

SANDER
Gourmet



Saisonales
Angebot



Winter

Köstliche Festtagsstimmung

GÜLTIG ab 01.11.2023 bis 31.12.2023

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

SO KÖSTLICH IST

die vierte Jahreszeit



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

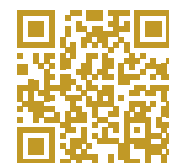
- Dampf
- Heißluft
- Wasserbad
- Pfanne
- Kalt servieren
- Tiefgekühlt regenerieren
- Kalt- und Tellerportionierung/
Bankettregeneration
- Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

Tellergericht entdecken

Alle Icons im Blick:



ANGEBOTSZEITRAUM

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

BITTE
BEACHTEN!

AKTUELLE MARKTSITUATION BEI FLEISCHPRODUKTEN

Aufgrund anhaltender Herausforderungen in der Verfügbarkeit von Geflügel- und Schweinefleisch sind alle Produkte mit Fleisch nur unter Vorbehalt der jeweils aktuellen Marktlage erhältlich.

Die Verfügbarkeit kann sich im Saisonverlauf laufend verändern.

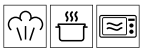
Aktuelle Informationen zur Verfügbarkeit erhalten Sie über Ihren Ansprechpartner.



WILDCONSOMMÉ | 38156002

klassisch zubereitet mit Nelken, Zimt und Koriander.

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



ROTKOHLSUPPE MIT WALNUSS¹ | 39956912

abgerundet mit Portwein, Zimt und Ingwer.

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



ROTKOHLSUPPE MIT WALNUSS¹ | 39956913

abgerundet mit Portwein, Zimt und Ingwer.

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



BLUMENKOHLCREME MIT KRÄUTERSPIEGEL¹ | 39964126

herzhafte Blumenkohlcreme auf einem Boden aus Mandeln, Pinienkernen, Chiasamen und Haselnüssen, mit Petersilienspiegel.

Einwaage **120 x 25 g** | VE 1 x 3000 g



¹ Diese Saisonartikel finden Sie auch in unserem Kohlangebot (Laufzeit: vom 01.11.2023 bis 29.02.2024).



GÄNSETERRINE MIT PREISELBEERCHUTNEY | 39922272

verfeinert mit Spinat.

Einwaage **800 g** | VE 1 x **800 g**



CRÈME-BRÛLÉE-NOCKE VON DER GÄNSELEBER | 39922018

abgerundet mit Trüffel, Portwein und Weinbrand.

Einwaage **100 x 8 g** | VE 1 x **800 g**



GESCHMORTE GÄNSEKEULE

sous-vide-gegart, im Fond.

39922264

Einwaage **375 g** (Fleischeinwaage: roh ca. 325 g)

VE **24 x 375 g**

39922263

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: roh 8 x ca. 325 g)

VE **1 x 3000 g**



GESCHMORTE GÄNSEBRUST

sous-vide-gegart, ohne Knochen, im Fond.

39922248

Einwaage **275 g** (Fleischeinwaage: roh ca. 225 g)

VE **24 x 275 g**

39922249

Einwaage **2200 g** (Fleischeinwaage: roh 8 x ca. 225 g)

VE **1 x 2200 g**





GÄNSERAGOUT | 39922268

mit getrockneten Äpfeln.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage vorgegart ca. 1000 g)

VE **1 x 3000 g**



GÄNSEJUS | 39943015

klassischer Ansatz für feine Saucen.

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

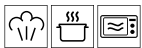


ENTENBRUST GEFÜLLT MIT MARONEN UND HONIGKUCHEN | 39918078

in Jus.

Einwaage **360 g** (Fleischeinwaage: vorgegart ca. 260 g)

VE **24 x 360 g**



ENTENKEULE | 39918077

sous-vide-gegart, in Sauce.

Einwaage **2500 g** (Fleischeinwaage: vorgegart ca. 6 x 300 g)

VE **1 x 2500 g**



JUS ZUR ENTE | 39943107

klassischer Ansatz für feine Saucen.

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





HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE¹

mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

39916174

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

VE **24 × 250 g**

39916175

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

VE **1 × 3000 g**



WILDSCHWEINRAGOUT AUS DER KEULE | 39916023

mit Champignons und Preiselbeeren.

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

VE **1 × 3000 g**



HIRSCHROULADE IN PREISELBEERSAUCE¹ | 39916162

gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 24 × 90 g)

VE **1 × 3000 g**

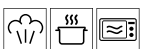


RINDERROULADE "PARMA" | 39910548

gefüllt mit Parmaschinken und getrockneten Früchten,
in Jus.

Einwaage **3000 g** (Fleischeinwaage: vorgegart 12 × 180 g)

VE **1 × 3000 g**



ZARTES LACHSFILET | 39913625

mit Orangen-Vanille-Butter und Kräutern.

Einwaage **20 × 190 g** | VE **1 × 3800 g**



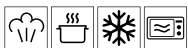
¹ Diese Saisonartikel finden Sie auch in unserem Kohlangebot (Laufzeit: vom 01.11.2023 bis 29.02.2024).



WIRSING MIT BIRNE UND BACON¹ | 39629190

in Rahm.

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



Neu!



WIRSING MIT BIRNE UND BACON¹ | 39629189

in Rahm.

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



FEIGENROTKOHL¹ | 39629008

mit Ahornsirup.

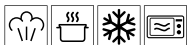
Einwaage **2000 g** | VE **1 x 2000 g**



ROSENKOHL¹ 39629097

verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.

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



ROSENKOHL¹ 39929569

verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.

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

extra vorgegart



¹ Diese Saisonartikel finden Sie auch in unserem Kohlangebot (Laufzeit: vom 01.11.2023 bis 29.02.2024).



NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN | 39629165

mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln,
verfeinert mit schwarzen Oliven.

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



MENÜSCHALE

GESCHMORTE GÄNSEKEULE IN GÄNSEJUS | 39922271

mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln.

Einwaage **500 g** | VE **1 x 500 g**

3-KAMMER-SCHALE



**DIE MINDESTABNAHMEMENGE JE BESTELLUNG
BETRÄGT 80 MENÜSCHALEN PRO ARTIKEL.**



MARZIPAN-KIRSCH-CAKE | 39660830

mit feiner Schokoschicht, Orangen-Mascarpone-Creme, Schokoladenstreuseln und Mandelsplittern, im großen Weckglas.

Einwaage 12 x 90 g | VE 1 x 1080 g



CHEESECAKE "WINTER TIME" | 39760022

Mascarponecreme verfeinert mit winterlichen Gewürzen, Orangen-Zimt-Biskuit und karamellisierten Haselnüssen, im großen Weckglas.

Einwaage 12 x 110 g | VE 1 x 1320 g



KÜRBIS-APRIKOSEN-CRÈME-BRÛLÉE | 39760100

verfeinert mit Vanille, Ingwer und Amaretto, im Souffléförmchen.

Einwaage 20 x 75 g | VE 1 x 1500 g



SCHOKOLADEN-BROWNIE | 39760103

mit Mandarine, Spekulatiuscreme und Cranberry-Pistazien-Topping, 3 x 7 cm.

Einwaage 28 x 60 g | VE 1 x 1680 g



Neu!



MANDELNOUGAT MIT ZWETSCHGE AUF NUSSBODEN | 39760102

zartschmelzende Mandelnougatmousse mit Dulcey Schokolade und fruchtigen Zwetschgen-Spiegel, ø 5 cm.

Einwaage 20 x ca. 60 g | VE 1 x 1200 g



Neu!





PRINTEN-TARTE MIT MANDARINEN- APRIKOSEN-NOCKE | 39660971

verfeinert mit Anis, Zimt, Orangeat und Rum,
überzogen mit einer Schokoladen-Ganache,
auf knusprigem Schokoladen-Mürbeteig,
3 x 7 cm.

Einwaage **28 x ca. 45 g** | VE 1 x 1260 g



DOMINOSTEIN "SANDER-STYLE" | 39660970

aus Marzipanmousse mit Vanille und Zimt,
mit einer Orangen-Preiselbeer-Schicht,
auf saftigem Lebkuchenbiskuit,
4 x 4 cm.

Einwaage **35 x 35 g** | VE 1 x 1225 g



NUSSKNACKER | 36000805

geschichtete Schnitte aus Orangen-Mandel-Buiskuit, Orangenspiegel,
Nougatmousse, dunkler Mousse und gerösteten Nüssen,
13 x 28 cm.

Einwaage **3 x 1100 g** | VE 1 x 3300 g



ZWETSCHGEN-RÖSTER | 39760101

abgerundet mit Portwein und Whiskey.

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



Neu!



GEFÜLLTER BRATAPFEL | 38160010

mit Marzipan, Mandeln und Rosinen.

Einwaage **150 g** | VE 24 x 150 g



EINE VORSPEISE

für Genießer

RAFFINIERT KREIERT:

Rote Grütze als Fruchtspiegel auf den Teller streichen und darauf anrichten.



GÄNSETERRINE MIT PREISELBEERCHUTNEY, DAZU WILDKRÄUTERSALAT UND CRÈME-BRÛLÉE-NOCKEN VON DER GÄNSELEBER.

Gänseterrine mit Preiselbeerchutney verfeinert mit Spinat.	40 g	39922272
Crème-Brûlée-Nocke von der Gänseleber abgerundet mit Trüffel, Portwein und Weinbrand.	24 g	39922018
Rote Grütze mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.	15 g	36000005
Kräuter-Zitronen-Dip mit Schnittlauch und Petersilie, verfeinert mit Senf.	15 g	39959281
Wildkräutersalat	10 g	Anrichtevorschlag
Dekoration Baby-Karotten, Haselnüsse und Kerbel.		Anrichtevorschlag
Gericht gesamt	104 g	

SO UNVERGLEICHLICH schmeckt der Winter



 **ENTENBRUST GEFÜLLT MIT MARONEN UND HONIGKUCHEN, AUF WIRSING MIT BIRNE UND BACON, DAZU NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN.**

Entenbrust gefüllt mit Maronen und Honigkuchen in Jus.	360 g	39918078
Wirsing mit Birne und Bacon in Rahm.	120 g	39629190
Nuss-Polenta-Törtchen mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, verfeinert mit schwarzen Oliven.	80 g	39629165
Rote Bete	15 g	Anrichtevorschlag
Baby-Karotten püriert.	12 g	Anrichtevorschlag
Dekoration Kerbel und Erbsenkresse.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt 587 g

KULINARISCHE Feinheiten



 **SCHOKOLADEN-BROWNIE MIT SPEKULATIUSCREME UND MANDARINE,
DAZU VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT.**

Schokoladen-Brownie	60 g	39760103
mit Mandarine, Spekulatiuscreme und Cranberry-Pistazien-Topping.		
Vegane Mousse au Chocolat	20 g	36000649
Dekoration		Anrichtevorschlag
gebackene Schoko-Streusel, gehackte Pistazien, Haselnüsse, Himbeeren und Minze.		
Gericht gesamt	80 g	

Bezauberndes Winterbuffet

VORSPEISEN & SUPPE

Perlhuhnterrine	mit Orangen, weißem Portwein und Pistazien.
Gänseterrine	mit Preiselbeerchutney, verfeinert mit Spinat.
Blumenkohlcreme mit Kräuterspiegel	herzhafte Blumenkohlcreme auf einem Boden aus Mandeln, Pinienkernen, Chiasamen und Haselnüssen, mit Petersilienspiegel.
Avocadomousse	mit Räuchergarnele und Belugalinsen, im Island-Glas.
„Superior“ Graved-Lachs	frisch, gebeizt mit feinen Kräutern, geschnitten, ohne Haut.
Karottensalat	mit Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.
Rotkohlsuppe mit Walnuss	abgerundet mit Portwein, Zimt und Ingwer.

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Geschmorte Gänsekeule	sous-vide-gegart, im Fond.
Entenbrust	gefüllt mit Maronen und Honigkuchen, in Jus.
Hirschgulasch aus der Keule	mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.
Wildschweinragout aus der Keule	mit Champignons und Preiselbeeren.
Zartes Lachsfilet	mit Orangen-Vanille-Butter und Kräutern.
Nuss-Polenta-Törtchen	mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, verfeinert mit schwarzen Oliven.
Hausgemachte Semmelknödel	rund abgedreht.
Knöpfle	
Feigenrotkohl	mit Ahornsirup.
Rosenkohl	verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.
Wirsing mit Birne und Bacon	in Rahm.

DESSERTS

Sweet Polenta mit Salzkaramell	saftig gebackener Polenta-Biskuit, mit Joghurt und Vanille, ausgarniert mit Amarettini und Cookies.
BIO Kirsch-Nougat-Schnitte	fruchtige Kirschmousse auf knusprigem Butterstreusel-Boden, mit einer feinen Nougatschicht und einer Mini-Kirschnocke.
Dominostein „Sander-Style“	aus Marzipanmousse mit Vanille und Zimt, mit einer Orangen-Preiselbeer-Schicht, auf saftigem Lebkuchenbiskuit.
Zwetschgen-Röster	abgerundet mit Portwein und Whiskey.

Kalkulationsbeispiel **1000 g pro Person**



MIT WENIGEN KLICKS ZUM INDIVIDUELLEN BUFFET

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

www.expert-partnership.de/shop

Kohlangebot

Deftige Winterküche

LAUFZEIT: NOVEMBER 2023 BIS FEBRUAR 2024



Sprechen Sie uns an!

Saisonales Angebot



Kohl
Deftige Winterküche

GÜLTIG ab 01.11.2023 bis 29.02.2024

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974



JETZT SCHON AUF MEHR SAISON FREUEN

Für die kalten Wintertage bieten wir das herzhafteste Wintergemüse in zahlreichen Formen und Variationen an. Der Kohl begeistert nicht nur klassisch als deftiger Eintopf mit Krakauer und Kassler, sondern auch in vegetarischen und veganen Kreationen wie Grünkohl-Hafersuppe oder Schupfnudel-Spitzkohl-Pfanne. So kommt garantiert jeder Gast in den Genuss!



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