

FRISCHER WIND IN DEN KÜCHEN – MIT LEICHTEN, GESCHMACKVOLLEN PRODUKTEN, DIE BEI IHREN GÄSTEN PUNKTEN

Nachdem wir Ihnen, liebe Kunden, in den vergangenen Jahren immer wieder mit neuen Produkten eine gute Basis zur Weiterentwicklung geboten haben, hatten wir in diesem Jahr eher zwei Klassiker im Blick: Sauce Hollandaise und Kräuterquark! Sicherlich gibt es auf dem Markt genügend Saucenhersteller, aber keine davon war so stimmig, dass wir gesagt hätten: „Das reicht, besser kann man es nicht machen!“ Also haben wir uns alle Saucen genau angeschaut und aus jeder die besten Merkmale in unsere Entwicklung eingeschlossen. Ergebnis ist die Pfannmeister Sauce Hollandaise „Classic“. Hier stimmt einfach alles: Farbe, Geschmack, Konsistenz und die Haltbarkeit im geschlossenen Gebinde. Sie eignet sich hervorragend als Stabilisator in einer selbst hergestellten Sauce Hollandaise, zum Überbacken, und zu allem anderen, wo man diese Grundsauce einsetzt. Diese Sauce wird in einem 3-kg-Eimer abgefüllt, der die Entnahme denkbar einfach macht und auch in Stosszeiten keinen Stress aufkommen lässt. Pfannmeister – was wir wirklich können... ist Ihnen helfen, bei der täglichen Arbeit ein wenig schneller und sicherer an Ihr Ziel zu gelangen.

FRISCHE FRUCHTPÜREES auf Seite 4

06.054 **Spargel im Schlauch**
Spargel einwaage vor dem Kochen 1 kg
Feiner weißer Spargel im klassischen Sud mit Salz, Zucker, Zitrone – auf den Punkt gegart
ca. 1,5 kg 15,62 € p. Stück

06.202 **Sauce Hollandaise „Classic“**
Die erste wirklich professionelle Sauce Hollandaise von Pfannmeister – würzig mild, lecker
3,0 kg 4,62 € p. kg



Servier-Vorschlag



Rühren Sie die Zutaten zusammen zu einer geschmeidigen Creme.



Füllen Sie die 1. Schicht mit einem Spritzbeutel in die Gläserchen.



Lassen Sie behutsam das ausgewählte Fruchtpüree hineingleiten bis sich ein geschlossener Spiegel bildet.



08.010 **Fruchtpüree Kokosnuss**
Fruchtig intensiver Geschmack für Sorbets, Mousses, Cocktails und alle weiteren Desserts.
1 kg 8,93 € p. kg



08.014 **Fruchtpüree Passionsfrucht**
Beste Qualität, beste Farbe, bester Geschmack – dank schonender Verarbeitung für leckere Desserts.
1 kg 8,74 € p. kg



Tragen Sie die weiteren Schichten behutsam mit einem Löffel auf.



Verzieren Sie die kleinen Kunstwerke durch frisches Obst, weiteres Fruchtpüree und Minze.



08.004 **Fruchtpüree Brombeere**
Beste Qualität, beste Farbe, bester Geschmack – dank schonender Verarbeitung für leckere Desserts.
1 kg 8,85 € p. kg



08.008 **Fruchtpüree Himbeere**
Fruchtig intensiver Geschmack für Sorbets, Mousses, Cocktails und alle weiteren Desserts.
1 kg 8,85 € p. kg

SCHICHT-DESSERTS MIT FRUCHTPÜREES – OPTISCHE UND GESCHMACKLICHE HIGHLIGHTS



01.274 **Eierlikör Mousse**
Frisch geschlagene Sahnemousse mit einem kräftigen Schuss Eierlikör – schön zu Schokoladensauce o. ä.
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD 1,0 kg
12,50 € p. kg



01.253 **Vanille Joghurt Mousse**
Traumhafte Creme aus feiner Vanille, Sahne und Joghurt, frühlingsleicht und abstichfest
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD 1,0 kg
11,51 € p. kg



01.254 **Topfenkuchen Mousse**
Die Creme zum Dahinschmelzen – lockere Mousse aus Quark, Mandarinen, Zitrone und Sahne
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD 1,0 kg
12,59 € p. kg



01.141 **Panna Cotta Mousse**
Zartschmelzend leicht und verführerisch lecker, mit Erdbeercarpaccio und Himbeermark – immer ein Genuss
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD 1,0 kg
9,17 € p. kg



01.145 **Erdbeer-Rhabarber-Dessert**
Frisch herber Rhabarber und feinsüße Erdbeeren fein abgeschmeckt mit einem Hauch Vanille
Top-Frischeprodukt: 3 Tage MHD 1,5 kg
6,55 € p. kg



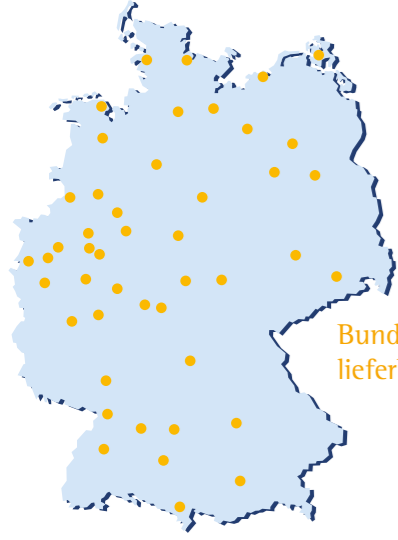
SERVIERVORSCHLÄGE
Versuchen Sie unseren Kräuterquark auf unterschiedlichste Weisen: Klassisch auf einer Backkartoffel oder zusätzlich mit dem knackigen, fettarmen „Nordischen Shrimpscocktail“ von Manss Feinkost, der sich durch einen hohen Frischgemüseanteil auszeichnet, aber ebenfalls Beilage zu einem Grillgericht hervorragend passt!



KRÄUTERQUARK VON MANSS FEINKOST, DER LEICHTE GESCHMACK DES FRÜHLINGS

Frischer Quark veredelt mit Joghurt, Sahne, feinwürzigen Kräutern und Frühlingszwiebeln – perfekt zu allen Grillgerichten und Kartoffelbeilagen als kalte Sauce. Wichtig erscheint uns, dass immer etwas Quark separat in einem kleinen Schüsselchen an die Kartoffelprodukte gegeben wird. Denn bei wem reicht schon das Topping bis zum Schluss? Bestreut mit frisch geschnittenem Schnittlauch, Frühlingszwiebelröllchen oder frisch gehacktem Petersilie ist das Ganze ein eiweiß- und vitaminreiches Essen mit einem geringen Fettanteil. Auch als Business-Pause mit Gemüsesticks bestens geeignet.

01.294/01.293 **Kräuterquark**
Frischer Quark veredelt mit Joghurt, Sahne, feinwürzigen Kräutern und Frühlingszwiebeln und der richtigen Einheit an Würze
5,0 kg 3,11 € p. kg
1,5 kg 3,64 € p. kg



Bundesweit lieferbar!

IHR FEINKOSTPARTNER



01.286 **Fitness-Salat**
Knackig bunter Salat mit Porree, Mais, Kidneybohnen, Senf Gurken und Kuhmilchweichkäse
1,5 kg 5,07 € p. kg



01.295 **Strauß mit Pattison**
Würziges Straußenfleisch, zart und vitaminreich, geschnitten mit gelben Minipattison, Zwiebeln und roter Paprika
1,5 kg 10,22 € p. kg



01.296 **Frühlingsalat mit Ei**
Pikanter Porree, frische Tomaten und leckere Eier in einem frisch würzigem Dressing
1,5 kg 5,86 € p. kg



01.278 **Gourmet-Lammsalat**
Zartes Lammfleisch in einem mediterran-würzigen Dressing aus Tomaten und Kräutern mit feinem Gemüse wie Bohnen, Zwiebeln und Karotten
1,5 kg 12,13 € p. kg



01.283 **Nordischer Shrimpscocktail**
Staudensellerie und Shrimps mit Tomate, Paprika und viel frischem Dill in einer klaren Tunke
1,5 kg 9,83 € p. kg



01.287
Wildenten-Terrine

Wildentenbrust, umgeben von einer feinen Farce vom Geflügel mit Brunoise an Senfgrurke und Gemüse mit Morcheln
€0,5 kg 14,78 € p. Stück
29,56 € p.kg



01.288
Ochsenzungen-Paté mit Morcheln

Feine Farce vom Schwein mit Morcheln, Ochsenzunge und Gemüse – verfeinert mit einem kräftigen Schuss Madeira
€0,5 kg 12,82 € p. Stück
25,64 € p.kg



01.215
Lamm-Paté mini

Feine Farce mit Stücken aus der gebeizten Lammkeule und Preiselbeeren
€0,62 kg 13,62 € p. Stück
21,96 € p.kg

OB ZANDER-TERRINE ODER LAMM-PATÉ MINI – SERVIEREN SIE KREATIV!



01.212
Spargel-Terrine

Feine Kalbfleischfarce mit knackigem Gemüse und grünem Spargel, ummantelt von feinem Schinken und Kräutern
€0,5 kg 12,94 € p. Stück
25,88 € p.kg



01.231
Stubenkühen-Galantine

Feine Geflügelgarce mit Stubenkühen, Morcheln und Gemüse Brunoise mit außergewöhnlich feinem Aroma
€0,5 kg 18,83 € p. Stück
37,66 € p.kg



Terrinen und Pasteten als Vorspeise sind etwas Besonderes, wenn diese kleinen Kunstwerke temperiert und mit feinsten Salaten zusammen anschmiegsam auf einem Teller drapiert sind. Dabei werden sie begleitet von fruchtig-herben Saucen und feinsäuren Früchten. Ihren Gästen werden sämtliche Geschmacksnerven aufgehen. Seien Sie also kreativ und zaubern Sie ruhig einmal besondere „Landschaften“ aus Ihren Zutaten.



SPITZEN-PASTA FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE NUDELKREATIONEN!

Unsere Marke **Grande di Gusto Pasta** steht für außergewöhnliche Nudelkreationen, die saisonal beeinflusst und immer frisch hergestellt werden. Trotzdem haben wir auch – außer diesen geschmacklichen Saisonprodukten – Standards wie Papadelle und Tagliatelle in drei Farben. Fragen Sie Ihren Fachberater nach weiteren Produkten von Grande di Gusto Pasta.



05.633
Angelotti m. grünem Spargel

Zart gegarter Spargel mit feinen Gewürzen in quadratischer Pasta
0,5 kg 5,96 € p. Stück



05.630
Tortelacci mit Petersilienpesto - Gremlata, grün

Zarter Nudelteig gefüllt mit würzigem Pesto aus Petersilie, Knoblauch und Parmesankäse
0,5 kg 6,98 € p. Stück



05.631
Gnocchi mit Bärlauch

Kartoffelteig in klassischer Form, gefüllt mit Bärlauch
0,5 kg 5,82 € p. Stück



05.632
Medaglioni m. Bergbauernkäse & Spinat

Milder Bergbauernkäse mit würzigem Spinat, pikant angemacht in zartem Nudelkleid
0,5 kg 6,98 € p. Stück



05.634
Angelotti m. Mangold & Schafsricotta

Milder Mangold und feinvürziger Schafsricotta in zarten Pastatäschchen
0,5 kg 5,96 € p. Stück

Servier-Vorschlag



SERVIERVORSCHLAG

Tellerkreation als Vorspeise mit handgeschnittenen Räucherlachspralinen und dreierlei Salat aus dem Manss Feinkost-Programm.

Die Räucherlachspralinen parallel auf dem Teller zur Außenkante anordnen und in der Mitte der oberen Hälfte ein kleines Salatbukett anrichten. Links neben dem Salatbukett einen Löffel voll Manss Feinkost-Spargelsalat und rechts neben dem Salatbukett einen kleinen Löffel vom Manss Feinkost-Goma Wakame Algensalat anrichten. Das Salatbukett mit Vinaigette beträuffeln und zum Fisch eine kalte Fruchtsauce aus Mango und Maracuja servieren. Hier sind die Gegensätze zwischen mild und würzig und zwischen fruchtig und pikant die gewünschten Geschmacksrichtungen, die sich harmonisch mit dem Spargel- und Algensalat verbinden und ein exotisch-rauchig-fruchtiges Erlebnis bilden.

01.255
Goma-Wakame-Algen-Salat

Pikanter Salat mit Goma-Wakame-Algen, Glasnudeln und geröstetem Sesam – eine köstliche Beilage zu Fisch und Fleisch – scharf, exotisch
1,0 kg 13,41 € p. kg

01.067
Spargelsalat weiß

Zarter Spargel mit gekochtem Schinken und frischen Tomatenwürfeln in einer feinen Sauce Blanche
1,5 kg 6,85 € p. kg

Zart Geräuchertes und mild Eingelegtes aus dem Manss Feinkost Mare-Sortiment

Wann immer es ein Festbuffet zu kreieren gilt oder Sie das Besondere suchen, um Ihre Gäste zu verwöhnen wird Ihnen unsere Fischlinie Manss Feinkost Mare dabei helfen, mit Spitzenprodukten, die nicht nur durch Geschmack zu überzeugen wissen, sondern auch durch eine bestechende Optik, die anstehende Arbeit zu kompensieren und selbst bei größten Veranstaltungen locker und gelöst an Ihre Aufgaben heranzutreten. Mit einer größeren Auswahl dieser handwerklichen Spitzenprodukte können Ihnen gerne unsere Partnerbetriebe weiterhelfen. Immer frisch produziert und frisch geliefert bilden diese Produkte eine gelungene Basis für rauschende Feste und überzeugende Qualität.



03.041
Gemischte Spieße mit Ananas, Olive und Lachs

ca. 20 Stück Lachsspießchen mit Olive oder Ananas und Lachs – köstliche Kombination für Ihr Buffet oder Menü
0,5 kg 21,39 € p. Stück



03.044
Lachspäckchen im Stroh gewickelt

Lachsstremel aus der Mitte des Filets geschnitten – mit Stroh zu einem Päckchen gebunden und heißgeräuchert – lecker! ca. 16 Stück
1,0 kg 29,10 € p. kg



03.036
Ganzer Lachs geräuchert

Das ist ein Blickfang, ein ganzer Lachs, ganz schonend gegart und dabei leicht geräuchert, für Ihr Buffet
3 – 4 kg 23,89 € p. kg



03.40
Ananas-Lachs-Spießchen

ca. 17 Stück Schöne Fingerfood-Spießchen mit Ananasstücken und feinem Lachs – heißgeräuchert
0,5 kg 22,96 € p. Stück



03.042
Handgeschnittene Räucherlachspralinen – 3 Sorten

Das ist ein Highlight für die Feiertage: heißgeräucherte Lachspralinen mit drei verschiedenen Auflagen: Pfeffer, Sesam und Kräuter, ca. 41 Stück
1,0 kg 33,03 € p. kg



03.034
Dillröllchen

Feine Heringsfilets ohne Haut, aufgerollt und eingelegt in einer milden süß-sauren Marinade mit viel feinem Dill – ca. 20 Stück
1,0 kg (ATG 0,7 kg) 7,84 € p. kg



03.017
Bratröllchen

Feines Heringfilets mit Semmelbröseln paniert und in einem würzigen Sud eingelegt
1,0 kg (ATG 0,75 kg) 7,43 € p. kg



03.015/03.031
Gabelrollmöpse

Kleine Heringsfilets mit Haut in einer kräftigen Marinade mit Zwiebeln, Senfkörnern und Wacholder – klein ca. 20 Stück, groß ca. 60 Stück
1,0 kg (ATG 0,75 kg) 6,91 € p. kg
3,0 kg (ATG 1,75 kg) 5,54 € p. kg



03.020
Kräutermatjes in Öl

Gesalzene Heringsfilets, durchgereift, mit frischen Kräutern, eingelegt in Öl – ca. 12 Stück
1,0 kg (ATG 0,8 kg) 7,65 € p. kg