



SANDER
Gourmet



SANDER

*Leidenschaft,
die man schmeckt*

Produktvielfalt & Qualität –
Lösungen für Küchen von morgen



Wir laden Sie zu einer **Verkostung mit Ihrem Küchenteam** bei Ihnen vor Ort ein.



SANDER – QUALITÄT UND GESCHMACK VOM FAMILIENUNTERNEHMEN

Seit über 50 Jahren produzieren wir in unserer Frische-Manufaktur hochwertige Produkte und Menükomponenten. Zusätzlich erarbeiten wir gemeinsam mit unseren Kunden individuell auf deren Bedürfnisse abgestimmte Gastronomiekonzepte.

In über 15 Manufakturbereichen werden täglich zahlreiche Speisen frisch gekocht. So ermöglichen wir es unseren über 5.000 Kunden in Deutschland eine hochwertige und abwechslungsreiche Produktvielfalt in deren Küchen vor Ort einzusetzen.



IMMER FRISCH GEKOCHT: LIEBEVOLL & LEIDENSCHAFTLICH

Das Essen für Ihre Gäste sollte immer lecker, besonders im Geschmack und im Bestfall flexibel und schnell zuzubereiten sein - bei gleichzeitig hoher Speisenqualität.

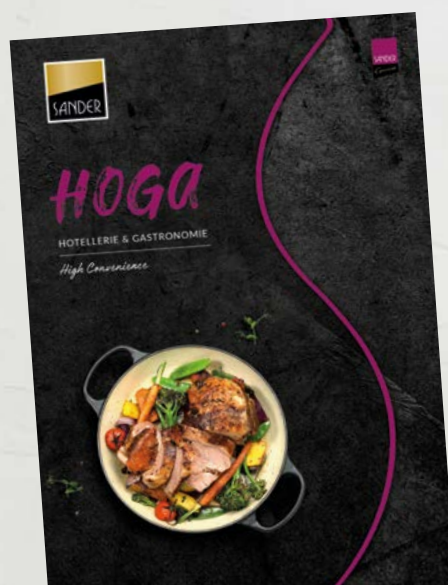
Für diese Ansprüche produzieren wir in unserer Frische-Manufaktur über 2.500 verschiedene Speisekomponenten und nutzen dafür besonders schonende Verfahren wie Cook & Chill und unseren Schwerpunkt: die Sous-vide-Garung.

WARUM SANDER?

- ✓ Weil wir großen Wert auf Qualität, Handarbeit und Liebe zum Detail legen
- ✓ Weil wir servierfertige Produkte für alle Anlässe anbieten (Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts)
- ✓ Weil wir hohe Hygiene- & Produktsicherheit mit lückenloser Rückverfolgbarkeit sicherstellen
- ✓ Weil wir auf Ihre Anforderungen abgestimmte Speisekarten, Buffets und Gastronomiekonzepte entwickeln

WARUM COOK & CHILL UND SOUS-VIDE?

- ✓ Weil die frischen Produkte ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar sind
 - ✓ Weil Nährstoffe und Vitamine weitgehend erhalten bleiben
 - ✓ Weil das Sous-vide-Garen im eigenen Sud den charakteristischen Eigengeschmack bewahrt
- +
- ✓ Weil der hohe Fertigungsgrad der Produkte Ihre Prozesse verschlankt und fixe sowie variable Kosten minimiert
 - ✓ Weil die Zubereitung bei Ihnen vor Ort nur kurze Zeit benötigt und sehr einfach umzusetzen ist
 - ✓ Weil Sie mit den Produkten jederzeit flexibel auf Personalfluktuations- oder Fachkräftemangel reagieren und personelle Abhängigkeiten reduzieren können



UNSERE PRODUKTVIelfALT:



GASTRONOMIEKONZEPTE NACH MAß: IMMER ALLES IM BLICK

Mit unseren exakten Teller- und Personenkalkulationen für Speisekarten und Buffets schaffen wir die Grundlage für eine zuverlässige Kostenkontrolle und Ihren wirtschaftlichen Erfolg.

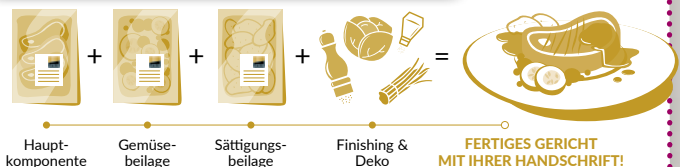
SPEISEKARTEN

- ✓ Egal ob Vorspeisen, Hauptgänge oder Desserts: Unsere Vorschläge sind stets fein abgestimmt und überzeugen geschmacklich und optisch
- ✓ Genauer Wareneinsatz (Grammatur & Preis) pro Gericht ermöglicht Ihnen transparentes Kalkulieren
- ✓ Einzelporions-Einheiten sind mit wenigen Handgriffen zu kreativen Tellergerichten kombiniert

LAMMLACHS MIT KRÄUTERKRUSTE, DAZU MEDITERRANES LAMMSUGO, COUSCOUS UND KÜRBIS-PAPRIKA-GEMÜSE.

Mediterranes Lammsugo	150 g	39917109
Lammlachs	80 g	28900043
Couscous mit Gemüse	80 g	32900296
Kürbis-Paprika-Gemüse	80 g	39629011
Kräuterkruste & Deko	15 g	Divers

WARENEINSATZ 405 g



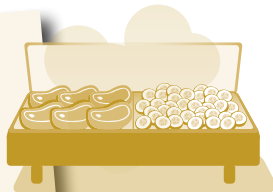
AKTIONSBUFFET FRANKREICH

VORSPEISEN
Frische Lammfleisch "Grandios"
Fenchel Dressing
Balsamicoessig dunkel
Getrocknete Tomaten
Gefüllte Salate "Hawaii"
Graubrunne Kartoffelsalat
Gurkensalat in Olivenöl
Bohnenalat
Terrine von Kokosreis

SUPPE
mit Ziegenkäse und Kräutern der Provence.

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN
Kalbsbraten mit Ziegenkäse
Zarter Rinderbraten
Lammragout "Provence"
Coe au vin rouge
Wurstbraten mit Zwiebeln
Porketta
Vierer Karotten
Kartoffelgratin
Salzartefakte
Gemüsebraten

DESSERTS
Marmorierte Mousse au Chocolat
Erdbeertrank
Frankfurter Strip



WARENEINSATZ 885 g / Person

BUFFETS

- ✓ Buffetvorschläge für jeden Anlass: von deftig bis Fine Dining, von klassisch bis Fingerfood
- ✓ Genauer Wareneinsatz (Grammatur & Preis) pro Person ermöglicht Ihnen transparentes Kalkulieren
- ✓ Servierfertige Produkte und Easy Handling ermöglichen auch kurzfristige Veranstaltungen mit unterschiedlichen Gästezahlen



Unser Webshop ist Ihr direkter Zugang zu allen Produkten und Kalkulationstools für individuelle Speisekarten- und Buffet-Zusammenstellungen.

Sie haben Fragen zu den Möglichkeiten einer Partnerschaft? Sprechen Sie uns an!



Sie möchten sich von unserer Qualität und Ihren Möglichkeiten überzeugen? Wir laden Sie zum gemeinsamen Kochen und Verkosten mit Ihrem Küchenteam bei Ihnen vor Ort ein.

Kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail oder telefonisch.



KUNDENSTIMMEN AUS DER PRAXIS

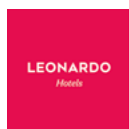
» Durch die Sortimentsvielfalt und Portionierbarkeit der Sander-Produkte schaffen wir es, in der nur 12 Quadratmeter großen Küche an einem Samstag über 450 Gerichte zuzubereiten und zu servieren! «

OLIVER DIAZ
Geschäftsführer,
Schokoladenmuseum
Gastronomie GmbH, Köln

» 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 Objektausstattungs GmbH,
Bad Arolsen

WIR KOCHEN BEREITS FÜR ÜBER 5000 GASTRONOMIEN IN DEUTSCHLAND



gategourmet



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