITRAUM

Laufzeit: 01. September bis 31. Oktober 2023. Verfügbarkeit der Artikel solange der Vorrat reicht.  
Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.



### FRUCHTIGE SCHAUMSUPPE VOM KÜRBIS | 39956051

mit gerösteten Kürbiskernen.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 g



### SELLERIECREMESUPPE | 39956907

mit Trüffel.

Einwaage **20 × 200 g** | VE 1 × 4000 g



### SELLERIECREMESUPPE | 39956908

mit Trüffel.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 g



### BUNTER KÜRBISSALAT | 39472017

mit Auberginen, Paprika und Zucchini, verfeinert mit Koriander.

Einwaage **1300 g** | VE 1 × 1300 g



### KÜRBISCREME MIT ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY | 39972654

und einer Praline aus Feldsalat und Ziegenfrischkäse,

**Negativ für Weckglas.**

Einwaage **30 × 55 g** | VE 1 × 1650 g



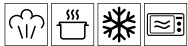


### COQ AU VIN IN KÜRBISSAUCE | 39919636

mit Kürbiswürfeln und -kernen, Perlzwiebeln und Kirschtomaten.

Einwaage **20 x 300 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 160 g)

VE 1 x 6000 g



### PUTENMEDAILLONS IN KÜRBISSAUCE | 39920086

gebratene Medaillons, aus der Brust.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 36 x 40 g)

VE 1 x 3000 g

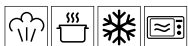


### MEDITERRANES LAMMSUGO | 39917110

mit Tomaten und Paprika, verfeinert mit Kräutern der Provence.

Einwaage **20 x 250 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 120 g)

VE 1 x 5000 g



### MEDITERRANES LAMMSUGO | 39917109

mit Tomaten und Paprika, verfeinert mit Kräutern der Provence.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 1500 g)

VE 1 x 3000 g



### WILDSCHWEINRAGOUT AUS DER KEULE<sup>1</sup> | 39916023

mit Champignons und Preiselbeeren.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 1200 g)

VE 1 x 3000 g



<sup>1</sup> Diese Saisonartikel finden Sie auch in unserem Winterangebot (Laufzeit: vom 01.11. bis 31.12.2023).





### HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE<sup>1</sup> | 39916174

mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

Einwaage **250 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 110 g)

VE **24 x 250 g**



### HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE<sup>1</sup> | 39916175

mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 1200 g)

VE **1 x 3000 g**



### HIRSCHROULADE IN PREISELBEERSAUCE<sup>1</sup> | 39916162

gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 24 x 90 g)

VE **1 x 3000 g**

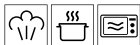


### MENÜSCHALE DEFTIGER HIRSCHGULASCH IN WALDPILZSAUCE | 39916195

mit Apfelrotkohl und Spätzle.

Einwaage **440 g** | VE **1 x 440 g**

3-KAMMER-SCHALE



DIE MINDESTABNAHMEMENGE JE BESTELLUNG  
BETRÄGT 80 MENÜSCHALEN PRO ARTIKEL.



<sup>1</sup> Diese Saisonartikel finden Sie auch in unserem Winterangebot (Laufzeit: vom 01.11. bis 31.12.2023).



### GRAUPENRISOTTO IM TOMATENSUD | 39629171

mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch,  
abgerundet mit Portwein.

Einwaage **2000 g** | VE 1 x 2000 g



### SÜSSKARTOFFELGNOCCHI-PFANNE IN KÜRBISBUTTER | 39927436

mit Kürbiswürfeln, Paprika und Brechbohnen,  
verfeinert mit getrockneten Aprikosen.

Einwaage **10 x 300 g** | VE 1 x 3000 g



### SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE | 39951181

verfeinert mit Curry.

Einwaage **2000 g** | VE 1 x 2000 g



### KÜRBIS-KARTOFFEL-GRATIN | 39957151

mit Paprika und Kürbiskernen,  
verfeinert mit frischem Orangenabrieb.

Einwaage **20 x 80 g** | VE 1 x 1600 g



### HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL | 32900018

rund abgedreht,  
ø ca. 5 cm.

Einwaage **24 x 75 g** | VE 1 x 1800 g



Empfehlung aus dem Standard-Sortiment



### KÜRBIS-LINSEN-CURRY | 39996003

mit Kürbiswürfeln, rote Linsen, Romanescoröschen und rote sowie gelbe Paprikawürfeln, in Schmelzkäse-Curry-Sauce.

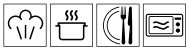
Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



### KÜRBIS-PAPRIKA-GEMÜSE | 39629011

mit Mini-Maiskölbchen, Sojabohnen und Shiitakes.

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



### ROSENKOHL<sup>1</sup> | 39629097

verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



### ROSENKOHL<sup>1</sup> | 39929569

verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat, extra vorgegart.

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



<sup>1</sup> Diese Saisonartikel finden Sie auch in unserem Winterangebot (Laufzeit: vom 01.11. bis 31.12.2023).



### MANDELNOUGAT MIT ZWETSCHGE AUF NUSSBODEN<sup>1</sup> | 39760102

zartschmelzende Mandelnougatmousse, mit Dulcey Schokolade  
und fruchtigen Zwetschgen-Spiegel.

ø 5 cm.

Einwaage 20 x 60 g | VE 1 x 1200 g



### KÜRBIS-APRIKOSEN-CRÈME-BRÛLÉE<sup>1</sup> | 39760100

verfeinert mit Vanille, Ingwer und Amaretto,  
im Soufflémörtchen.

Einwaage 20 x 75 g | VE 1 x 1500 g



### SCHOKOLADEN-COOKIE-MOUSSE AUF ROTWEINBIRNE | 39760019

Negativ für Island-Glas.

Einwaage 16 x 60 g | VE 1 x 960 g



### HERBSTLICHE LANDSCHAFT | 39760021

Birnenmousse, mit Kürbiskernbiskuit und Kürbiskernen.

Negativ für Mini-Bubbleglas.

Einwaage 20 x 45 g | VE 1 x 900 g



### ZWETSCHGEN-RÖSTER<sup>1</sup> | 39760101

abgerundet mit Portwein und Whiskey.

Einwaage 2000 g | VE 1 x 2000 g



<sup>1</sup> Diese Saisonartikel finden Sie auch in unserem Winterangebot (Laufzeit: vom 01.11. bis 31.12.2023).



VIELFÄLTIG UND

würzig im Geschmack



**HIRSCHROULADE IN PREISELBEERSAUCE MIT ROSENKOHL UND SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-PÜREE, DAZU GEPICKELTE ROTE ZWIEBELN.**

<b>Hirschroulade in Preiselbeersauce</b> gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon.	250 g	39916162
<b>Rosenkohl</b> verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.	120 g	39629097
<b>Süßkartoffel-Kürbis-Püree</b> verfeinert mit Curry.	120 g	39951181
<b>Rote Zwiebeln</b> gepickelt.	20 g	Anrichtevorschlag
<b>Dekoration</b> Babykarotte, Rote Bete, Preiselbeeren und Erbsenkresse.		Anrichtevorschlag
<b>Gericht gesamt</b>	<b>510 g</b>	

## DIE PERFEKTE MISCHUNG

# harmonisch abgestimmt



### SÜSSKARTOFFELGNOCCHI-PFANNE IN KÜRBISBUTTER MIT KÜRBIS-PAPRIKA-GEMÜSE, DAZU PÜRIERTE BIO ERBSEN.

<b>Süßkartoffelnocchi-Pfanne in Kürbisbutter</b>	260 g	39927436
mit Kürbiswürfeln, Paprika und Brechbohnen, verfeinert mit getrockneten Aprikosen.		
<b>Kürbis-Paprika-Gemüse</b>	150 g	39629011
mit Mini-Maiskölbchen, Sojabohnen und Shiitakes.		
<b>BIO Erbsen*</b>	20 g	37100020
leicht geölt und gesalzen.		
<b>Dekoration</b>		
Junger Spinat und gepickelte rote Zwiebeln		

**Gericht gesamt** 430 g



### MANDELNOUGAT MIT ZWETSCHGE AUF NUSSBODEN, DAZU ZWETSCHGEN-RÖSTER UND WEISSES MOUSSE AU CHOCOLAT.

<b>Mandelnougat mit Zwetschge auf Nussboden</b>	60 g	39760102
zartschmelzende Mandelnougatmousse mit Dulcey Schokolade und fruchtigen Zwetschgen-Spiegel.		
<b>Zwetschgen-Röster</b>	80 g	39760101
abgerundet mit Portwein und Whiskey.		
<b>Weißer Mousse au Chocolat</b>	30 g	36000474
<b>Crème-Brûlée-Nocke</b>	14 g	36000916
abgerundet mit weißer Kuvertüre und Grand Marnier.		
<b>Dekoration</b>		
Nusschips und Blaubeeren		

**Gericht gesamt** 184 g

\* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

# Prachtvolles Herbstbuffet

## VORSPEISEN & SUPPE

<b>Frischsalatmischung »Fitness«</b>	Eisbergsalat, gelbe und rote Paprika und Frisée.
<b>Joghurt-Dressing</b>	aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.
<b>Bunter Kürbissalat</b>	mit Auberginen, Paprika und Zucchini, verfeinert mit Koriander.
<b>Kürbiscreme</b>	mit Rotwein-Zwiebel-Chutney und einer Praline aus Feldsalat und Ziegenfrischkäse, im Weckglas.
<b>Lachsloin Natur</b>	frisch, kalt geräuchert, würziger Geschmack, Rohware aus Norwegen.
<b>Selleriecremesuppe</b>	mit Trüffel.

## HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

<b>Putenmedaillons</b>	in Kürbis-Honig-Sauce.
<b>Mediterranes Lammsugo</b>	mit Tomaten und Paprika, verfeinert mit Kräutern der Provence.
<b>Wildschweinragout aus der Keule</b>	mit Champignons und Preiselbeeren.
<b>Hausgemachte Semmelknödel</b>	
<b>Kürbis-Kartoffel-Gratin</b>	mit Paprika und Kürbiskernen, verfeinert mit frischem Orangenabrieb.
<b>Graupenrisotto im Tomatensud</b>	mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, abgerundet mit Portwein.
<b>Kürbis-Paprika-Gemüse</b>	mit Mini-Maiskölbchen, Sojabohnen und Shiitakes.
<b>Rosenkohl</b>	verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.
<b>Kürbis-Linsen-Curry</b>	Kürbiswürfeln, Linsen, Romanesco und Paprika in Schmelzkäse-Curry-Sauce.
<b>Schwarzwurzeln à la Crème</b>	mit Schmelzkäse abgerundet.

## DESSERTS

<b>Kürbis-Aprikosen-Crème-Brûlée</b>	verfeinert mit Vanille, Ingwer und Amaretto, im Souffléförmchen.
<b>Schokoladen-Cookie-Mousse</b>	auf Rotweibirne.
<b>Herbstliche Landschaft</b>	Birnenmousse, mit Kürbiskernbiskuit und Kürbiskernen.

---

Kalkulationsbeispiel **960 g** pro Person



### MIT WENIGEN KLICKS ZUM INDIVIDUELLEN BUFFET

Mit dem Buffetkonfigurator können Sie sich mit wenig Aufwand kreative und transparent kalkulierte Buffets erstellen. Unser Herbstbuffet steht Ihnen dort auch als Vorlage bereit und kann von Ihnen individualisiert werden. Probieren Sie es aus:

[www.expert-partnership.de/shop](http://www.expert-partnership.de/shop)





[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)