



DIE NEUEN GRILLSALATE VON MANSS FEINKOST – DIE KÖNNEN MEHR!

Themen wie Nachhaltigkeit, Umwelt- und Ressourcenschonung sind ein wichtiges Thema bei uns. Somit haben wir dieses Jahr erstmalig unsere neu entwickelten Salate mit einer schwarzen Tiefziehfolie, die abfüllfrisch versiegelt wird, ausgestattet. Dies bedeutet ca. 80 % weniger Verpackungsmüll und eine wesentliche Entlastung der Umwelt! Aber nicht nur Verpackungsarten, sondern Produkte und deren Weiterentwicklung stehen bei uns im Mittelpunkt. Hohe Qualität, schonende Zubereitung und knackfrisches Gemüse zeugen von hohem Verantwortungsgefühl gegenüber unseren Produkten und unseren Kunden. **Bei unseren „Neuen“ zeichnet sich dies dadurch aus, dass sie komplett BIO sind.** Aber das ist nur ein Detail von vielen. Testen Sie uns!

GNOCCHI LÄNDERAUFSTELLUNG: KLEINES TURNIER, UM DIE GUNST DER KUNDEN!

Infos einfach heruntergeladen auf www.manss-feinkost.de
Spielregeln ansehen, Tipp abgeben, bestellen und somit seinen Favoriten unterstützen, gewinnen!

**GEWINNSPIEL:
GNOCCHI TURNIER
IM INTERNET**



Servier-Vorschlag



Füllen Sie die Grütze in ein Dessertschälchen.



Sprühen Sie einen Tupfer Sahne auf die Grütze.



Verzieren Sie die Sahne mit leckeren frischen Früchten und einem Minzblättchen.



GRÜTZEN – DIE MULTITALENTE DER SÜSSEN KÜCHE



Eine Kugel Eis – passend zur Grütze – rundet alles ab. Ein herrlich fruchtiger Genuss.



08.027
Fruchtpüree Blau-/Heidelbeere

Fein pürierte Blaubeeren mit 10% Zucker verfeinert

1 kg
11,87 € p. Stück



08.016
Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere

Schwarze Johannisbeeren – auch für einen Kir Royal geeignet

1 kg
8,19 € p. Stück



08.005
Fruchtpüree Erdbeer

Erdbeeren durch ein Haarsieb passiert – ein feines Erdbeerpüree

1 kg
7,26 € p. Stück



08.011
Fruchtpüree Limette

Limettensaft/-püree für alle Sorbets und Cocktails von Caipi bis Mochito

1 kg
7,92 € p. Stück



01.135/01.134
Rote Grütze

Klassische rote Grütze mit Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und einem Schuss Weinbrand und Rotwein

5,0 kg **4,45 € p. kg**
1,5 kg **4,98 € p. kg**



01.145
Erdbeer-Rhabarber-Dessert

Frisch herber Rhabarber und feinsüße Erdbeeren fein abgeschmeckt mit einem Hauch Vanille

1,5 kg
6,69 € p. kg



01.198
Gelbe Grütze „exotic“

Mango, Papaya, Ananas, Mandarinen und Pfirsiche als Grütze aufbereitet mit feinen Stücken

1,5 kg
5,44 € p. kg



01.223
Kirschtraum

Vollreife Kirschen im eigenen Saft – mit einem Hauch Vanille abgeschmeckt

1,5 kg
4,73 € p. kg



01.269
Grüne Grütze

Kiwi und Stachelbeeren in feiner Sauce

1,5 kg
8,46 € p. kg

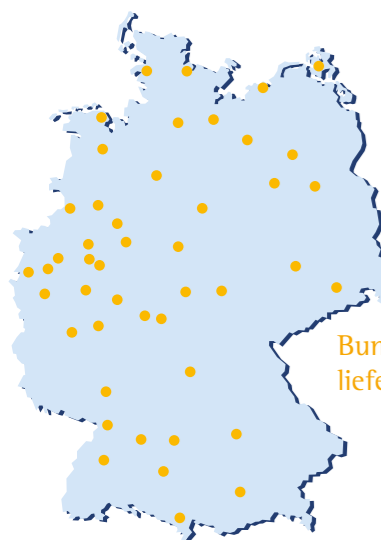
SERVIERVORSCHLÄGE
Versuchen Sie doch einmal Abwandlungen mit unserem Müsli nach Bircher Art und den herrlichen Fruchtpürees von Ponthier, Kombinationen mit frischen Früchten aller Art und mehr Nüssen, Kürbis- oder Sonnenblumenkernen!



UNSER MÜSLI NACH BIRCHER ART IST NICHT NUR KNACKIG FRISCH, SONDERN AUCH BIO!

Das ist neu bei Manss Feinkost: **Müsli nach Bircher Art!** Es besteht aus frischen Äpfeln, Haferflocken, Milch und Nüssen und ergänzt unser bisheriges Angebot Obstsalat oder Aufstriche) zum Frühstück. Ein tolles Basisprodukt, bei dem man noch jede Menge frisches, saisonales Obst hinzuschneiden kann. Wenn dieses Obst dann auch BIO ist, können Sie dieses Frühstück bei Ihren Kunden auch als BIO bewerben. Denn alle **Zutaten, die von uns in dieses Müsli gegeben werden, sind BIO.**

01.337/01.336
Müsli nach Bircher Art
Frische Milch, knackige Äpfel, Rosinen und Haselnüsse – ein Frühstücksgenuss
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD
3,0 kg **5,97 € p. kg**
1,0 kg **6,60 € p. kg**



Bundesweit
lieferbereit!

IHR FEINKOSTPARTNER



01.331
Asiatischer Wok-Nudelsalat
Karotten, Sesam, Fenchel, Lauch und Sojasprossen mit feinen Wok-Eiernudeln
1,0 kg
10,37 € p. kg



01.335
Grünkernsalat mit Topfen
Grünkern, Paprika, Gurke, Apfel und Quark fein abgestimmt mit Salz und Pfeffer sowie einem Schuss Olivenöl
1,0 kg
8,86 € p. kg



01.333
Nudelsalat Penne Mykonos
Hartweizennudeln mit Zucchini, Paprika, Weißkäse und roten Zwiebeln – mit Thymian und Knoblauch fein abgeschmeckt
1,0 kg
8,86 € p. kg



01.332
Penne Nudelsalat Italia mit Olivenöl und Tomate
Nudeln mit Paprika, Zucchini, Parmesan, Kapern und Olivenöl abgestimmt mit Knoblauch und Pfeffer
1,0 kg
8,86 € p. kg



01.334
Couscous-Salat
Hirse mit feinen Gemüsewürfeln von Karotten und Paprika – mit Kichererbsen und Kräutern fein abgestimmt
1,0 kg
9,12 € p. kg

**SOMMERLICHE
GRILLSALATE
UND SAUCEN
MIT DEM
MANSS FEINKOST-
FAKTOR!**



■ 01.220
**Exotische
Steaksauce „Tomate“**
Frische Tomaten, würziger Weißkohl, knackige Karotten und Zwiebeln mit einer exotischen Gewürzkomposition – exzellent zu Grillfleisch aller Art
1,0 kg
4,19 € p. kg



■ 01.259
**Pesto
Ruccola-Walnuss**
Feinwürziger Ruccola mit herber gerösteter Walnuss gepaart – in Walnuss- und Olivenöl mit Parmesankäse und Salz
1,0 kg
13,59 € p. kg



■ 01.172
BBQ Sauce
Rauchige Sauce aus Tomaten, Salz, Zucker, Essig und Buchenrauch – verfeinert mit grünem Pfeffer
1,0 kg
5,06 € p. kg



■ 05.082
**Mediterraner
Brotaufstrich
mit Weißkäse**
Frischkäse mit mediterranem Weißkäse, Thymian und sonnengetrockneten Tomaten – toll zum Grillen oder geröstetem Brot
1,0 kg
13,60 € p. kg



■ 01.258
**Gurken-Melonen-
Salat**
Knackige Salatgurke mit fruchtigen Melonenscheiben in einer feinen Mangosahnesauce
1,5 kg
7,20 € p. kg



■ 01.276
**Caprese-Mozzarella-
kugeln mit halbge-
trockneten Tomaten**
Kleine Mozzarellakugeln mit würzigen Tomaten Semi Dry und fein mit Kräutern abgestimmt – in einer köstlichen Vinaigrette
1,5 kg
11,22 € p. kg



■ 01.222
**Exotische
Steaksauce „Mango“**
Tolle Steaksauce mit Karotten, Zwiebeln und einem hohen, fruchtigen Anteil an exotischer Mango
1,0 kg
5,50 € p. kg

Servier-Vorschlag



■ 01.080/01.079
**Bauernsalat
griechische Art**
Würziger Würfelkäse mit tagfrisch verarbeitetem Gemüse bestehend aus Paprika, Zucchini und Zwiebeln, abgerundet durch schwarze Oliven
5,0 kg **6,71 €** p. kg
1,5 kg **6,91 €** p. kg



■ 01.263/01.012
**Kartoffelsalat
mit Joghurt**
Feinwürziger Kartoffelsalat, mit frischem Joghurt und Kräutern abgerundet
5,0 kg **2,60 €** p. kg
1,5 kg **2,98 €** p. kg



■ 01.048
Antipasti Gemüse
Oliven, Artischocken, Zucchini in einer feinwürzigen Vinaigrette
1,5 kg
8,08 € p. kg

Servier-Vorschlag



SERVIERVORSCHLAG

Unsere Antipasti sind in wertvolles Rapsöl eingelegt, aber nichts steht einer Antipastiplatte noch besser als ein kalt gepresstes Olivenöl!
Hierzu die Antipasti ca. 10 Minuten abtropfen lassen und auf dem gewünschten Teller anrichten. Dann mit einem Ausschwenker einen feinen Film Olivenöl über die Antipasti ziehen.
Mit einem frischen Thymianzweig garnieren und dazu frisches, lauwarmes Brot servieren. Was für ein Genuss!
Das Öl, das nach dem Verzehr der Antipasti auf der Platte zurückbleibt, ist durchgezogen mit Knoblauch und Kräuternaromen. Hier nur noch etwas Meersalzflöckchen zugeben und so mit weichem Weißbrot aufnehmen.

■ 05.051
Gegrillter Fenchel
Fenchelsegmente gegrillt mariniert mit Olivenöl – **BIO-Qualität**
1,0 kg (ATG 0,9 kg)
11,04 € p. kg

■ 05.052
Gegrillter Kürbis
Kürbis gegrillt und mit Olivenöl eingelegt – **BIO-Qualität**
1,0 kg (ATG 0,9 kg)
10,42 € p. kg

grande di gusto Von der Sonne verwöhnt!

Um ein Grillbuffet für eine kleine Personenanzahl herzurichten, eignen sich bestens unsere Partyplatten für 8 – 10 Personen. Zur schon bekannten Partyplatte mit 12 verschiedenen Spezialitäten bieten wir Ihnen nun unsere **Premium-Mix Partyplatte** an. Diese besteht vor allem durch ihre einzigartige, hochwertige Mischung. Sie ist mit gefüllten Schinkenröllchen und Rotweinzwiebelsegmenten bestückt, besticht aber ebenso mit kleinen Oliven und leckerem Weißkäsesalat, der sich durch seine bunte Mischung mit mediterranen Kräutern und Knoblauch perfekt eignet, um einen lauen Sommertag mit Freunden und einem Glas Rotwein bei feinen Antipasti ausklingen zu lassen.
Für größere Veranstaltungen empfehlen wir unsere Quadro Platten, die durch einzigartige Zusammenstellungen in Sekundenschnelle eine Vielfalt hervorzaubern, die jeden Gast begeistert! Probieren Sie es aus. Der Sommer wartet nicht!



■ 05.036
**Premium-Mix
mit 12 Spezialitäten**
Getrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni und Rotweinzwiebelsegmente, Kalamata-Oliven und Schinkenröllchen gefüllt mit Weißkäse
1,4 kg (ATG 1,0 kg)
15,56 € p. kg



■ 05.081
**Partyplatte
mit 12 Spezialitäten**
Eine Platte für alle – mit 12 Spezialitäten, teilweise gefüllt mit Käse – für ca. 6-8 Personen
1,4 kg (ATG 1,0 kg)
11,41 € p. kg



■ 05.407
Quadro Olive
Grüne Oliven gefüllt mit Mandeln oder Paprikafilet, schwarze Oliven mit Knoblauch und große grüne Oliven
1,7 kg (ATG 1,5 kg)
9,05 € p. kg



■ 05.408
Quadro Zwiebel
Gegrillte Zwiebelchen, in Balsamico-essig eingelegte Zwiebeln, mit Rotwein mariniert oder einfach „Natur“
2,0 kg (ATG 1,5 kg)
10,23 € p. kg



■ 05.403
**Quadro gefüllte
Spezialitäten**
Mit Frischkäse gefüllte Champignons, Peperoni mit Thymianfrischkäse, grüne Oliven und rote Mini-Paprika
2,0 kg (ATG 1,5 kg)
10,06 € p. kg



■ 05.401
Quadro Formaggi
Weichkäse mit Knoblauch und verschiedenen Pestos und Saucen mariniert – ob herzhaftes Harissa oder pikantes Pesto
1,9 kg (ATG 1,5 kg)
15,25 € p. kg



■ 05.404
**Quadro gegrillte
Spezialitäten**
Zucchini-scheiben, Auberginescheiben Champignons sowie rote und gelbe Paprika gegrillt und herzhaft eingelegt
2,0 kg (ATG 1,5 kg)
17,02 € p. kg



■ 05.406
**Quadro Spezialitäten
due Crema**
Mit pikanter Frischkäsecreme in zwei Geschmacksrichtungen gefüllte, gegrillte Auberginescheiben, Schinkenröllchen, Peppercaps u. sonnengetrocknete Tomaten
2,0 kg (ATG 1,5 kg)
15,52 € p. kg



■ 05.402
**Quadro
Meeresfrüchte**
Frutti di mare, Surimi Garnelenschwänze, Sardellen in Basilikumöl und Surimi Krebsfleisch
2,2 kg (ATG 1,5 kg)
11,94 € p. kg