



SANDER
Gourmet

SANDER

ÜBER 75
ANRICHTE-
BEISPIELE
ZUM DOWNLOAD
AUF SEITE 5



Perfekt vorbereitet

À-la-carte- und Buffet-Vorschläge

KONZEPTBROSCHÜRE

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

MEHRFACH AUSGEZEICHNET SANDER IST IHR STARKER PARTNER



MEHR INFOS



Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

CLEVER GEDACHT - PREISWERT GEMACHT

Die servierfertigen Speisenkomponenten von Sander verbinden hohe kulinarische Ansprüche mit wirtschaftlicher Effizienz. Unsere Produkte – entwickelt von Köchen aus der Sternegastronomie und hergestellt in der hauseigenen Frische-Manufaktur – lassen sich vielfältig kombinieren und mit Ihrer persönlichen Handschrift individualisieren.

Das Ergebnis: kreative und zuverlässig kalkulierte Tellergerichte und Buffets mit einer Extraportion Genuss. Qualität, die überzeugt – zu fairen Konditionen.

100 %
TRANSPARENZ &
FLEXIBILITÄT



À la carte

SEITE 4 - 9



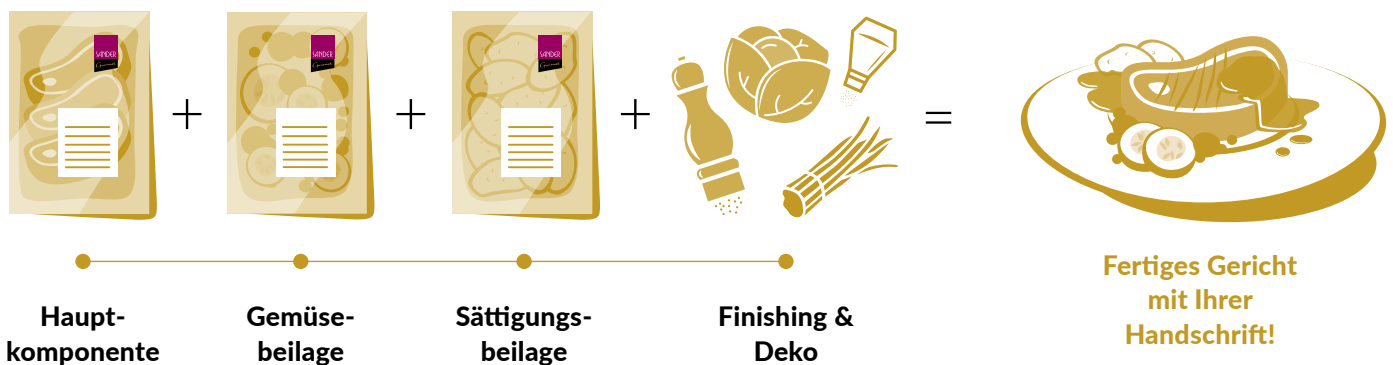
Buffet

SEITE 10 - 14

EINFACHES HANDLING

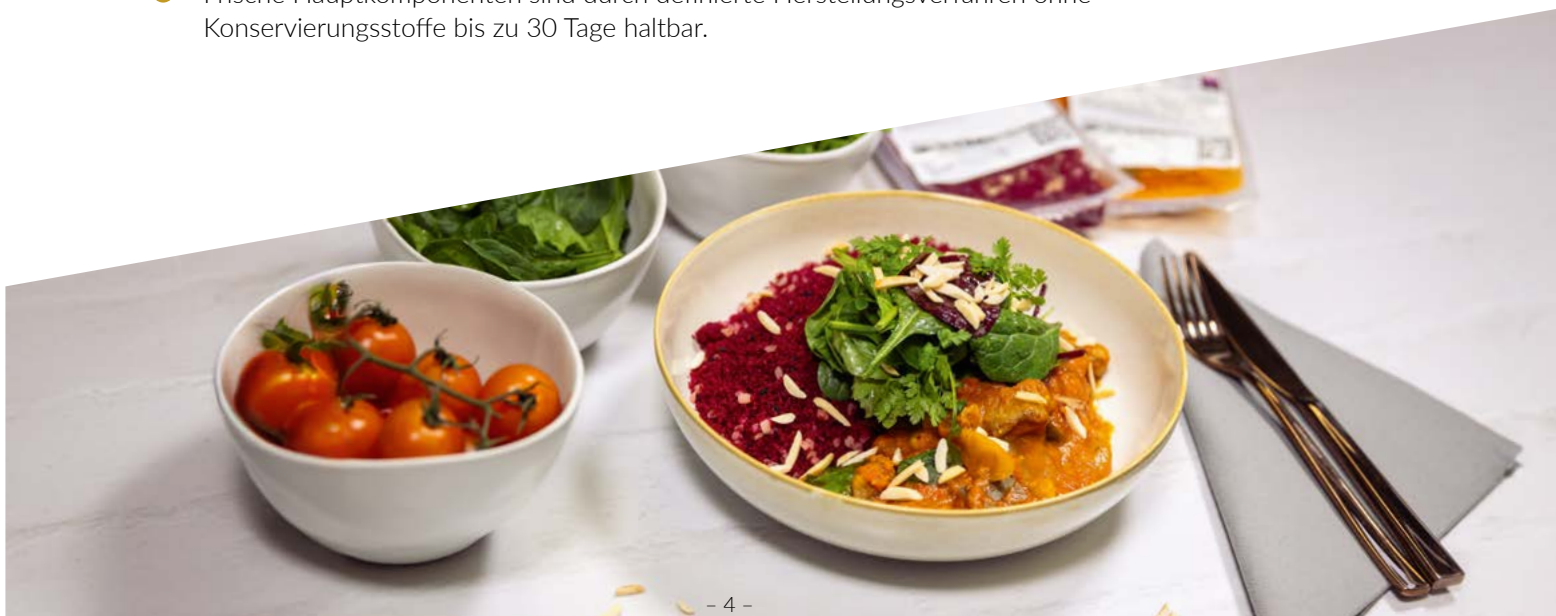
À la carte

Mit unseren **maßgeschneiderten Speisekarten, exakten Teller- und Personenkalkulationen** sowie einer **transparenten Wareneinsatzkalkulation** schaffen wir die Grundlage für eine zuverlässige Kostenkontrolle und Ihren wirtschaftlichen Erfolg. Des Weiteren ermöglichen Ihnen unsere **individuell kalkulierbaren Konzepte**, trotz potenzieller Herausforderungen wie schwankenden Gästezahlen und dem hohen Fachkräftemangel erfolgreich zu bleiben.



HIGH CONVENIENCE: VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

- ✓ Hoher Fertigungsgrad der Produkte verschlankt bestehende Prozesse und kann fixe sowie variable Kosten senken.
- ✓ Zubereitung vor Ort benötigt nur kurze Zeit und ist sehr einfach umzusetzen.
- ✓ Mit den vielfältigen Produkten kann flexibel auf Fachkräftemangel oder Personalfluktuations reagiert werden.
- ✓ Kernkompetenz: Sous-vide-Produkte, bei denen das Garen im eigenen Sud dazu beiträgt, Eigengeschmack und Aroma zu erhalten.
- ✓ Frische Hauptkomponenten sind durch definierte Herstellungsverfahren ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar.



SO EINFACH GEHT KOCHEN HEUTE

Vielfalt und Qualität

Im Handumdrehen perfekt zubereitet: Den Konvektomat auf 96°C Dampf vorheizen, alternativ kann ein mit Wasser befüllter Topf genutzt werden. Wasser zum Sieden bringen und die Beutel anschließend für die angegebene Zeit hineinlegen.



Schritt 1

Couscous und Auberginen-curry wie auf dem Etikett beschrieben in den Beuteln regenerieren



Schritt 2

Couscous direkt aus dem Beutel in den Teller füllen



Schritt 3

Auberginen Curry direkt aus dem Beutel dazugeben



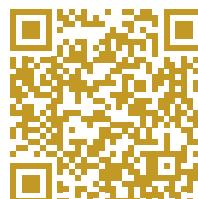
Schritt 4

Frischen Salat, Mandel-splitter und Kerbelgrün als Topping verwenden

PRÄMIERTES
KONZEPT



Dank unserer sorgfältig gestalteten Anrichte-Beispiele und Schritt-für-Schritt-Anleitungen überzeugen Sie Ihre Gäste mit einer Vielfalt verlockender Vorspeisen, abwechslungsreicher Hauptspeisen und verführerischer Tellerdesserts.



ÜBER 75 ANRICHTEBEISPIELE
ZUM DOWNLOAD

www.sander-gourmet.hflip.co/easyhandling_a_la_Carte

WEITERE
À-LA-CARTE-
INSPIRATIONEN

Bulgur-Hähnchen-Bowl

ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHEN-
PFANNE MIT MÖHRENBÜNDCHEN

32900624

MÖHRENBÜNDCHEN

im Mangoldblatt.

2 x 50 g

31900117 | **ORIENTALISCHE
BULGUR-HÄHNCHENPFANNE**

mit Karotten, Tomaten, Staudensellerie
und Mandeln, orientalisch gewürzt.

200 g

**CASHEWKERNE
UND
CRANBERRIES**

20 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:



www.sander-gourmet.com/anrichtevideo1

Italienische Küche

BANDNUDELN MIT KIRSCHTOMATENGEMÜSE

**MOZZARELLA,
KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM**

80 g

32900627

KIRSCHTOMATENGEMÜSE

mit fruchtig-süßer Note.

150 g

34300159

BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.

15 g

32700053 | BANDNUDELN WEISS

al dente gekocht.

250 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:



www.sander-gourmet.com/anrichtevideo4

Vegane Bowl

VEGANES SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA MIT GERSTE UND BROKKOLI

35900070 | VEGANES SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.

250 g

FLADENBROT

50 g

BROKKOLI

30 g

32900650 PERLGRAUPEN

leicht gesalzen.

250 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:



www.sander-gourmet.com/anrichtevideo2

Süßer Abschluss

VEGANE MOHNNUDEL, VANILLESAUCE UND ROTE GRÜTZE

36000005 | ROTE GRÜTZE

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren,
Johannisbeeren und Sauerkirschen.

50 g



36000929 | VANILLESAUCE mit Bourbon-Vanille.

50 g

35900133 | VEGANE MOHNNUDELN

vegane Schupfnudeln, geschwenkt in einer
Mohn-Zucker-Mischung.

250 g

JETZT VIDEO ANSEHEN:

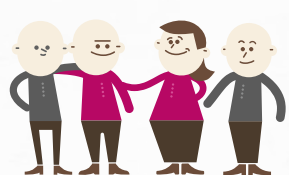


www.sander-gourmet.com/anrichtevideo5

EINFACHES HANDLING

Buffets

Entdecken Sie unser **umfangreiches Angebot** und lassen Sie sich von unserem Buffetkonzept inspirieren. Unser Buffetkonfigurator ermöglicht Ihnen eine **individuelle und transparente Kalkulation**, um sowohl Ausgaben als auch Änderungen jederzeit im Blick behalten zu können.



Personenzahl

+

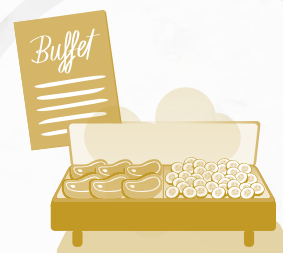


Produktauswahl

+

1 PERSON		500 PERSONEN		150
Portionsgröße (g)	160	-	+	
Lagerbestand (g)	800	-	+	

=



Perfekt kalkuliertes
Buffet

100 %

Flexibilität,
Kostentransparenz und
Zeitersparnis





LUNCHBUFFET »DREI«

VORSPEISEN

Antipastispieße à la Toskana

Spieße mit Peppadew, grünen Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten, in Rapsöl.

Mammut-Oliven-Mix

grüne und geschwärzte Oliven ohne Stein, mariniert in reinem Öl.

Penne "Rucola"

mit Penne und roter Paprika, in würzigem Rucola-Sahne-Dressing.

Geflügelsalat à la Toskana

mit Hühnerbrust, getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven, in Essig-Öl-Dressing.

Kräuterbutter

mit Meersalz.

SUPPE

Bouillabaisse nach französischer Art

mit Garnelen, Lachs, buntem Gemüse und Bohnen, abgerundet mit Noilly Prat.

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Rindergulasch nach ungarischer Art

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

Knusperlachs

mit Kräutermarinade und Panko.

Hörnchennudeln

al dente gekocht.

Kartoffeln

Apfelrotkohl

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

Pastasauce "Gemüsebolognaise"

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.

DESSERTS

Waldbeeren mit Joghurtmousse

sommerlich-frische Obstschnitte.

Gelbe Grütze

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.

Bayrische Creme

Kalkulationsbeispiel

900 g pro Person



VEGETARISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten.

Pikante Harissa-Sesam-Creme

mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous.

Rote-Bete-Relish mit Taboulé

verfeinert mit Gurke.

Buchweizen-Kichererbsen-Praline

auf Maiscreme, mit Bergamotte.

Gemüseschnitte

zarte Kräuterpolenta mit mediterranem Topping, verfeinert mit Fenchelsamen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Suppe

abgerundet mit Kokosmilch und Curry.

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Vegane Paella

Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma.

Süßkartoffel-Tikka-Masala

bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.

Mais-Chili-Taler

Polenta mit Maiskörnern und Chili.

Spätzle-Gemüse-Pfanne

mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.

Bunte Getreidemischung

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

Hörnchennudeln

al dente gekocht.

Tomatensauce

fruchtig-mild, mit Kräutern abgeschmeckt, leichte Stückung.

BIO Tomatensauce

fruchtig, leichte Stückung.

Steckrüben-Karotten-Gemüse

Gemüse-Mélange

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.

Blumenkohl

DESSERTS

Birne Helene

Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln.

Sanders Quarkkeulchen

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.

Aprikosenragout

zartschmelzende Mousse au Chocolat, mit Aprikosentopping.

Schokoladenmousse

Kalkulationsbeispiel

1100 g pro Person



BUFFET KLASSIK »ZWEI«

VORSPEISEN

Antipasti-Mix "Gefüllt"

Vitapep, Peppersweet, Peperoni und Oliven mit Frischkäse gefüllt, in Rapsöl und Knoblauch.

Getrocknete Tomaten

in Kräuter-Knoblauch-Öl.

Frischsalatmischung "Grandios"

Lollo bionda, Lollo rosso, Radicchio und Romana.

Blaukraut-Apfel-Salat

Blaukrautstreifen mit Apfelwürfeln, in Essig-Öl-Dressing.

Karottensalat

mit Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.

Krabbencocktail

Garnelen mit Pfirsichen, Mandarinen und Champignons, in fruchtiger Cocktailsauce mit Cognac.

Balsamico-Dressing hell

mit hellem Balsamicoessig und Olivenöl.

Caesar-Dressing

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.

SUPPEN

Kartoffelrahmsuppe

mit Majoran, Karotten und Sellerie.

HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

Rotes Curry vom Schweinefilet

mit Mango und Shiitakes.

Hähnchenbrust "Roasted Bacon"

mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.

Coq au vin rouge

kleine Hähnchenkeulen, mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen, in Rotweinsauce geschmort.

Gemüsemischung nach

schwedischer Art

mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen.

Farfalle tricolore

weiße, rote und grüne Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.

Kartoffeln

Pastasauce "Veggienara"

vegane Alternative zum Klassiker "Carbonara", mit Räuchertofu.

DESSERTS

Waldbeeren mit Joghurtmousse

sommerlich-frische Obstschnitte.

Bananen-Chia-Creme-Törtchen

vegane Creme abgerundet mit Banane und Chia, auf Schokoladenboden, verfeinert mit Nüssen und Orange.

Obstsalat "Harmonie"

mit Äpfeln, Honigmelonen, Ananas, Trauben, Orangen und Zuckermelonen.

Bircher-Müsli

Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken, Sultaninen, Haselnüssen, Mandeln und Honig.

Kalkulationsbeispiel

905 g pro Person



FINGERFOOD-BUFFET »MAXI«

FINGERFOOD

Süßkartoffel-Shiitake-Quiche

Garnelensalat nach

mediterraner Art

Linsen mit Räucherforelle

Grillgemüse

Vegane Erbsencreme

Rote-Bete-Nocke

Blätterteigtasche

Hackbällchen vom Hähnchen

mit Sesam

Hähnchenspieß-Yakitori

Vegetarische Frühlingsrolle

Shrimps

mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen.

mit Frischkäse und Tomaten, auf Basilikummousse.

Praline aus Räucherforellenmousse, mit Meerrettich abgeschmeckt.

mit Honig-Ziegenfrischkäse.

mit Kokosmilch, Topping aus Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kavier.

auf Sellerie-Pastrami-Salat.

gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry.

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.

mit Chilisauce.

mit Gemüse und Glasnudeln.

mit knuspriger Reismudelpanade.

DESSERTS

Vanillecreme mit Brombeerragout

Crispy Chocolate

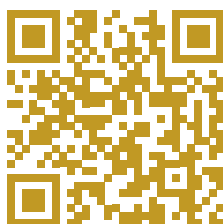
vegane Vanillecreme.

dunkle Schokoladenmousse, mit Knusperbodenstücke,

schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce.

Kalkulationsbeispiel

410 g pro Person

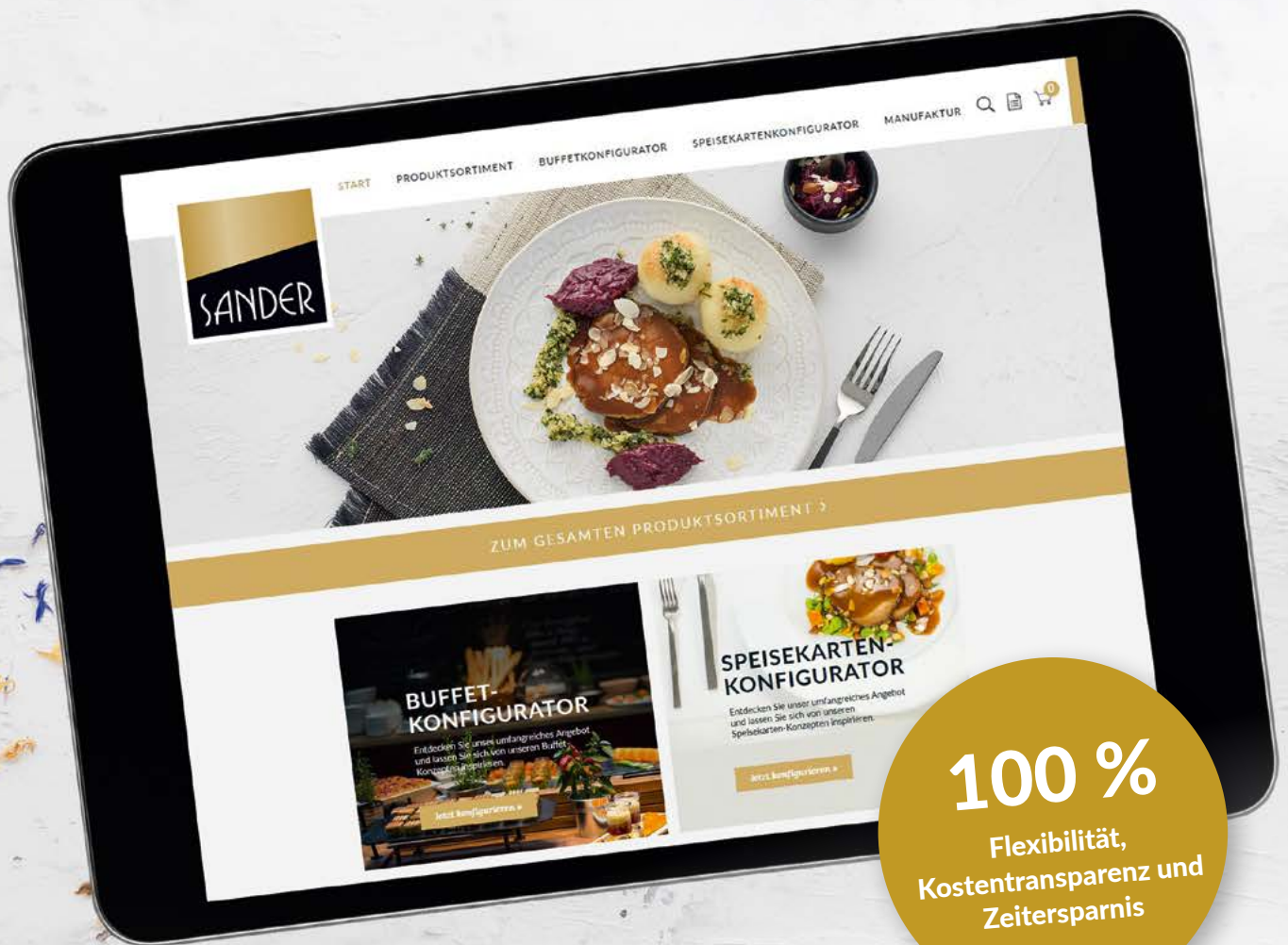


WEITERE BUFFETS ENTDECKEN

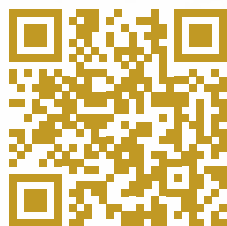
Sie vermissen Lunchbuffet »eins« bis »zwei«? Gut aufgepasst!

In unserem Webshop finden Sie eine Vielzahl weiterer

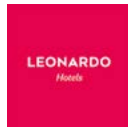
Buffet-Inspirationen.



HIER GEHT'S ZUM WEBSHOP!



WIR KOCHEN BEREITS FÜR ÜBER 5000 GASTRONOMIEN IN DEUTSCHLAND



LINDNER
HOTELS
& RESORTS



KUNDENSTIMME AUS DER PRAXIS

» 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 Objektausstattungen GmbH,
Bad Arolsen*



Sander Gourmet GmbH

Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gourmet.com