

## Karneval in... Köln, Rio und Venedig

gültig ab 01.01.2012 - 29.02.2012

### Frühstück

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
35400009	Joghurt Drink Zitrone	mit probiotischen Joghurtkulturen und frischem Zitronensaft		3000 ml	1 x 3000 ml	4,22 € L
25400001	Bacon	roh, geschnitten		1000 g	6 x 1000 g	6,61 € kg

### Vorspeisen

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
28450113	Heringshappen in Dillsauce	Bismarckheringsfilets, Apfel und Zwiebeln in feinem Sahne-Dressing		1000 g	1 x 1000 g	9,97 € kg
39972523	Wurstsalat	gewürfelt, mit Schnittlauch, Zwiebeln und hellem Balsamico-Dressing	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g	6,91 € kg
31000039	Tafelspitzsülze	Sülze aus Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern		800 ml	6 x 800 ml	8,43 € Stück
32900124	Gemüseterrine	im Zucchini-mantel		500 ml	6 x 500 ml	7,10 € Stück

### Suppen und Eintöpfe

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
35600028	Kräftiger Linseneintopf	mit Rauchfleisch	Dampf: 30-40 Min	3000 g	2 x 3000 g	3,35 € kg
39956068	Käse-Lauchcremesuppe	mit Hackfleisch	Dampf: 30-40 Min	3000 g	2 x 3000 g	3,99 € kg

### Hauptspeisen

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
39942033	Blutwurst im Kartoffelmantel	in Terrinenform zum selbst portionieren	in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne beidseitig anbraten	800 ml	6 x 800 ml	6,39 € Stück
39919403	BBQ-Chicken	in feuriger Chillisauce	Dampf: 30-40 Min	3000 g	2 x 3000 g	8,99 € kg
39935042	Safranrisotto		Dampf 10 Min	180 g	24 x 180 g	1,19 € Port.
31000013	Geschmorte Rinderoulade	klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce Fleischeinwaage roh: 200 g	Dampf: 20 Min.	250 g	24 x 250 g	2,64 € Stück
31000014	Geschmorte Rinderoulade	klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce Fleischeinwaage roh: 24 x 100 g	Dampf: 30-40 Min	3000 g	2 x 3000 g	9,97 € kg
39911477	Schweinefilet im Tramezzinimantel	mit Pesto und Parmaschinken	TK in Butterschmalz rund herum anbraten oder mit flüssigem Butterschmalz einpinseln, anschließend bei 140°C Heißluft ca. 35 Min	160 g	20 x 160 g	4,69 € Port.

### Saucen

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
34300001	Braune Basissauce	Basis Demiglace, Kalbs- und Rinderknochen mit Röstgemüse, leuchtige Bräunung	Dampf: 45 Min.	3000 g	2 x 3000 g	4,17 € kg
39943530	Blattspinatsauce	cremige Sauce mit Muskat verfeinert	Dampf: 30-40 Min	3000 g	2 x 3000 g	4,54 € / kg



39956068



39919403



39935042

## Pasta & Co.

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
32700028	Makkaroni	kurze röhrenförmige Nudeln aus Hartweizenmehl	Dampf: 18 Min. Beutel anstechen	2000 g	3 x 2000 g	2,84 € kg
34300009	Pastasauce "Carbonara"	mit Schinkenstückchen in Sahnesauce	Dampf: 12 Mi.	150 g	24 x 150 g	0,88 € Port.
34300010	Pastasauce "Carbonara"	mit Schinkenstückchen in Sahnesauce	Dampf: 45 Min.	3000 g	2 x 3000 g	4,74 € kg

## Beilagen & Gemüse

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
39951105	Südamerikanische Kartoffeln	in Schale mit Gewürzbutter und Rosmarin im Beutel gegart	Dampf: 15 Min	150 g	24 x 150 g	0,79 € Port.
39964044	Hüttengaudi mit Röstzwiebeln	***TK		45 g	15 x 45 g	1,23 € Stück
35900027	Spinatstrudel	***TK, mit Pinienkernen und Feta	Heißluft 160-180°C: 16-18 Min.	160 g	24 x 160 g	1,76 € Stück
35900030	Steinpilz-Kartoffel-Törtchen	***TK	Heißluft 120°C: 15 Min.	15 x 80 g	1 x 1200 g	0,84 € Stück
32900042	Weinsauerkraut	passt hervorragend zur Blutwurst im Kartoffelmantel	Dampf: 30-40 Min.	2000 g	3 x 2000 g	3,22 € kg
32900011	Ratatouille-Gemüse	passt hervorragend zum Schweinefilet im Tramezzinimantel	Dampf: 10 Min.	130 g	24 x 130 g	0,75 € Stück
32900047	Ratatouille-Gemüse	passt hervorragend zum Schweinefilet im Tramezzinimantel	Dampf: 30-40 Min.	2000 g	3 x 2000 g	4,72 € kg

## Desserts

Art.-Nr.	Produkt	Produktinformation	Zubereitungshinweis	Einwaage	VPE	Preis Einheit
36000477	Mini-Muffin Schokolade	***TK	ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur auftauen lassen	30 x 25 g	1 x 750 g	0,37 € Stück
36000478	Mini-Muffin Zitrone	***TK	ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur auftauen lassen	30 x 25 g	1 x 750 g	0,37 € Stück
36000479	Mini-Muffin Heidelbeere	***TK	ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur auftauen lassen	30 x 25 g	1 x 750 g	0,37 € Stück
36000411	Grüne Grütze	mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi	je nach Bedarf warm oder kalt servieren	3000 g	2 x 3000 g	5,38 € kg
36000005	Rote Grütze	mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen	je nach Bedarf warm oder kalt servieren	3000 g	2 x 3000 g	4,55 € kg
39660153	Royal von Vollmilchschokolade	***TK, feine Geschmackskombination aus Gewürznelke und Orangen	bei 8° C über Nacht im Kühlhaus langsam auftauen lassen	35 g	35 x 35 g	0,98 € Stück
36000444	Schwarzwälder Kirsch	***TK, im Körbchen	bei 8° C über Nacht im Kühlhaus langsam auftauen lassen	15 x 60 g	1 x 900 g	1,18 € Stück

Alle Preise netto/netto.

### INTERNORGA 2012

Vom 09. bis 14. März präsentiert Sander Gourmet auf der Internorga 2012 die Neuheiten für das kommende Jahr. Besuchen Sie uns an unserem Stand in Halle B4 EG, Stand 208/210. Wir freuen uns auf Sie.



39951105



39964044



36000479