



PATISSERIE
VOR & NACH TISCH KULTUR





INHALT

GET THIS PARTY STARTED	2
FREAKS TO TABLE	14
WERTE & KULTUR	24
SORTIMENT	34
SONST NOCH WAS: Preise	117
	
Sonderanfertigungen	117
Lieferkosten/Lieferung	118

PIKTOGRAMME

-  Diese Produkte enthalten keinen Alkohol.
-  Diese Produkte sind vegan.
-  Diese Produkte sind vegetarisch.
-  Diese Produkte sind laktosefrei.
-  Diese Produkte sind glutenfrei.
-  Diese Produkte können mit Paketdienst geliefert werden.

Katalog gültig ab 1.3.2025

ANWENDUNGSGEBIETE

FINGERKOST

VORSPEISEN	
Brotservice	38
Fingerfood	39
DESSERT	
Fingerfood	42

FLYING SERVICE

VORSPEISEN	
Mini	46
Midi	46
Refill Tulpenglas & Oval Wave	48
DESSERT	
Mini	50
Kinderdessert	52
Midi	53
Refill Tulpenglas & Oval Wave	56

MENÜ

VORSPEISEN	
Midi	62
Maxi	63
DESSERT	
Midi	64
Maxi	66
Halbpension	68
Baukasten	74

À LA CARTE

VORSPEISEN	
À la minute backen	78
Mise en place haltbar	80
Baukasten	80
DESSERT	
Baukasten	81
Parfait	84
À la minute backen	84
Mise en place haltbar	85

BEIWERK

VORSPEISEN	
Elemente	88
Dressieren	88
Soßen & Eingelegtes	89
Streugut	89
Dekor	89
DESSERT	
Sorbet	90
Eis	92
Elemente	94
Dressieren	95
Soßen & Eingelegtes	96
Streugut	97
Dekor	98

KAFFEEHAUS

DESSERT	
Vitrine & Takeaway	102
Tartes, Torten & Terrinen	103
Refill Weckglas	104
Pralinen	106
Teegebäck	107

BUFFET

DESSERT	
Schneidbar	110
Proviando	112



Mini-Cupcakes Schwarzbier & Hafer & Heidelbeeren & Beans

SOUS-BRO & SOUS-SIS IM HOMEOFFICE

Neulich,
beim Besuch eines Küchenchefs, erzählte der uns, dass wir bei seinem Team „unser Lieblingskollege im Homeoffice“ genannt werden. Das fanden wir sehr lustig, aber es freut uns auch noch aus einem anderen Grund.

Denn es bedeutet ja, dass uns die Jungs und Mädels in der Küche als das sehen, was wir gerne für sie sein wollen:
ein Kollege, der eine echte Hilfe ist (und außerdem nicht im Weg rumsteht) und sie besser macht. Auch noch gut: Der Homeoffice-Kollege ist praktisch nie krank und man muss seine Schichten nicht übernehmen.

Was man ebenfalls an unserem „Spitznamen“ erkennen kann: Wir sind nicht irgendein Lieferant für diesen oder jenen speziellen Einsatzzweck. Sondern wir sind so vielfältig, dass wir für jeden Anlass und für jedes Küchenteam eine Unterstützung sind. Immer. Mit kompletten Vorspeisen- und Dessert-Systemen oder mit einzelnen Komponenten, mit denen man die eigenen Kreationen ergänzen und veredeln kann.

So wie es eben mit Lieblings-Kollegen ist. Man kann sie gut gebrauchen. Weil sie einen auf Ideen bringen. Weil sie andere Sachen wissen und können. Weil sie einem aus der Patsche helfen. Weil sie einen nicht im Stich lassen. Weil man Bock darauf hat, mit ihnen zu arbeiten. Wir wollen Sie also ermuntern: Begreifen Sie unsere Produkte als Inspiration, als „Bausteine“. Spielen Sie damit, mischen Sie sie aufregend, kombinieren Sie neu, bauen Sie sie in Ihre eigenen Kreationen ein. Nehmen Sie die besten Songs und machen Sie daraus Ihren eigenen Hit...

Also ganz egal, welche Party Sie am laufen haben. Wir sind am Start!

Herzlich,

Udo Walter & Maximilian Weigl

SO YOU BETTER GET THIS PARTY STARTED

OOPS!...



I DID IT



MY WAY

Apropos „My Way“: Wir möchten uns an dieser Stelle ausdrücklich bei Tim Mälzer und seinem Team in der Bullerei bedanken, bei der wir die Fotos machen durften. Ihr könnt was, ihr traut euch was, ihr seid echt. Ist schön bei und mit euch!



Jar Food Pfirsich-Matcha-Himbeeren & Beeren-Gazpacho

SWEET DREAMS ARE



MADE OF TEEN SPIRIT



Blutpfirsich Knusperboden / Cassistörtchen schwarze Johannisbeere



Veganes Schokoladenmousse / Sanddorncreme Yuzu & Rhabarber & Mango Chia

CAKE
ME UP
BEFORE



YOU

GO-GO



Fromage Affineur Kober Käsevariation & Knäcke & Kaviar & Feige



Pumpkin-Pie Hokkaido & Altes Gewürzamt

WHAT'S
LOVE
GOT
TO DO
WITH
CRAZY
LITTLE
THING
CALLED
LOVE?





Milchschnitte Pistazienbiskuit & Nuts & Simply White Original Beans

ALL YOU
NEED IS
HIGHWAY
TO
HELL



Tiramisu to share Galbani & Espresso & Löffelbiskuit

FREAKS TO TABLE

„WIE VERRÜCKT IST ES, DER BESTE SEIN ZU WOLLEN?“

Es gibt da so eine Art „Club“ von Lebensmittel-Produzenten, -Manufakturen, Köchen, Gastronomen, Händlern, Landwirten und Foodies. Sie nennen sich „Freakstotable“ und was sie verbindet, ist ihre Leidenschaft für kompromisslose Qualitäten in Produkten und Handwerk. Wir sind stolz darauf, ein Teil davon zu sein!

„WIE VERRÜCKT SIND SIE,
UM DAS ZU MACHEN, WAS SIE MACHEN?“



Dagmar Ochsenschläger
HOFGUT OCHSENSCHLÄGER

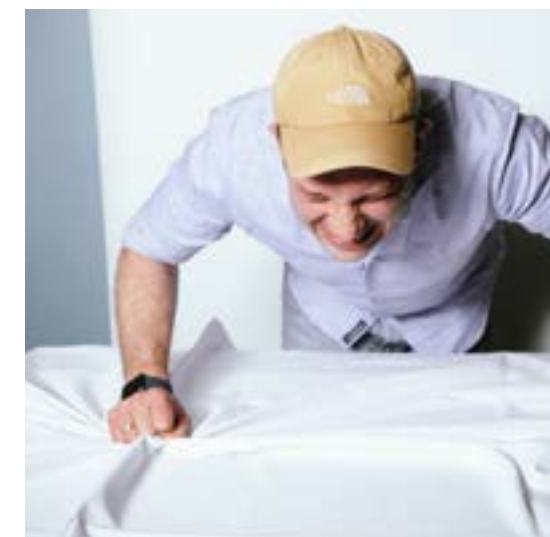


Claus-Christian Carbon CCC
WISSENSCHAFT & BILDUNG

Freaks sind Verrückte. Ver-rückt im besten Sinn. Menschen, die Dinge wagen, ohne sie vorher bis zur Ermüdung durchdekliniert zu haben. Die Risiken eingehen, die alles verändern können. Wenn es solche Verrückte nicht gäbe, dann würden wir im endlosen Wiederholungsmodus von „das haben wir schon immer so gemacht“ feststecken.



Joshi Osswald, Tobi Bätz
LAB. ANIMA &
RESTAURANT AURA



Kaspar Stange
CREMEEIS

„BEI DER ARBEIT: MUSIK ODER KEINE MUSIK?“



Kevin Kugel
CHOCOLATIER



Kilian Holland
ALTES GEWÜRZAMT

Man kann lang und breit darüber philosophieren, was genau mit „Qualität in Produkt und Handwerk“ gemeint ist. Aber am schönsten ist es, wenn man sich die ganzen tief-sinnigen Erklärungen sparen kann, wenn man nicht redet, sondern einfach schmeckt. Und dann eigentlich alles klar ist...

Kann es schief gehen? Natürlich!
Aber das ist Teil vom Spaß.
Dass man nicht sicher sein kann, ob es funktioniert und es trotzdem macht.

„NACH DEM ESSEN:
TANZEN ODER NACH HAUSE?“



Ilonka Scheuring
WINZERIN

„WAS IST WICHTIGER: ARBEIT ODER TALENT?“



Kaspar Stange
CREMEEIS

„LIEBER KOPFARBEIT ODER LIEBER HANDARBEIT?“



Bastian Jordan
JORDAN OLIVENÖL

„MIT KOPF ODER BAUCH?“



Michael Kunzmann
HAVELLAND EXPRESS

Paul Rand
sagte einmal:
Es ist wichtig,
seine Hände zu
benutzen,
weil es das ist,
was uns von
einer Kuh
unterscheidet.

*„SIEHT MAN IHREN HÄNDEN AN,
DASS SIE HANDWERKLICH ARBEITEN?“*

Jede handwerkliche Tätigkeit knüpft an uralte Traditionen an und schafft eine Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Wir sind Teil einer langen Linie der Menschheit, die mit Geschick und Herzblut ihre Welt gestaltet. Mit den eigenen Händen zu arbeiten, schafft eine Verbindung. Es lässt uns die Welt verstehen. Be-greifen...



Maximilian Brezger
DESTILLERIE BREZGER



Gerhard Daumüller
KELTENHOF

„NACH DEM ESSEN: DESSERT ODER KEIN DESSERT?“



9 von 10 Menschen lieben Nachtisch. Einer lügt...

Edgar Wolter
SPIRIT OF SPICE

„WAS TUN, WENN NUR NOCH EIN DESSERT ÜBRIG IST?“



Ohne Nachtisch hat man den Salat.

Andrea Grudda, Ute Bornholdt
KONZEPT & SPIRIT OF SPICE

„WORAN ERKENNT MAN
HIMMLISCHEN GENUSS?“



Edgar Wolter
SPIRIT OF SPICE

„WAS IST IHR GRÖSSTES TALENT,
DAS SIE NICHT VERFOLGFT HABEN?“



Maximilian Weigl
PATISSERIE WALTER

„EINE TYPISCHE KÖRPER-
HALTUNG IN IHREM BERUF?“



Thomas Plackner
WEINGUT PLACKNER

„REDEN SIE GERNE ÜBER
IHRE ARBEIT?“



Peter Koch
SCHWARZWALD MISO

„WAS HABEN SIE
IN DER SCHULE GEMACHT?“



Andrea Grudda
KONZEPT

„WIE SCHAUEN SIE UNTER
FREUNDEN, WENN ES GAR NICHT
SCHMECKT?“



Patrick von Vacano
ORIGINAL BEANS

„SIND SIE STRENG MIT IHREN
MITARBEITERN?“



Paulina Otto
OTTO GOURMET

„WAS LIEBEN SIE AN
IHREM BERUF?“



Jesper Hilbig
CONTENT CREATION

Menschen, die etwas wollen, etwas können, etwas machen und versuchen, dabei eine gute Zeit zu haben.

Wie kann man das nicht toll finden? www.freakstotable.com

Goldene Regel:

**DON'T WORK
FOR ASSHOLES.
DON'T WORK
WITH ASSHOLES.***



Die Regel stammt von dem berühmten Gestalter Erik Spiekermann und wir wissen natürlich, dass es Menschen gibt, die es nicht schön finden, wenn man Kraftausdrücke wie „Arschloch“ in einem Werbekatalog verwendet. Und dann auch noch groß in der Überschrift! Aus Rücksicht und Respekt ihnen gegenüber verwenden wir im folgenden Text das (ebenfalls flapsig gemeinte) Wort „Idiot“, und wir meinen damit im weitesten Sinne Menschen, mit denen man aus verschiedensten Gründen eigentlich nichts zu tun haben möchte. Und noch ein Hinweis an unsere zahlreichen minderjährigen Leser: „Arschloch“ sagt man nicht. Wer „Arschloch“ sagt, der kriegt kein Eis.

Wer will schon so viel ZEIT mit *Idioten* verbringen?

Wenn man Menschen am Ende ihrer Karriere fragt, dann sagen sie einem oft, dass die Menschen, mit denen sie zusammengearbeitet haben, auf lange Sicht wichtiger waren, als die Projekte und das, was sie im Job erreicht haben.

Dass Menschen am Ende mehr zählen als Erfolg – wenn man etwas darüber nachdenkt, dann klingt das logisch. Also sollte man darauf achten, mit wem man arbeitet.

Wer will schon so viel Zeit mit Idioten verbringen?

Die Regel lautet also:
Nicht mit Idioten arbeiten und nicht für Idioten arbeiten. Und natürlich möglichst selbst kein Idiot sein.

Alles klar. Einverstanden.
Aber wie stellt man das jetzt genau an?

Auf lange Sicht sind Menschen wichtiger, als die Erfolge.





Immer schön: ein fein austariertes Gleichgewicht.



Am Anfang und solange eine Firma klein ist, ergibt es sich mehr oder weniger von alleine. Menschen, die dazu kommen, passen zum Team oder eben nicht. Wenn nicht, dann merken das alle schnell und man trennt sich wieder. Wird ein Unternehmen allerdings größer, muss man sich etwas mehr Gedanken darüber machen, *wer man als Unternehmen ist und wer man sein will.*

*Verliert
DAS TEAM,
verliert jeder.
GEWINNT
das Team,
gewinnt jeder.*

Respekt und Verantwortung: für sich selbst und für das Ganze.



Wenn
nicht klar ist,
was man
ERWARTET,
dann
führt das zu
einem großen
Durcheinander.

Unsere Werte sind uns wichtig. Kultur ist wichtig.

Aus unserer Erfahrung hilft es, wenn man sich klarmacht, was man von den Menschen in einem Team erwartet. Und diese Erwartungen dann aufschreibt und alle wissen lässt. Wenn wir also zum Beispiel eine Firma sein wollen, in der wir fair und respektvoll miteinander umgehen, dann sollten das alle wissen. Weil dann jeder weiß, was ihn bei uns erwartet und was er erwarten darf.

Wenn jemand dennoch meint, er möchte lieber seine Kollegen und Kolleginnen anschreien oder sonst irgendwie ein Idiot sein, dann kann er das gerne tun. Aber eben lieber woanders...

Unsere Firmenkultur und unsere Werte sind wichtig. Wer genauer wissen möchte, was wir von uns selbst und allen, mit denen wir arbeiten, erwarten, kann es hier gerne nachlesen:





SORTIMENT

FINGERKOST

VORSPEISE	38
DESSERT	42

FLYING SERVICE

VORSPEISE	46
DESSERT	50

MENÜ

VORSPEISE	62
DESSERT	64

À LA CARTE

VORSPEISE	78
DESSERT	81

BEIWERK

VORSPEISE	88
DESSERT	90

KAFFEEHAUS

DESSERT	102
---------	-----

BUFFET

DESSERT	110
---------	-----

PIKTOGRAMME

- Diese Produkte enthalten keinen Alkohol.
- Diese Produkte sind vegan.
- Diese Produkte sind vegetarisch.
- Diese Produkte sind laktosefrei.
- Diese Produkte sind glutenfrei.
- Diese Produkte können mit Paketdienst geliefert werden.

Die Produkte sind zum Teil mit nicht enthaltener Dekoration abgebildet. Maßangaben können leicht abweichen.

FINGER KOST

FINGERKOST



10945
Brotaufstrich
Butter * Zweierlei Kapern *
Olivenöl / Senfmousse *
Kräuter * Senfkörner
17 ml
64 Stück
0%

11351
Trüffelstein blanc
Burgunder-Trüffel * Butter *
Mascarpone * Flor de Sal
18 ml
30 Stück
0%



5281
Mini-Baguette Fusette
45 g
50 Stück
0%



5282
Mini-Baguette Fusette mit Oliven
45 g
50 Stück
0%

FINGERKOST



10999
Kleine Quiche
Speck * Gruyère / Lachs * Dill
29 g
70 Stück
0%



11000
Kleine Starter
Dinkelbiskuit * 7 Kräuter / Petersilie *
Edamame * Crème fraîche / Currykuchen *
Karotte * Mais
25 ml
43 Stück
0%

FINGERKOST

11278

Tanzpilz-Taco

Jalapeno * Mais *

Koriander * Cumin

35 ml

24 Stück



TIPP

Zusammen mit einem
Margarita-Shot serviert,
ist der vegane Soft-
Shell-Taco ein
perfekter Einstieg.



FINGERKOST



10025
Mini-Cupcake
Schwarzbier * Karamell / Heidelbeere *
Hafer / Growers' Chocolate * Mandel
45 ml
48 Stück

P

10029
Teatime
Gâteau Opéra / Rübli *
Nusscreme / Mandel *
Baumkuchen * Traubenlikör
50 ml
63 Stück

P V



10033
Säulen-Trilogie
Yuzu * Joghurt / Amaretto *
Bayrisch Creme / Growers' Chocolate *
Kakaobohne
50 ml
63 Stück

P



10987
**Petits fours: Zitron /
Safran / Eisenkraut**
Agave * Mascarpone / Honig *
Buttercreme / Verveine * Nuss
30 ml
48 Stück

0% P

FINGERKOST



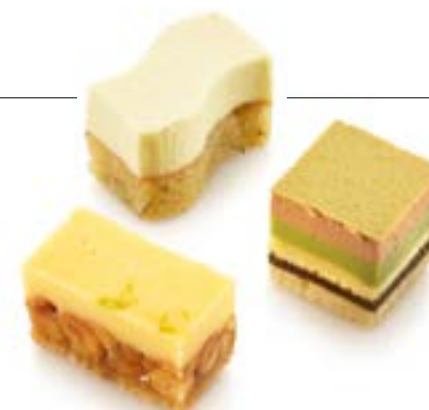
10978
Gebackene Petits fours
Käsekuchen * Hafer / Banane *
Schokolade / Heidelbeere * Haselnuss
50 ml
42 Stück

0% V P



11063
Kuchentafel 3.0
Cranberry-Karamell-Muffin /
Zitronen-Streusel / Cassis-
Canache-Kuchen
40 ml
57 Stück

P



10988
**Petits fours: Lime Pie /
Matcha / Bronzefenchel**
Karamellnuss * Kalamansi /
Opera verkehrt / Rührkuchen *
Mascarponecreme
30 ml
50 Stück

P



FLYING SERVICE



10774
Blumenkohl auf Couscous
 Crème fraîche * Nussbutter *
 Raz el Hanout
 70 ml
 35 Stück
 0% P



10781
Vegane Rote Beete-Meerrettich-Schnitte
 Sauerkrautboden * Mélange du Jardin
 50 ml
 55 Stück
 0% V P



11342
Gâteau végétal
 Kräuterseitling * Portwein *
 Balsamico * Butter
 55 ml
 44 Stück
 V

CHEF'S CHOICE

*Vegetarische Faux Gras –
 äußerlich unscheinbar,
 aber eine wahre Umami-
 Bombe. Dazu passt
 perfekt ein Wildkräuter-
 salat vom Keltenhof.*



10924
Polenta-Mond
 Bleu d'Auvergne *
 Salzzitrone *
 Sesam-Sponge
 70 ml
 24 Stück
 P



10766
Veganes Paprika-Rauch-Törtchen
 Dattel * Nüsse * Knäckebrot
 80 ml
 25 Stück
 0% V P



10768
Gemüse mediterran
Paprika * Artischocke * Weiße Bohne
80 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas



10919
Avocado-Bowl
Rote Beete * Quinoa *
Mango * Avocado
100 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas



11341
Alpen trifft Ananas
Käsefondue *
Blutorangen-Spitzkohl *
Ananas-Confit
55 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas



10949
Karottenbrot mit Kerbel
Crème fraîche * Vinschgauer *
Knäcke * Essigmöhre
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



11105
Frischkäse-Panna Cotta
Ziegenrolle * Pikante Tomate * Cracker
65 ml
20 Stück
Refill Tulpenglas



10845
Deckel für Tulpenglas
8 cm Ø
200 Stück



10793
Tulpenglas
220 ml
6 Stück



10933
Leere Gläser Oval Wave
90 ml
12 Stück



20043
Holzboard für Oval Wave-Gläser mit 5 Vertiefungen
37,5 x 8,5 cm
1 Stück



20053
Holzboard für Oval Wave-Gläser mit 3 Vertiefungen
23,3 x 8,5 cm
1 Stück



FLYING SERVICE



3799
Grüne Milchschnitte
Mandel * Pistazie *
Simply White
50 ml
35 Stück

P



3467
Opera verkehrt
Matcha * Schwarzer Sesam *
Simply Milk
50 ml
65 Stück

P



3175
Weißer Cannelloni
Simply White * Sahne
50 ml
35 Stück

P

3176
Dunkler Cannelloni
Growers' Chocolate *
Sahne
50 ml
35 Stück

P

FLYING SERVICE



10287
Honigwabe
Honig * Aprikose *
Lavendel * Karotte
45 ml
52 Stück

P

3857
Schoko-Oliven-Mousse
Olivenöl * Growers' Chocolate *
Krokantkern
50 ml
63 Stück

P



11007
Knusperschnitte Tonkabohne
Biskuit * Nusscrunch *
Gekochte Creme * Schokogelee *
Tonka-Nocke
45 ml
42 Stück

P



10975
Schoko-Kokos-Layercake
Mousse * Knusperplatten *
Biskuit * Gelee
50 ml
65 Stück

P

FLYING SERVICE

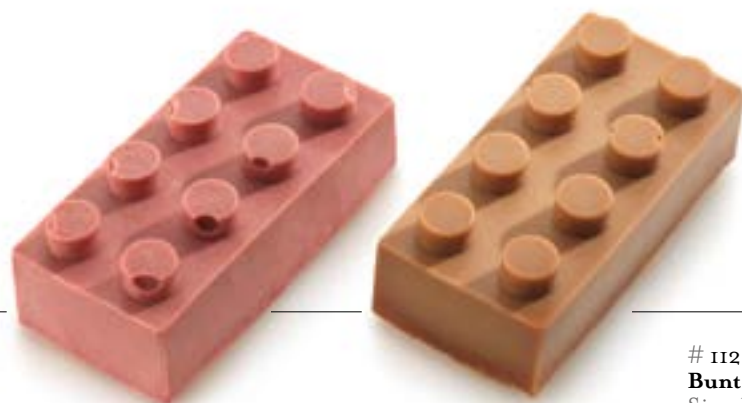


11268
Lämmchen
Kokos * Mandel *
Simply White * Knusper
35 ml
56 Stück

0% P

TIPP

*Passt sehr gut auf
die Kinderkarte und
ist auch an Ostern
eine gute Idee.*



11270
Bunte Bausteine
Simply Milk * Waldbeere
40 ml
80 Stück

0% P

TIPP

*Eltern gehen nie in ein
Restaurant, das ihre
Kinder nicht mögen.
Kommen die Kinder,
kommen die Eltern.*



FLYING SERVICE

10794
Vollkorn-Nuss-Tarte
Sablé * Pistazie * Mascarpone *
Orange * Haselnuss
70 ml
30 Stück

0% P



10036
Grießflammerie
Getreide * Johannisbeere
60 ml
30 Stück

P

4452
Veganes Beeren-Orangen-Törtchen
Brombeere * Johannisbeere * Blaubeere *
Agave * Kornblume * Dattel
60 ml
35 Stück

0% V V V V P



4451
Flower-Törtchen
Himbeere * Pistazie *
Holunder * Blüten
60 ml
35 Stück

0% P



FLYING SERVICE

10734
Schokoladen-Beeren-Cake
 Himbeere * Johannisbeere *
 Simply Milk * Sandkuchen
 85 ml
 45 Stück



10657
Opéra-Schnitte
 70 ml
 45 Stück



TIPP

*Veganes Sortiment –
 perfekt für mehrtägige
 Gäste-Aufenthalte.
 Berücksichtigt fast alle
 Unverträglichkeiten.*



11153
Vegane Schnittchen
 Growers' Chocolate * Banane /
 Exotic * Kakao-Knusper /
 Kirsche * Zitrone * Kokos /
 Schokobrownie
 60 ml
 40 Stück



FLYING SERVICE

10678
Schokoladenkissen
 Growers' Chocolate *
 Sahne * Schokobiskuit
 70 ml
 20 Stück



11234
Saftiger Savarin
 Mandel * Zitrus-Confit *
 Orangen-Thymian-Sud
 95 ml
 40 Stück



11261
Pie Pillow
 Waldfrucht * Mascarpone *
 Pistazie * Mandelbiskuit
 55 ml
 22 Stück



11363
Cube Sacher
 Sacherboden * Aprikosengelee *
 Growers' Chocolate * Schokogele
 70 ml
 42 Stück



4245
Crème Brûlée-Waldbeeren
Waldbeeren * Sahne * Vanille
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



4246
Beeren-Gazpacho
Kirsche * Biskuit * Waldfrucht *
Himbeere * Gelee
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



4380
Blaubeer-Muffin
Beeren * Hafer *
Portwein
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



4414
Schokolade-Birne
Simply Milk *
Rotwein * Molkestreusel
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



10052
Super Food
Chiasamen * Kokos * Mango *
Kakaobohne * Dattel
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



10541
Butterkeks-Erdbeere
Käsesahne * Mara de bois *
Mandeln
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



10733
Aprikose trifft Milkschokolade
Simply Milk * Nuss-Crunch *
Vanille * Olivenöl
80 ml
30 Stück
Refill Oval Wave



TIPP

Ausprobieren!
Mit 3 oder 5 Gläsern
durch die Tischreihen
gehen (verschiedene
Desserts, gleicher Preis).
Greift einer zu, greifen
alle zu. Wer aktiv und
sympathisch anbietet,
der verkauft.



10933
Leere Gläser Oval Wave
90 ml
12 Stück

20043
**Holzboard für
Oval Wave-Gläser
mit 5 Vertiefungen**
37,5 x 8,5 cm
1 Stück



20053
**Holzboard für
Oval Wave-Gläser
mit 3 Vertiefungen**
23,3 x 8,5 cm
1 Stück



11005
Cheesecake trifft Aprikose
Frischkäse * Aprikose *
Nussbutter-Knusper * Molke
70 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas

0% P



TIPP
Gläser-Refills –
wer hat's in Europa
erfunden? Und wer hat's
weiter perfektioniert?
Schnelle Befüllung,
100 Portionen stapelbar
in E2-Kisten – perfekt
für Vorspeisen und Desserts.
War von Anfang an eine
gute Idee und ist es immer
noch. Nur noch besser.



10773
Kakaofrucht mit Kakaobohne
Growers' Chocolate *
Kakaofrucht-Pulpe * Rohkakao
80 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas

P

11163
Vegane Ingwerbirne
Praline * Ingwer * Pecannuss
80 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas

0% V² V K P



11112
Pfirsich-Matcha mit Himbeeren
Simply White * 3-erlei Pfirsich *
Zitrusfrüchte
80 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas

0% P



11321
Aprikose & Estragon
Weiße Schokolade * Apfel *
Limette * Süßholz
85 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas

0% V² V K P



11168
Island für's Glas
Haskap-Beere * Skyr *
Buchweizen * Fichte
65 ml
40 Stück
Refill Tulpenglas

0% K P



10845
Deckel für Tulpenglas
8 cm Ø
200 Stück



10793
Tulpenglas
220 ml
6 Stück

MENÜ



10775
Weißer Tomate
Tomatensaft * Relish *
Crème fraîche * Vollkorn
90 ml
30 Stück



11100
Soufflierte Polenta
Maisgrieß * Pinienkern *
Tomate * Feta
95 ml
36 Stück



11281
Kichererbsen mit Brokkoli
Tomate * Mandel * Hummus *
Olivenöl * Kreuzkümmel
95 ml
48 Stück



10956
Gemüsegarten
Sellerie * 6 Kräuter *
Nuss * Karotte *
Perlzwiebel
100 ml
16 Stück



11302
Laugenstange
Ziegenfrischkäse *
Honig * Rosmarin
100 ml
36 Stück



10905
New Caprese
Büffelmozzarella *
Tomate
100 ml
20 Stück



4337
Lasagne von weißer Schokolade
Himbeere * Johannisbeere *
Heidelbeere
90 ml
36 Stück



4417
Brownie-Karamell-Cake
Growers' Chocolate *
Crème de Cacao
80 ml
36 Stück



10968
Knusper-Crème Brûlée
Schoko-Nuss-Crunch *
Cranberry-Sauerkirsch-Gelee *
Gewürze * Simply White
90 ml
33 Stück



11211
Buttermilch-Mo(h)nd
Mandelfinancier *
Zitrone * Quark
80 ml
48 Stück



11358
Marmorkissen Cranberry
Simply White * Regentenboden *
Sauerkirsche * Orange
80 ml
22 Stück



10546
Topfen-Kirsch-Streusel
Quark * Sauerkirsche * Mandel
80 ml
25 Stück



11314
Vegan Velvet
Simpy Dark * Birne *
Kokos * Vanillesoße
80 ml
40 Stück



TIPP

Schreiben Sie nicht
„vegan“ auf das Menü,
sonst entgeht einigen
Gästen etwas.
Vegan war für uns nie
Verzicht, sondern von
Anfang an ein
kulinärisch
aufregendes Feld.





4306
Chocolate-Passion-Cake
Growers' Chocolate *
Maracuja * Knusper
100 ml
36 Stück



10109
Creme Catalan mit Lime Pie
Growers' Chocolate * Vanille *
Kalamansi * Joghurt * Knusper
110 ml
27 Stück



10737
Tiramisu-Nonna
Kaffee * Himbeere *
Löffelbiskuit * Crunch
160 ml
16 Stück



10617
Pfirsich
Weißer Pfirsich *
Blutpfirsich *
Aprikose *
Knusperboden
105 ml
15 Stück



10813
Cake Schokolade-Himbeer-Haselnuss
110 ml
33 Stück



10791
Vegan Chocolate-Passion-Cake
Reiscrisp * Kokos *
Chia * Exotic
110 ml
25 Stück



10298
New Black Forest
Kirschwasser *
Growers' Chocolate *
Sauerkirsche
155 ml
20 Stück



10735
Falscher Topfenknödel
Quark * Flüssiger Erdbeerkern *
Getreide-Crumble
120 ml
20 Stück



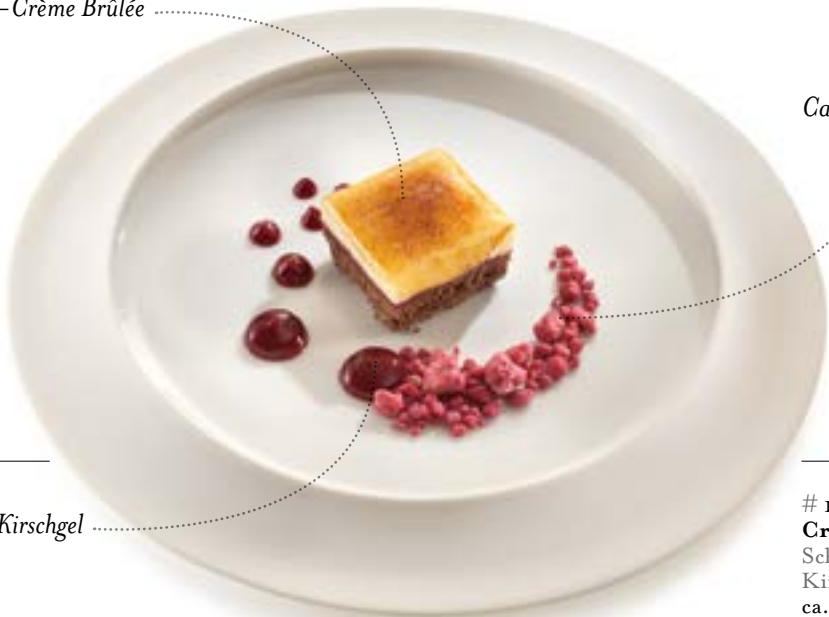
11237
Sacher 2.0
Sacherboden * Aprikose *
Growers' Chocolate *
Glasur
105 ml
25 Stück



11276
Waldbeer Noire
Sacher * Growers' Chocolate *
Waldbeeren * Rosmarin
160 ml
20 Stück



Knusper-Crème Brûlée



Cassis-Streusel

Kirschgel

10521
Crunch and Cream Cake
Schokolade * Nuss *
Kirsche * Cassis
ca. 70 ml
96 Portionen



TIPP

Unsere Halbpension-Systemdesserts – wer sie einmal getestet hat, ist überzeugt.
Die Idee dahinter ist zwingend: Die meisten Halbpensionsgäste bleiben nicht länger als 7 Tage.
Mit den Halbpension-Desserts servieren Sie jeden Tag ein neues Dessert, das perfekt für ein
4-Gänge-Menü geeignet ist: abwechslungsreich, optimierte Verpackungsgröße,
standardisierte Vorbereitung, wirtschaftlicher Preis.
Kann ergänzt und variiert werden, mit eigenen Desserts an Tagen mit „mehr Zeit“ oder einer
zusätzlichen Eisnocker für eine größere Portion. Sparen Sie Ressourcen – schlau mit System!



Cassis-Streusel

Mango-Passionsfrucht-Creme



Zweierlei
exotische Mousses
auf Kokosbiskuit

10528
Tropical Flair
Kokos * Mango * Banane *
Passionsfrucht * Buchweizen
ca. 90 ml
100 Portionen

Baisermasse

Gekochte
Zitruscreme auf
Regentenboden



Himbeergel

10524
Lime Cake
Kalamansi * Limette *
Himbeere * Baiser
ca. 90 ml
88 Portionen



MENÜ

Mangocreme
auf Kokos-Mandel-
Crunch

Joghurt-Hafer-
Crumble

Exotic-Soße
mit Chiasamen

10529
Mango Lassi Cake
Crunch * Gewürze * Joghurt *
Passionsfrucht * Chia
ca. 90 ml
60 Portionen

0% P

Orangencreme

Haselnuss-Sablé mit
Walnuss-Karamell

10530
Walnut Caramel Cake
Sablé * Orange * Malz *
Simply Milk
ca. 90 ml
56 Portionen

V P

Malzbier-Crumble



Getreide-Erde

Klassisches Tiramisu



Frühtecocktail

10783
Tiramisù Exotique
Mascarpone * Kaffeebiskuit *
Tropenfrüchte * Muscovado-Crumble
ca. 90 ml
63 Portionen



Dinkel-Stones

Zweierlei
Schokocreme auf
Birnen-Balsamico-
Brownie



Schokosoße

Geraspelte
Schokolade

10532
Balsamic Pear Cake
Birne * Karamell *
Schokolade * Dinkel
ca. 90 ml
90 Portionen



TIPP

Schlau mit System –
die Desserts auf dieser
Seite eignen sich perfekt
für Halbpension.



Schokoladen-Mousse
auf Haselnuss-Crunch

Himbeergel



Mascarponecreme

11069
Haselnussgâteau
Knusperboden * Schoko-Mousse *
Mascarponecreme * Himbeergel
ca. 100 ml
66 Portionen



10784
Veganer Schwarzwald
 Kirschwasser-Dome *
 Cherry Stone *
 Kirschessig-Sorbet *
 Gel * Erde * Ast
 ca. 170 ml
 25 Portionen



ORIGINAL BEANS

Wir verwenden nur
 Schokolade von
ORIGINAL BEANS.
 In diesem Dessert erstmals
 die neue „Growers
 Chocolate Amazonas
 Bright“. Das Besondere
 und die Weltneuheit:
ORIGINAL BEANS stellt
 hier erstmals alles vom
 „Baum bis zur Schokolade“
 im Ursprungsland her –
 die Kuvertüre wird direkt
 in Peru produziert.
 Geschmacksprofil:
 tropische Früchte,
 Kokosnuss, Zitrusnoten
 und ein Hauch von süßer
 Mandelblüte.



11109
**Growers' Chocolate mit
 gelben Früchten**
 Crunchy Canache * Sanddorn *
 Exotic-Nocke * Joghurt-Sponge
 ca. 145 ml
 48 Portionen



11283
Zwetschgenring
 Zwetschgen-Pie * Simply-Yuzu *
 Zwetschgengel * Zartbitter-Hafer-
 Crumble * Vanille-Sponge
 ca. 85 ml
 32 Portionen



TIPP

Wer den Ring als
 „Bühne“ versteht, macht
 daraus mit unserem
 Beiwerk – wie z. B. der
 Grasapfel-Sorbetnocke
 (#11255) oder dem
 Gestockten Heu
 (#11249) –
 einen individuellen
 Teller mit saisonaler
 Ausrichtung.



À LA CARTE



À LA CARTE

11099
Gemüse-Tortilla
Mürbteig * Ricotta *
Mediterranes Gemüse *
Kartoffel
100 ml
42 Stück

0% P



TIPP

Kulinarisch anspruchsvoll,
flexibel und durchdacht:
Alle „À la carte“-
Produkte können direkt
aus der Tiefkühlung
serviert oder erwärmt
werden. Alle Artikel sind
aufgetaut im Kühlhaus
haltbar und können nach
tatsächlichem Bedarf ent-
nommen werden.
Sie können also schnell
reagieren – und haben
praktisch kein Food Waste.



10885
Gemüsequiche
Paprika * Lauch * Mais *
Erbse * Sterntaler
130 ml
16 Stück

0% V P



10989
Römer-Sablé
Sablé * Cocktailtomaten *
Olive * Pinienkern *
Kräuter
130 ml
16 Stück

0% V P



À LA CARTE

11272
Perlzwiebel-Tarte Tatin
Tiroler Brotgewürz * Dinkel *
Himbeer * Rote Beete
90 ml
25 Stück

0% V P



11280
Aubergine Bonifacio
Kapern * Panko *
Käsecrunch
85 ml
40 Stück

0% P

11359
Fondant Bleu
Bleu d'Auvergne *
Ricotta * Weißer Pfeffer
80 ml
24 Stück

0% P



TIPP

Spinatoffel erwärmen
und mit Onsen-Ei
servieren.



11357
Spinatoffel
Kartoffelbiskuit *
Spinat-Royale *
Knoblauch *
Weißer Pfeffer
110 ml
20 Stück

0% V P



À LA CARTE



11101
Veganes Linsen-Dal
Curry * Blumenkohl *
Granatapfel *
Weiße Bohne * Cashew
160 ml
32 Stück
0% V² V K P



10759
Frankfurter Grüne
Pumpernickel * 7 Kräuter *
Crème fraîche
95 ml
21 Stück
0% P

11277
Käse Variation
5x Käse vom Kober *
Knäckebrot * Senfkaviar *
Cassisfeige
100 g
21 Portionen
P



DAS PROBLEM:
Der klassische Käse-Teller ist
aufwändig zu pflegen und zu lagern.
Deswegen fliegt er leider
immer öfter aus dem Angebot.
Viele Gäste mögen ihn aber.

DIE LÖSUNG:
Vorportionierte Käsevariation
vom Affineur, fix und fertig
mit Brot, Feigen und allem.
Durchdacht, wirtschaftlich,
kulinarisch auf den Punkt.



À LA CARTE



10048
Friandise Nuss-Aprikose
Haselnuss * Brombeere *
Aprikose * Simply Milk
ca. 180 ml
27 Portionen
P



10050
Savarin
Mandel * Orange * Sanddorn *
Zitronenthymian * Urkarotte *
Guave
ca. 180 ml
40 Portionen





10792
Waldbeerblume
Topfen * Champagner *
Knusper
ca. 150 ml
32 Portionen

TIPP

Allen Baukästen mit
mehr als 3 Komponenten
liegt eine Schritt-für-
Schritt-Anleitung bei.



10051
Le Knack
Vanille * Café au Lait *
Schokolade
ca. 250 ml
30 Portionen
0% V

10428
Zen Garden
Pflaume * Growers' Chocolate *
Getreide-Crumble * Rauch-Erde *
Grüner Tee
ca. 155 ml
28 Portionen
0% P



À LA CARTE



10522
Heiße Liebe
Vanilleparfait * Himbeere
ca. 80 ml
48 Portionen



1232
Geeister Frankfurter Kranz
Vanille * Sauerkirsche * Krokant
750 ml
5 Stück
eingeteilt in 6 Portionen



5200
**Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern**
100 ml
30 Stück

V P



10011
**Schokoladensoufflé
mit Erdnusskern**
100 ml
40 Stück

0% V P



5344
Tarte Tatin
Apfel * Karamell *
Sablé * Braune Butter
85 ml
45 Stück

0% V P

À LA CARTE

11361
Cheesecake San Sebastián
Cremiger Kern
120 ml
18 Stück

0% V P



11362
Cheesecake San Sebastián dark
Mascarpone * Growers'
Chocolate * Tonkabohne
120 ml
18 Stück

0% V P



11036
Marmor-Cheesecake
Zimtsablé * Frischkäse *
Mandarine * Kakao
115 ml
32 Stück

0% V P



10830
Vegane Apfel-Tarte
Mandel-Crumble *
Nusscreme * Haselnuss
120 ml
45 Stück

0% V^e V P



11379
Mandeltarte
Crumble *
Financier *
Orange
105 ml
32 Stück

0% V P

CHEF'S CHOICE

Unsere leichtere und
bekömmlichere Alternative
zum herkömmlichen
Lava-Cake.



BEIWERK



10966
Blauschimmel-Nocke
Bleu d'Auvergne * Milch * Butter
35 ml
40 Stück

0% P



10760
Käse-Krapfen
1/4 Sterntaler *
Frischkäse * Weißbrot
25 ml
60 Stück

0% P



10763
Gepickelte Pariser Karotten
Weißer Balsamico * Chili *
Gewürze
ca. 90 Stück
1 Liter

0% P



10890
Rote Perlwiebeln
Rote Beete * Thymian *
Himbeere
ca. 190 Stück
1 Liter

0% P



10810
Senfkaviar
Senfsaat * Weißer Balsamico
250 ml
6 Stück
Dressierbeutel

0% P



10892
Erbsencreme
500 ml
6 Stück
Dressierbeutel

0% P



10962
Geröstete Blumenkohlcreme
Nussbutter * Sahne * Muskat
250 ml
6 Stück
Dressierbeutel

0% P



10980
Creme von gelben Linsen
Curry * Kokos * Limette
500 ml
6 Stück
Dressierbeutel

0% P



11352
Hanf Erde
450 g

0% P



11353
Petersilien Erde
400 g

0% P



11354
Vegan Chix Crisp
170 g

0% P



10782
Mikrowellenbiskuit Curry
Mumbai * Jaipur * Olivenöl
500 ml
10 Stück

0% P



20036
Weckglas klein ohne Deckel
80 ml
24 Stück

TIPP

Patentierter Gratinierkruste
im Spritzbeutel von
Mike Süßer.

Für Fleisch, Fisch, Gemüse,
Kartoffeln, Nudeln, Brot –
macht jedes Gericht besser.

Unkompliziert, schnell,
haftig, gekühlt lange
haltbar.

Unbedingt ausprobieren!



BEIWERK

TIPP

Einige Sorten sind schon
als Nocken portioniert.
Bei großen Events
sehr beliebt.



11255
Grasapfel-Sorbetnocke
Grüner Apfel * Weizengras *
Sekt * Limette
35 ml
40 Stück



11350
Shiso-Sorbet
Shisoblatt * Sake *
Kokosmilch * Yuzu
1 Liter



2169
Exotic Sorbet
Mango * Passionsfrucht
3 Liter



BEIWERK

2100
Himbeer-Paprika-Sorbet
3 Liter



10721
Kirschessigsorbet
3 Liter



10756
Nocke Himbeer-Champagner-Sorbet
Marc de Champagne * Limette
35 ml
40 Stück



11245
Rosa Spritz-Sorbetnocke
Rhabarber * Holunderblüte *
Pinot Rosé
35 ml
40 Stück





11196
Trüffelcremeeis
Deutscher Burgundertrüffel *
Sahne * Milch * Ei
1 Liter
0% V

TIPP

Mit unseren ungewöhnlichen Eissorten bieten Sie Ihren Gästen etwas Besonderes an und Sie bleiben in Erinnerung. Eine große Kugel mit kreativ eingesetztem Beiwerk hat nichts zu tun mit „Schoko-Erdbeer-Vanille“.



11349
Planifolia Red-Eis
Rote Vanille * Sahne * Milch
1 Liter
0% V

CHEF'S CHOICE

Weltneuheit:
Wir verwenden hier die ganz besondere Vanille-Sorte „Planifolia Red“ und Koppert Cress hat es geschafft, sie erstmalig in Europa anzubauen. So kann die Schote rund 9 Monate am Strauch reifen, wobei sie ihre außergewöhnliche rosa Farbe bekommt und was für ein sensationelles Aroma sorgt. Unbedingt probieren!



2194
Sauerrahmeis
3 Liter
0% V



1328
Kaffee-cremeeis
Kaffeebohne * Sahne
3 Liter
0% V



11294
Verjus-Eis
Unreife Trauben *
Mascarpone
3 Liter
0% V



1372
Grünes Matcha-Teecremeis
3 Liter
0% V



11233
Tonkoko-Eismurmeln
Tonkabohne * Kokos * Milch
15 ml
60 Stück
0% V

BEIWERK



10806
Zartbitter-Quenelle
Canache * Growers' Chocolate *
Tonkabohne
35 ml
40 Stück
0% 0% P



11006
Weißer Quenelle
Mascarpone * Simply Milk *
Vanille
35 ml
40 Stück
0% 0% P



CHEF'S CHOICE
Direkt aus der Tiefkühlung
kurz im Dampf oder in der
Mikrowelle erhitzen und
mit einem besonderen Eis,
Zabaione oder Aprikosen-
röster servieren.
Super flexibel, super
Kalkulation, super lecker
mit cremigem Nougatkern.



10957
Waldfrucht-Pie
Himbeere *
Rote Beeren *
Butter
15 ml
30 Stück
0% 0% P



11249
Gestocktes Heu
Milch * Heu *
Simply White
15 ml
30 Stück
0% V 0% P

11231
Dinkelgrieß-Nockerl
Nougat * Butter * Orange
35 ml
49 Stück
0% V P

TIPP

Benennen Sie die
überzogenen Steine nach
Gewässern in der Nähe,
z.B. Isarkiesel oder
Elbstein.
Auch als Treatment
geeignet.



11197
Felsen-Trüffel
Burgunder-Trüffel *
Simply White *
Growers' Chocolate
20 ml
56 Stück
0% 0% P



11235
Chocolate Rocks
Mascarpone *
Simply White *
Vanille
20 ml
56 Stück
0% V 0% P

BEIWERK

10823
Crema per tiramisù
Simply White * Mascarpone * Sahne
2.000 ml
4 Stück
Dressierbeutel
0% 0% P



CHEF'S CHOICE

Kommt unscheinbar daher,
aber probieren Sie mal das:
Löffelbiskuit mit Espresso
im Tumbler trinken,
mit dieser Creme auffüllen
und mit Kakao abstäuben.
Individuelles Tiramisu
at its best.
Geöffneter Spritzbeutel
gekühlt mindestens 5 Tage
haltbar.



10106
Kirschgel
Sauerkirsche
250 ml
6 Stück
Dressierbeutel
0% V 0% P



11344
Amalfi-Zitrusgel
250 ml
6 Stück
Dressierbeutel
0% V 0% P



11129
Mousse au Chocolat
Growers' Chocolate
2.000 ml
4 Stück
Dressierbeutel
0% V 0% P

CHEF'S CHOICE

Geheimfavorit und
Allzweckwaffe –
einfach mal mitbestellen
und überzeugen lassen.



11185
Sanddorncreme
Sanddorn * Yuzu * Butter
1.000 ml
4 Stück
Dressierbeutel
0% 0% P



11199
Veganes Schokoladenmousse dunkel
Growers' Chocolate * Kokos
1.000 ml
4 Stück
Dressierbeutel
0% V 0% P



11200
Veganes Schokoladenmousse weiß
Hafer * Reis * Kokos
1.000 ml
4 Stück
Dressierbeutel
0% V 0% P

BEIWERK



14255
Persische Cassisfeigen
Mini-Feigen * Crème de Cassis
ca. 80 Stück
1 Liter
0% V K P



10084
Mango-Ragout
Mango * Berberitze *
Passionsfrucht
1 Liter
0% V K P



11343
Haskap-Ragout
Sibirische Blaubeere *
Karamell * Saft
1 Liter
0% V K P

CHEF'S CHOICE

Diese besondere Beere
mit großartiger Säure
kommt von unserem
„Freaks to Table“-
Partner Biohof Decker.
Empfehlung!



11380
Früchtecocktail
Mango * Ananas *
Papaya * Grüner Apfel
1 Liter
0% V K P

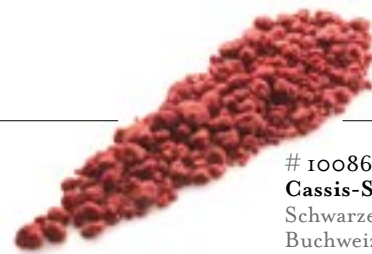


20036
**Weckglas klein
ohne Deckel**
80 ml
24 Stück

BEIWERK



10087
Exotic-Streusel
Mango * Passionsfrucht *
Ananas * Kokos
500 g
0% V P



10086
Cassis-Streusel
Schwarze Johannisbeere *
Buchweizen * Weiße Schokolade
500 g
0% V K P



10088
Green Stones
Nadelbaum * Buchweizen *
Weiße Schokolade
500 g
0% V K P



10090
**Geröstete
Schokoladenerde**
Kakao * Butter * Salz
500 g
0% V P



18092
Schokolierter Nusscrumble
Haselnuss * Flor de Sal
500 g
0% V K P



18127
Joghurt-Hafer-Crumble
Haferflocken *
Weiße Schokolade * Yopol
500 g
0% V P



10118
Marshmallows Yuzu
200 g
0% K P

TIPP

*Streugut und Sponge
gehen natürlich immer,
aber mit unseren
crunchigen Dekoplaten
sind Sie wieder mal
einen Schritt voraus.*



11236
Nussbutter-Knusper
Simply Milk * Nussbutter *
Pailleté Feuilletine
27,5 x 17,5 cm
10 Stück



11335
Nussbutter-Knusper Cassis
Simply White * Nussbutter *
Pailleté Feuilletine * Cassispulver
27,5 x 17,5 cm
10 Stück



11355
Kernöl-Knusper
Geröstete Kürbiskerne *
Simply White * Kürbiskernöl
27,5 x 17,5 cm
10 Stück



10095
Mikrowellenbiskuit Cassis
Rote Beete *
Schwarze Johannisbeere
500 ml
10 Stück



10115
Mikrowellenbiskuit Joghurt
Yopol
500 ml
10 Stück



10096
Mikrowellenbiskuit Exotic
Mango * Passionsfrucht
500 ml
10 Stück





KAFFEE HAUS



11194
Red Velvet-Cake
Sponge * Sauerkirsche *
Frischkäse * Cassis-Erde
185 ml
24 Stück
0% V P



11347
Tonka Blossom
Growers' Chocolate *
Biskuit * Crunch *
Nougat
165 ml
24 Stück
0%



11345
Nussknacker
Financier * Crunch *
Mousse * Gelee * Goldnuss
110 ml
30 Stück

11346
Schokoriegel XL
Pecan-Maple-Brownie *
Growers' Chocolate *
Schokogele
125 ml
27 Stück
0%



11348
Pistachio Zest
Mascarpone * Limette *
Pistazien-Financier
145 ml
27 Stück
0%

TIPP

Kaffeehausprodukte
sind besonders stand-
stabil für ihre Vitrine.



11312
Linzer Nougat
Financier * Haselnuss *
Johannisbeere
815 ml
4 Stück
0% P

CHEF'S CHOICE

Ein Favorit von unseren
Nachbarn aus Österreich:
saftige Neuinterpretation
des Klassikers.



10057
Basic Chocolat blanc
Simply White * Mascarpone *
Schoko-Crumble
125 ml
30 Stück
0% V P

TIPP

Die perfekte Basis –
einfach nach Belieben
mit frischen Früchten
belegen.



5356
Tarte mit Mascarponecreme
Butter * Mandel * Sahne
110 ml
30 Stück
0% P



3764
**Aprikosentörtchen mit
Rosmarin-Aprikosen**
120 ml
20 Stück
P



10056
Cassis-Törtchen
Schwarze Johannisbeere *
Vanille * Mascarpone
140 ml
20 Stück
0% P



3088
Schwarzwälder für's Weck
Growers' Chocolate *
Kirsche * Kirschwasser
140 ml
50 Stück

P



11340
Tiramisu für's Weck
Mascarpone * Cold
Brew * Simply White *
Löffelbiskuit
140 ml
50 Stück

P



11318
**Brownie & Berry
Trifle für's Weck**
Mandelbrownie *
Himbeergrütze *
Mascarpone *
Schoko-Erde
140 ml
50 Stück

0%



10977
Schokoallerlei für's Weck
Growers' Chocolate *
Simply Milk * Simply White *
Nusscrumble
140 ml
50 Stück

P



11319
Kalamansi-Pie für's Weck
Mandel-Hafer-Kuchen *
Käsesahne * Crumble
140 ml
50 Stück

0%



10307
Kalter Kaffee für's Weck
Vanille * Growers'
Chocolate * Mascarpone
140 ml
50 Stück

P



11334
Traum vom Apfelbaum für's Weck
Apfelragout * Mascarponecreme *
Simply White * Mandel-Crumble
140 ml
50 Stück

0% V P



20034
**Weckglas groß mit Deckel,
Gummi und 2 Klammern**
160 ml
24 Stück

TIPP

Unsere Weck-Refills:
perfekt für die Kaffee-
haus-Vitrine und
2-3 Tage haltbar.



10129
Pralinenlollis
Nougat / Pina Colada /
Wildpreiselbeere /
Knusper * Vollmilch
9 cm
64 Stück
V X P



11218
Trüffel-Variation
Mango Lassi / Zitrone /
Kaktusfeige / Cranberry /
Sauerkirsche / Passionsfrucht /
Erdbeer-Mascarpone
ca. 3 cm Ø
126 Stück
0% X P

10117
Nuss-spritzgebäck
Nougat
ca. 80 Stück
1 kg
0% V P



17110
Makronen-Johannisbeer-Schnitten
ca. 150 Stück
1,5 kg
0% V P



17102
Dunkle Bärenatzen
ca. 80 Stück
1 kg
V P



17103
Helle Bärenatzen
ca. 80 Stück
1 kg
0% V P



10139
Florenzer
ca. 120 Stück
1,5 kg
0% V P





BUFFET

BUFFETT



10075
Délíce des fruits rouges
Simply Milk * Waldbeeren *
Meringue * Knusperboden
500 ml
6 Stück

0% P



3568
Tiramisu to share
Mascarpone * Kaffee *
Löffelbiskuit
900 ml
5 Stück

P



10636
Coffee to share
Kaffee * Vanille *
Growers' Chocolate
710 ml
5 Stück

0%



10738
Beeren mit Skyr
Himbeere *
Johannisbeere *
Limette * Vanille
640 ml
6 Stück

0%

BUFFETT

TIPP

Einfach selbst
portionieren –
je nach Einsatzzweck
und Budget.



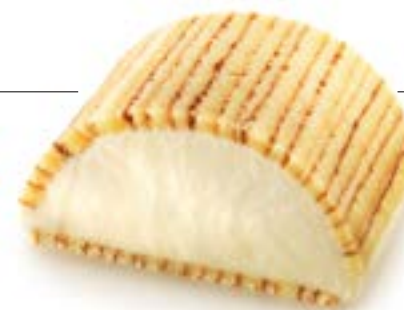
10854
Terrine von griechischem Joghurt
Honig * Nüsse * Aprikose * Rosmarin
900 ml
3 Stück

0% P



3626
Kaffeemousse-Baumkuchen
Kaffeebohne * Sahne
800 ml
4 Stück

P



3663
Exotic-Tunnel
Growers' Chocolate * Kokos *
Passionsfrucht * Ananas
650 ml
4 Stück

BUFFETT



10567
Superfood vegan
Kokos * Mango *
Passionsfrucht *
Chiasamen
ca. 135 ml
80 Portionen

0% V V K P



10392
Tiramisu
Mascarpone *
Löffelbiskuit *
Kaffee
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P

10570
Rübli vegan
Haselnuss * Karotte
ca. 135 ml
80 Portionen

0% V V K P

BUFFETT



10559
Apfel-Streusel
Vanille * Mandel *
Apfelkompott
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P

10394
Schwarzwälder Kirsch
Schokolade * Kirsche * Sahne
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P

PROVIANDO

Kulinarisch hochwertige Baukasten-Desserts bei maximaler Wirtschaftlichkeit – das bietet unser PROVIANDO-System. In der Regel besteht ein Dessert aus drei einzelnen Komponenten, wobei die fruchtigen und cremigen Komponenten im praktischen Spritzbeutel geliefert werden. PROVIANDO anzurichten ist kinderleicht. Es funktioniert mit jedem Geschirr, die Portionsgröße ist frei wählbar und Sie können mit den Einzelkomponenten auch andere Desserts aufwerten und ergänzen. Insbesondere in Betriebsrestaurants ist PROVIANDO ein ideales System.





10396
Griesspudding
Dinkelgriess *
Johannisbeere *
Mandel
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P



10573
Café au Lait-Himbeere
Kaffee * Grütze * Dinkel
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P



10572
Knusper-Schokolade mit Beeren
Simply Milk * Growers' Chccocolate *
Rote Grütze
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P



10561
American Style
Frischkäse * Preiselbeeren *
Popcorn * Simply Milk
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P

11071
Malzschokolade mit Früchtecocktail
Growers' Chocolate * Gelbe Früchte *
Grüne Früchte * Muscovado
ca. 135 ml
80 Portionen

0% V P



10576
Aprikose-Pina Colada
Kokosnuss * Steinobst * Quark
ca. 135 ml
80 Portionen

0% P

KLEINGEDRUCKTES
PREISE & RABATTE
INDIVIDUELLE KREATIONEN
LIEFERKOSTEN

SONST NOCH WAS:

Auch wir haben AGB.

Aber was darin steht, lässt sich in ein paar einfachen Sätzen zusammenfassen. Denn wer will schon winzig geschriebenen Text, der von Anwälten stammt, lesen?*

Also hier das Wichtige kurz und leserlich:

- Wir behandeln unsere Geschäftspartner offen und fair und möchten auch so behandelt werden.
- Wir sind alle Wirtschaftsunternehmen. Das bedeutet, unsere Kunden wollen und müssen mit unseren Produkten Geld verdienen können und auch wir wollen und müssen mit unseren Produkten Geld verdienen.



* Wenn Sie gerne Kleingeschriebenes lesen, können Sie mit diesem QR-Code unsere aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen abrufen.

Viel Spaß damit!

PREISE & RABATTE

Unsere Preise sind kein Geheimnis, sondern stehen in unserer aktuellen Preisliste, die Sie bei uns anfordern oder hier scannen können.

• Wir schlagen auf unsere Preise vorher keine Phantasie-Rabatte drauf, also können wir hinterher auch keine Phantasie-Rabatte abziehen. Was es allerdings gibt, sind Produktionsüberhänge oder Artikel mit kürzerem MHD. Diese Produkte sind günstiger und welche das aktuell sind, kann man hier sehen:



• Wenn wir in unserer Zusammenarbeit gemeinsam Kostenvorteile haben, dann können wir günstiger anbieten. **Zum Beispiel bei:**

- größeren Stückzahlen
- verbesserter Planbarkeit durch langfristige Rahmenverträge
- optimierte Logistik durch Zentrallogistik, Routen- und Terminoptimierung

INDIVIDUELLE KREATIONEN

Wir sind ein handwerklich arbeitendes Unternehmen. Deswegen sind wir in der Lage, auch individuelle Sonderwünsche zu entwickeln und zu produzieren.

„Das können wir nicht mehr machen, wir sind dafür zu groß“ ist ein Satz, den wir selbst schon öfter gehört haben und wir mögen ihn nicht. Weil wir da immer verstehen „Lieber Kunde, du hast uns zwar groß gemacht, aber jetzt wo wir groß sind, wollen wir dir nicht mehr helfen.“

Wenn Sie also besondere Wünsche haben:

Zögern Sie nicht, uns zu fragen.

Damit Sie einen ersten Anhaltspunkt haben:

- individuelle Kreationen sind in der Regel ab ca. 500 Portionen möglich (bei Komplettlieferung)
- ab 1.000 Portionen sind Teillieferungen möglich (innerhalb von 3 Monaten)
- Kostenbeteiligung Rezept und Kostproben-erstellung: 450€ (Gutschrift bei entsprechenden Aufträgen)

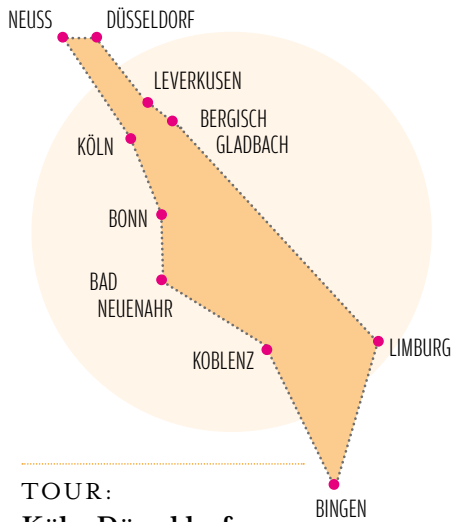
BIS WANN BESTELLEN, WIE WIRD
GELIEFERT UND WAS KOSTET ES:
ALLE ANTWORTEN

GRUNDSÄTZLICHES: Transportkosten sind nicht in die Produktpreise „hineinversteckt“, sondern werden transparent und fair kalkuliert. Größere Bestellungen liefern wir versandkostenfrei, bei Klein-Bestellungen werden Versandkosten berechnet. Was eine „kleine“ und eine „größere“ Bestellung ist, hängt von der Versandart ab und ist bei den 4 Lieferarten erklärt:

LIEFERART	BESTELLWERT	KOSTEN	LIEFERZEIT
1. Tiefkühlspedition			
1.1. Dt. Festland	ab 300 €* ab 550 € ab 850 €	60 € 45 € frei Haus	bei Bestellung bis 10 Uhr, Lieferung 2-3 Werktage
1.2. Dt. Inseln und europäisches Ausland			
	ab 600 €* ab 1.200 € ab 2.200 €	180 € 130 € frei Haus	die Lieferung dauert etwas länger
2. Paketdienst			
Overnight	ab 200 €* Samstagszustellung	40 € pro Paket 30 € pro Bestellung	bei Bestellung bis 10 Uhr, Lieferung Folgetag**
Bitte beachten, dass sich die Artikel für den Versand mit Paketdienst eignen. Zu erkennen an diesem Zeichen: 			
3. Selbstabholer			
in Kleinheubach		5% Rabatt	bitte am Vortag bis 12 Uhr bestellen
4. Tour mit unseren eigenen TK-Fahrzeugen			
	ab 200 €* ab 400 €	35 € frei Haus	am Vortag der jeweiligen Tour bis 12 Uhr bestellen, siehe Touren-Skizzen
Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Sie mit der jeweiligen Tour beliefert werden können, bitte einfach nachfragen.			

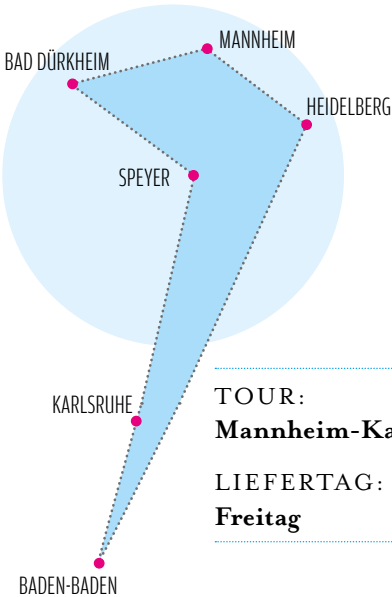
* Bei kleineren Bestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Fachhandel.
** Deutsche Inseln und europäisches Ausland: Die Lieferung dauert etwas länger.

UNSERE TOUREN



TOUR:
Köln-Düsseldorf

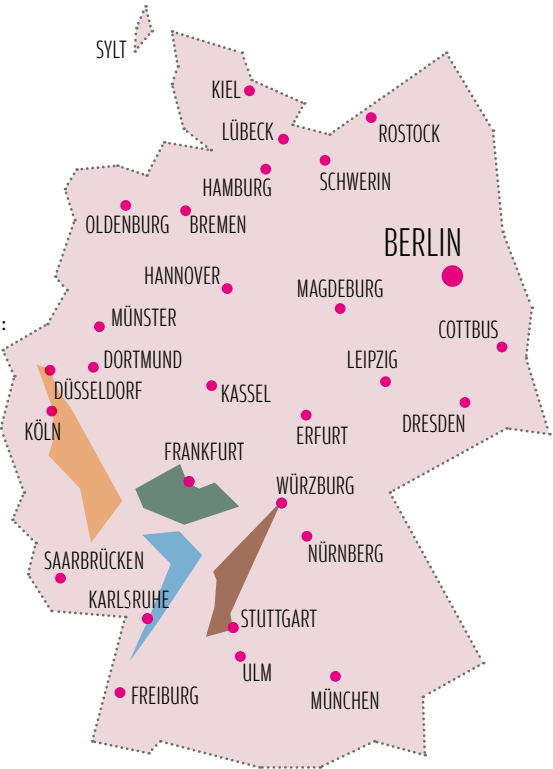
LIEFERTAG:
Mittwoch



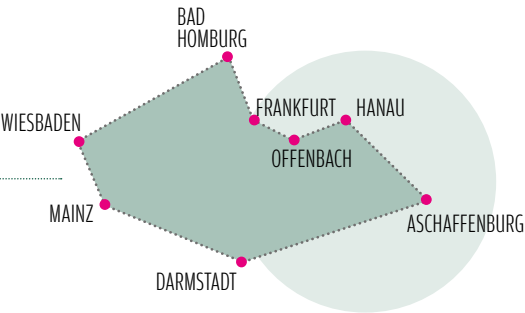
TOUR:
Mannheim-Karlsruhe

LIEFERTAG:
Freitag

- MITTWOCH-TOUR:
Köln-Düsseldorf
- DIENSTAG &
DONNERSTAG-TOUR:
Frankfurt
- FREITAG-TOUR:
Mannheim-Karlsruhe
- FREITAG-TOUR:
Stuttgart-Heilbronn

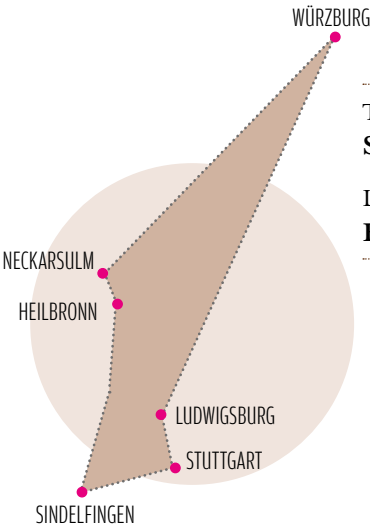


ÖSTERREICH



TOUR:
Frankfurt

LIEFERTAG:
Dienstag & Donnerstag



TOUR:
Stuttgart-Heilbronn

LIEFERTAG:
Freitag

	PATISSERIE WALTER GMBH
	IM STEINER 12-14 D-63924 KLEINHEUBACH
Geschäftsführung	UDO WALTER & MAXIMILIAN WEIGL
Zentrale	+49 (0)9371-94787-0
Vertrieb	+49 (0)9371-94787-11
Qualitätssicherung	+49 (0)9371-94787-27
Buchhaltung	+49 (0)9371-94787-19
	INFO@PATISSERIE.DE
	WWW.PATISSERIE.DE
Gründung	1998
Förderer	VIVA CON AQUA DEUTSCHE TAFEL E.V.
Saisonangebote	HERBST / WINTER, FRÜHLING / SOMMER
Dienstleistungen	EVENTBERATUNG UND -UNTERSTÜTZUNG, WORKSHOPS, PRIVATE LABEL, CONSULTING



NOCH EIN PAAR WARME WORTE ZUM ABSCHLUSS:

Es gibt ein paar Sachen, die hängen wir nicht an die große Glocke. Denn eigentlich sind sie eine Selbstverständlichkeit. Erwähnen wollen wir sie aber dennoch, weil es vielleicht den ein oder anderen interessiert.

NACHHALTIGKEIT: Wir sind ein Wirtschaftsunternehmen. Der Wunsch nach wirtschaftlichem Erfolg ist der Grund, warum es uns gibt und Voraussetzung dafür, dass wir unsere Mitarbeiter bezahlen können, Innovationen voranbringen, in unseren Betrieb investieren, kurz – dass wir wettbewerbsfähig sind und bleiben. Über diese wirtschaftliche Seite hinaus haben wir auch eine gesellschaftliche Verantwortung, die wir wahrnehmen. Aber wir stellen sie ganz bewusst nicht in den Mittelpunkt unserer Kommunikation. Wenn Sie mehr darüber wissen wollen, z.B. über unser nachhaltiges Energie- und Heizkonzept oder wie wir unseren CO2-Abdruck konkret verringern, sprechen Sie uns an.

HYGIENE: Wenn man als kleiner Lebensmittelhersteller „in der Garage“ anfängt, dann ist die Versuchung groß, dass man sich erst einmal um sein Produkt kümmert und eher ungeliebte Themen wie Lebensmittelsicherheit hintenan stellt. Wenn man neu anfängt, gibt es eh genug, um das man sich kümmern muss. Bei uns war das nicht so. Wir haben das Hygienethema von Anfang an mit der gleichen Leidenschaft vorangetrieben, wie unsere Produkte. Wir haben uns darum gekümmert, wir haben uns Gedanken gemacht, wir haben investiert. Nach 25 Jahren stehen wir nun da, wo wir jetzt sind: ein Vorzeigebetrieb. Nicht nur kulinarisch, sondern auch im Bezug auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit. *Weil das eine ohne das andere nichts wert ist.*



IMPRESSUM

PATISSERIE
Vor & Nach Tisch Kultur

Redaktion
Theresa Erbacher

Konzept/Design/Produktion
büro3 Communication
www.buero3.com

Gestaltung
Vappu Singer

Text
Zeno Busch

Produktion
Ina Schmitt

Fotografie
Regina Recht / www.reginarecht.com
Andreas Tobaben / www.andreastobaben.eu
Heinz Mitterbauer / www.mitterbauer.at



www.patisserie.de