



Saison-
Angebot

Gourmet Convenience

SOMMER-ANGEBOT

SOMMER, SONNE UND BUNTE GERICHTE.

24. JUNI BIS 31. AUGUST 2021

Herrlich erfrischend.

SANDER

Gourmet

HERRLICH

erfrischend.




PRODUKT-ICONS

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

ZUBEREITUNGSHINWEISE

-  Dampf
-  Wasserbad
-  Pfanne
-  Aufgetaut/kalt servieren
-  Kalt-/Tellerportionierung/
Bankettregeneration
-  Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

- VE: Verkaufseinheit
-  Tellergericht entdecken

Alle Icons im Blick:



ANGEBOTSZEITRAUM

Laufzeit: 24. Juni - 31. August 2021. Verfügbarkeit der Artikel solange der Vorrat reicht.

Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Die Kalkulationsbeispiele für Buffets und Tellergerichte basieren auf unseren unverbindlichen Verkaufspreisen (UVP).



ROTE-BETE-KALTSCHALE | 125945

verfeinert mit Balsamico Bianco.

Einwaage **3000 g**

VE **1 x 3000 g**



VK **19,90**



Neu!



GURKEN-BASILIKUM-KALTSCHALE | 140126

verfeinert mit Gin und frischer Minze.

Einwaage **8000 g** (4 x 2000 g)

VE **1 x 8000 g**



TP.



Neu!



MANGO-CURRY-CHILI-KALTSCHALE | 125947

verfeinert mit Ingwer und Kurkuma.

Einwaage **3000 g**

VE **1 x 3000 g**



TP.



Neu!



VEGANES PULLED PORK | 125948

aus veganem Fleischersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer BBQ-Marinade.

Einwaage **2000 g**

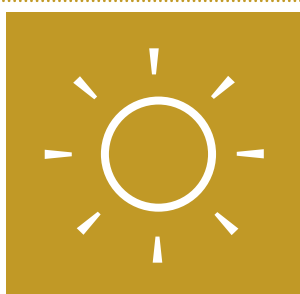
VE **1 x 2000 g**



TP.



Neu!



ABKÜHLUNG GEWÜNSCHT?

Kaltschalen sind ein Segen an heißen Sommertagen. Sie sind das kühle Gegenstück zur deftigen Suppe im Herbst und Winter. Sie haben eine leckere, cremige Konsistenz und sorgen für eine angenehme Erfrischung an heißen Tagen. Probieren Sie jetzt die kreativen Kaltschalen-Variationen von Sander.

TP. = Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis bei Ihrem Fachberater / Webshop



GURKEN-MELONEN-SALAT | 125950

aus Honigmelone, mit Sesam,
Schnittgröße ca. 1 x 1 cm, mit Saft.

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

Abtropfgewicht: **2000 g**



VK **18,90**



MANGO-AVOCADO-SALAT | 125951

mit Chili-Sesam,
Schnittgröße ca. 2 x 2 cm, mit Saft.

Einwaage **2500 g** | VE **1 x 2500 g**

Abtropfgewicht: **1650 g**



VK **19,90**



APFEL-FENCHEL-SALAT | 125949

mit Sonnenblumenkernen,
Schnittgröße ca. 1 x 1 cm, mit Saft.

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

Abtropfgewicht: **2000 g**



TP.



ERDBEER-CHAMPAGNER-TIRAMISU | 125941

verfeinert mit Ruby-Schokoladenstreusel.

Einwaage **1440 g** (12 x 120 g)

VE **1 x 1440 g**



Portion **2,90**
(VK 34,80)

Neu!



ZITRONEN-VERVEINE-MOUSSE AUF ERDBEER-RHABARBER | 124037

Negativ für Island-Glas.

Einwaage **16 x 60 g**

VE **1 x 960 g**



Portion **1,70**
(VK 27,20)



TP. = Bitte erfragen Sie den aktuellen Tagespreis bei Ihrem Fachberater / Webshop

SOMMER, SONNE UND

bunte Gerichte.



VEGETARISCHE BUDDHA BOWL "CHICKEN-STYLE" MIT COUSCOUS UND MANGO-AVOCADO-SALAT, DAZU HUMMUS.

Vegetarische Buddha Bowl "Chicken-Style" <i>bunte Reis-Getreide-Mischung mit Süßkartoffeln, Schoten und leichter Kokos-Chili-Note.</i>	150 g	125233
Couscous mit Gemüse <i>mit Auberginen, Rosinen, Karotten, orientalisches abgeschmeckt.</i>	100 g	125240
Mango-Avocado-Salat <i>mit Chili-Sesam, mit Saft.</i>	60 g	125951
Hummus mit Tahina <i>pürierte Kichererbsen, mit Sesampaste.</i>	40 g	132667
BIO Erbsen Natur <i>leicht gewürzt und geölt.</i>	20 g	132720
Dekoration <i>Radieschen, Frühlingszwiebeln, Salat.</i>		Service-Bund
Gericht gesamt	370 g	3,52 €



MANGO-CURRY-CHILI-KALTSCHALE MIT INGWER UND KURKUMA, DAZU GERÖSTETES BAGUETTE MIT BASILIKUMPESTO.

Mango-Curry-Chili-Kaltschale <i>verfeinert mit Ingwer und Kurkuma.</i>	220 g	125947
Baguette <i>geröstet.</i>	30 g	Service-Bund
Basilikumpesto <i>mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.</i>	20 g	121833
Dekoration <i>Rote-Bete-Sprossen, Shiso-Kresse.</i>		Service-Bund
Gericht gesamt	270 g	2,38 €

DIE KLASSIKER

mal anders.



"SOMMER-BURGER" MIT VEGANEM PULLED PORK UND KRAUT-SALAT, DAZU POTATO WEDGES UND TOMATENKOMPOTT.

Veganes Pulled Pork <i>aus veganem Fleischersatz auf Erbsenproteinbasis, in einer BBQ-Marinade.</i>	120 g	125948
Potato Wedges	120 g	Service-Bund
Burger-Bun	90 g	Service-Bund
Holsteiner Krautsalat <i>pikant gewürzt, mit frischer grüner Paprika, in Essig-Öl-Dressing.</i>	70 g	121542
Tomatenkompott <i>mildes Tomatenchutney mit schwarzen Oliven und Thymian.</i>	30 g	45444
Dekoration <i>Romanasalat und rote Zwiebeln.</i>		Service-Bund

Gericht gesamt 430 g 4,16 €



ZITRONENROULADEN MIT SÜSSHOLZ-GANACHE, DAZU ORANGEN-GEL UND GEHACKTE PISTAZIEN.

Zitronenroulade mit Süßholz-Ganache <i>fein abgerundet mit Süßholzwurzel und kandierten Orangen.</i>	110 g	132718
Orangen-Gel <i>in der Spritzflasche.</i>	20 g	122654
Pistazien <i>gehackt.</i>	20 g	Service-Bund
Dekoration <i>Frische Beeren, Zitrone, Blüten, Korallensegel.</i>		Service-Bund

Gericht gesamt 150 g 3,08 €

Buntes Sommerbuffet

VORSPEISEN & SALATE

Wan Tan Baskets	<i>verschieden gefüllt (Spinat-Koriander-Garnele, Lamm-Curry-Kokos, Tandoori-Hühnchen).</i>
Tomatenkompott und Mozzarella	<i>mit grünem Pesto und Pinienkernen, im Weckglas.</i>
Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln	<i>vegane Süßkartoffelcreme mit Quinoa-Kräutersalat, verfeinert mit Weizengras und Ahornsirup.</i>
Yellow-Gazpacho-Salat	<i>mit gelber Paprika, Tomaten, Salatgurken und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt.</i>
Mango-Avocado-Salat	<i>mit Chili-Sesam, im Saft.</i>
Levanter Perl-Couscous-Salat	<i>orientalisch abgeschmeckter Perl-Couscous mit gegrillten Auberginen, Mandeln, Paprika und Sonnenblumenkernen.</i>
Gurken-Basilikum-Kaltschale	<i>verfeinert mit Gin und frischer Minze.</i>
Mango-Curry-Kaltschale	<i>verfeinert mit Ingwer und Kurkuma.</i>

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Hähnchen in Dattel-Tomaten-Sauce	<i>Hähnchenkeulen mit Auberginen, Granatapfelkernen, Quinoa und Kichererbsen.</i>
Argentinisches Rib Eye	<i>frisch, am Stück, 10 Wochen gereift, besonders saftig durch Fetteinlagerungen.</i>
Lachsfilet	<i>roh, portioniert, ohne Haut.</i>
Gefüllte Zucchini mit Couscous	<i>mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen.</i>
Vegetarische Buddha Bowl "Chicken"	<i>bunte Reis-Getreide-Mischung, Süßkartoffeln und Zuckerschoten mit vegetarischem Hühnerfleischersatz auf Erbsenproteinbasis.</i>
Folienkartoffeln	<i>vorgegart.</i>
Tomatenreis	<i>Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.</i>
Mediterranes Grillgemüse	<i>mit Karotten, Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.</i>
Kirschtomatengemüse	<i>mit fruchtig-süßer Note.</i>
Delight "Hirtenkäse"	<i>angenehm scharfe Creme aus Hirtenkäse, Joghurt, Paprika und Ajvar.</i>
Rucolapesto	<i>klassisch zubereitet mit Mandeln, Rucola und Olivenöl.</i>

DESSERTS

Erdbeer-Champagner-Tiramisu	<i>verfeinert mit Ruby-Schokoladenstreusel.</i>
Popcorn-Traum	<i>Törtchen aus weißer Mousse mit Popcorngeschmack.</i>
Zitronenroulade mit Süßholz-Ganache	<i>fein abgerundet mit Süßholzwurzel und kandierten Orangen.</i>
Zitronen-Vereine-Mousse	<i>auf Erdbeer-Rhabarber.</i>

Kalkulationsbeispiel **890 g pro Person = 11,50 €**



MIT WENIGEN KLICKS ZUM INDIVIDUELLEN BUFFET

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



www.expert-partnership.de

info@expert-partnership.de

Service-Bund GmbH & Co. KG

Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

Sander Gourmet GmbH

Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gruppe.com