



ALLES, WAS IHR BURGER BRAUCHT!

Das Burger-Sortiment von Deutsche See

Mit neuen
veganen Patties



DER BESTE BURGER? NATÜRLICH IHRER!



Sie sind lecker, vielseitig, schnell zubereitet und der Star auf jeder Grillparty, denn jeder liebt Burger. Ob klassisch amerikanisch, mediterran mit frischen Kräutern oder orientalisch mit Couscous und Minzjoghurt - der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Perfekt für Gäste, die lieber auf Fleisch verzichten, sind unsere drei neuen veganen Patties.

Dazu haben wir feine Dips und Saucen für Sie im Angebot. Mit Dirty Umami, Wasabi oder Mango Chili Dip bescheren Sie den Gaumen Ihrer Gäste echte Geschmacksexplosionen.

Lassen Sie sich von unseren Produkten und Rezeptideen inspirieren und dann: an die Burger, fertig, los!

INHALT

Zutaten	Patties & Buns	Seite 5
Rezepte	25 tolle Burger-Kreationen	Seite 9
Sortimentsliste	Das volle Programm	Seite 24
Beilagen	Fritten & Co.	Seite 30

IHR PERFEKTER BURGER-BAUKASTEN

Mehr Möglichkeiten, mehr Varianten, neue Ideen

Bei uns bekommen Sie alles, um Ihren Gästen den perfekten Burger zu bieten: Neben einer Auswahl von Patties und Buns erhalten Sie bei uns auch sämtliche Zutaten, mit denen Sie Ihre Burger ganz nach Geschmack belegen können, wie zum Beispiel Feinkostsalate, grüne Salate, Dips und Saucen.

» Alle Zutaten, eine Lieferung!



UNSERE PATTIES & BUNS

Die Basis für jeden guten Burger

Hochwertige Patties & Buns

- >> Zutaten in bester Qualität
- >> Für jeden Geschmack der passende Patty
- >> Mit Fisch, Rind oder vegan
- >> Verschiedene Größen zur Auswahl
- >> Tiefgefroren und einzeln entnehmbar
- >> Einfaches Handling bei der Zubereitung
 - > Patties direkt tiefgefroren zubereiten
 - > Buns auftauen, aufbacken, fertig
- >> Kalkulationssicher



PATTIES IN GROSSER AUSWAHL

Einfach mehr Vielfalt mit Fisch, Rind oder vegan

Fischpatties

Patty mit Lachs oder Kabeljau-Alaska-Seelachs

99,2 % saftiger Fisch und eine Prise Salz – mehr braucht es nicht, um unsere Fisch-Patties so lecker zu machen. Ob zarter Lachs oder Kabeljau-Alaska-Seelachs im Mix: Die Rezepturen stammen exklusiv aus der Fischmanufaktur Bremerhaven – und **garantieren einzigartige Qualität.**

Rindfleischpatties

Sie sehen aus wie von Hand gemacht – und schmecken auch so. Kein Wunder, denn in unseren Rindfleischpatties ist nichts, was nicht auch in der heimischen Küche hinein käme: nur bestes Fleisch aus artgerechter deutscher Aufzucht plus Salz und Pfeffer.

Tipp: Patty vom Black-Angus-Rind

Diese köstlichen Patties bestehen zu 98 % aus Rindfleisch, das **ausschließlich von irischen Angus-Rindern** stammt. Hinzu kommen nur Salz und Gewürze. Die grobe Körnung sorgt für den besonderen Biss.

Vegane Patties

Neu: Auf Basis von **Champignons oder Weizen- und Sojaprotein** sind diese Patties eine leckere fleischlos Alternative für vegetarische oder vegane Burger-Kreationen. Und für Genuss im Handumdrehen erhalten Sie einige unserer veganen Patties auch als regenerierbares High-Convenience-Produkt: einfach erwärmen und fertig!

Neu: Jackfrucht-Algen-Patty

Dieser Patty bietet **eine ganz neue Geschmacksdimension** und sorgt damit für noch mehr Abwechslung auf der Speisekarte. Mit leichtem Umami-Effekt passt er zudem perfekt zu den Foodtrends „Algen“ und „Umami“.

LECKERE BUNS FÜR JEDEN GESCHMACK

Hier liegen Ihre Burger richtig

Wählen Sie zwischen butterweichen Brioche-Buns in drei verschiedenen Größen oder knackigem Weizenvollkorn-Bun.

Egal, wofür Sie sich entscheiden – das Handling ist ganz einfach: gewünschte Anzahl entnehmen, auftauern, aufbacken und nach Herzenslust belegen.

» Lust auf Inspiration? Einfach umblättern!



DIE GANZE WELT DER BURGER

Unsere Rezepttipps für Sie





CANCUN
BURGER

ACAPULCO
BURGER

KANSAS
BURGER

Neu
Cancun-Burger

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| Veganer Patty Medium | Art.-Nr. 28799 |
| Burger Bun „Brioche“ Medium | Art.-Nr. 29805 |
| Mini Radieschen | Art.-Nr. 28694 |
| Avocado Pulpe | Art.-Nr. 30935 |
| Salicornes | Art.-Nr. 86324 |
| Sour Cream | Art.-Nr. 701 |
| Blattsalat nach Wahl | |

Neu
Acapulco-Burger

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| Veganer Jackfrucht-Algen Patty | Art.-Nr. 28837 |
| Burger Bun „Brioche“ Large | Art.-Nr. 29795 |
| Junge Blattsalat Mischung | Art.-Nr. 28585 |
| Avocado Pulpe | Art.-Nr. 30935 |
| Rote Chili Creme | Art.-Nr. 25894 |
| Rote Jalapeño | |
| Rote Bete Spaghetti | |

VOLLE VEGGIE- BURGER-POWER!

Diesen Burger-Highlights kann keiner widerstehen!

Neu
Kansas-Burger

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| Veganer Champignon Patty | Art.-Nr. 28798 |
| Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large | Art.-Nr. 29814 |
| Red Cole Slaw | Art.-Nr. 25392 |
| Frisee | Art.-Nr. 29701 |
| Rucola | Art.-Nr. 29707 |
| Mango Chili Dip | Art.-Nr. 25916 |

Ob für den Klimaschutz, mehr Tierwohl oder aus gesundheitlichen Gründen: Mehr als 10 Mio. Menschen in Deutschland entschieden sich 2022 für eine Ernährung ohne Fleisch und Fisch.* Dazu kommen viele Menschen, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren wollen. Die verschiedenen veganen Patties sind in jedem Fall eine Alternative, die fleischlos glücklich macht.

DIESE REZEPTE
SIND MIT ALLEN
VEGANEN PATTIES
KOMBINIERBAR



KULINARISCHE WELTREISE

Frische Burger-Ideen für Kosmopoliten

Stockholm-Burger

Rindfleisch Patty Large	Art.-Nr. 24419
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Rote Bete-Salat mit Apfel	Art.-Nr. 26904
Kale, grün	Art.-Nr. 29812
Mango Chili Dip	Art.-Nr. 25916
Birnen, Preiselbeerdip	

Madeira-Burger

Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large	Art.-Nr. 83458
Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large	Art.-Nr. 29814
Fenchelsalat mit Orangen	Art.-Nr. 26570
Frisée	Art.-Nr. 29701
Cocktailsauce oder Miso Dip	Art.-Nr. 25912
Tomaten	Art.-Nr. 25918

Toronto-Burger

Rindfleisch Patty Large	Art.-Nr. 24419
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Orangen-Hirten-Salat	Art.-Nr. 25684
Baby Mizuna, grün	Art.-Nr. 29811
Sweet Curry Sauce oder Dirty Umami Dip	Art.-Nr. 25884
	Art.-Nr. 25911

Laos-Burger

Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large	Art.-Nr. 83458
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Fruchtiger Quinoa Mix	Art.-Nr. 25629
Wasserkresse	Art.-Nr. 28794
Wasabi Dip oder Rote Chili Creme	Art.-Nr. 25853
	Art.-Nr. 25894



» TASTY RECIPES FOR YUMMY BURGERS «

Asia-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large	Art.-Nr. 29814
Algensalat „Sesam“	Art.-Nr. 25622
Wasabi Rauke	Art.-Nr. 28793
Asia Dip	Art.-Nr. 25914
oder Dirty Umami Dip	Art.-Nr. 25911
Avocado	

Scandic-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Mischsalat „Saison“	Art.-Nr. 29891
Graved-Saucendip	Art.-Nr. 25905
Salatgurke	
Rote Zwiebeln	

Oriental-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Sour Cream	Art.-Nr. 701
Orientalischer Couscous-Salat mit Minze	Art.-Nr. 25110

Mexican-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Tomatensalsa	Art.-Nr. 26448
Cocktailsauce	Art.-Nr. 25912
oder Trüffelmayonnaise	Art.-Nr. 25856
in Kombination mit Rote Chili Creme	Art.-Nr. 25894
Avocado	



SO SCHMECKT AMERIKA

Willkommen in der Burger-Heimat

New Orleans-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large	Art.-Nr. 29814
Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“	Art.-Nr. 25831
Wildkräutersalat	Art.-Nr. 29711
Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade	Art.-Nr. 26982
Paprika-Frischkäse-Aufstrich oder Trüffelmayonnaise	Art.-Nr. 26460 Art.-Nr. 25856
in Kombination mit Rote Chili Creme	Art.-Nr. 25894

American-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Baby Spinat	Art.-Nr. 29699
Barbecue Chutney	Art.-Nr. 25927
Borretanezwiebeln in Rotwein Tomaten	Art.-Nr. 533

Tennessee-Burger

Rindfleisch Patty Large	Art.-Nr. 24419
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Baby Leaf Blattsalatmischung	Art.-Nr. 29697
Trüffelmayonnaise oder Rote Chili Creme	Art.-Nr. 25856 Art.-Nr. 25894
Gewürzgurken	
Cheddar-Käse	
Röstzwiebeln	



QUER DURCH EUROPA

Burger-Liebe von Nord bis Süd

Zürich-Burger

Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large	Art.-Nr. 83458
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Honig-Senf-Sauce	Art.-Nr. 25902
Grüner Feldsalat	Art.-Nr. 29774
Rote Bete	

Italian-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Antipasti-Salat	Art.-Nr. 26981
Rucola	Art.-Nr. 29707
Aiolisauce	Art.-Nr. 25915

Barcelona-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large	Art.-Nr. 29814
Wildkräutersalat	Art.-Nr. 29711
Gegrillte Paprika	Art.-Nr. 551
Rucolafrischkäse	Art.-Nr. 26457

Kopenhagen-Burger

Lachs Patty PREMIUM Large	Art.-Nr. 83254
Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large	Art.-Nr. 29814
Baby Spinat	Art.-Nr. 29699
Remoulade mit Ei	Art.-Nr. 25900
oder Sweet Curry Sauce	Art.-Nr. 25884
Salatgurke	
Rote Zwiebeln	
Röstzwiebeln	



Bologna-Burger

- | | |
|---------------------------------------|----------------|
| Rindfleisch Patty „Black Angus“ Large | Art.-Nr. 24811 |
| Burger Bun „Brioche“ Large | Art.-Nr. 29795 |
| Borretanezwiebeln in Rotwein | Art.-Nr. 533 |
| Mischsalat „Rapunzel“ | Art.-Nr. 29705 |
| Trüffel | |
| Dunkle Balsamicocreme | |



Den Haag-Burger

- | | |
|----------------------------|----------------|
| Lachs Patty PREMIUM Large | Art.-Nr. 83254 |
| Burger Bun „Brioche“ Large | Art.-Nr. 29795 |
| Pastinaken-Karotten-Salat | Art.-Nr. 25683 |
| Grüner Feldsalat | Art.-Nr. 29774 |
| Sour Cream | Art.-Nr. 701 |
| oder Miso Dip | Art.-Nr. 25918 |

ECHE GESCHMACKSBOMBEN

Burger-Wunder ganz ohne Patty



Texas-Burger

Pulled Pork	Art.-Nr. 24411
Burger Bun „Brioche“ Medium	Art.-Nr. 29805
Mischsalat „Saison“	Art.-Nr. 29891
Barbecue Chutney Dip	Art.-Nr. 25927
Cheddar	
Rote Zwiebeln	

München-Burger

Pulled Pork	Art.-Nr. 24411
Burger Bun „Weizenvollkorn“	Art.-Nr. 29814
Pikanter Weißkrautsalat	Art.-Nr. 317
Mischsalat „Saison“	Art.-Nr. 29891
Barbecue Chutney	Art.-Nr. 25927
oder Dirty Umami Dip	Art.-Nr. 25911



Der Gua-Bao-Burger ist ein taiwanesischer Street-Food-Klassiker. Er besteht im Original aus einer gedämpften Hefetasche, geschmortem Schweinebauch, eingelegtem Chinakohl und verschiedenen Toppings wie Erdnüssen, Gurke, Sprossen und Minze. Abwechslung ist aber natürlich erlaubt: Wir haben den Gua-Bao-Burger für Sie deshalb leicht abgewandelt.

Burger Gua-Bao-Style mit Pulled Lachs

Lachs to pull	Art.-Nr. 80097
Burger Bun „Brioche“ Medium	Art.-Nr. 29805
Miso Dip	Art.-Nr. 25918
Rote Chili Creme	Art.-Nr. 25894
Kleiner Koriander	Art.-Nr. 28836
Rotkohl, Salatgurke, Chili, Röstzwiebeln	

Pastrami-Burger

Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“	Art.-Nr. 24472
Burger Bun „Brioche“ Medium	Art.-Nr. 29805
Barbecue Chutney	Art.-Nr. 25927
Bacon	Art.-Nr. 29823
Crema Aioli	Art.-Nr. 25855
oder Salatmayonnaise 60%	Art.-Nr. 601
Salat, saure Gurke, Chips, rote Essigzwiebel	



DAS VOLLE PROGRAMM!

Das Deutsche See Burger-Sortiment

Buns

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe/Portion	Inhalt je VE	RE-Einheit	Bemerkungen
Buns					
29795	Burger Bun „Brioche“ Large Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	kg	Für alle Patties in der Größe „Large“ und alle Pulled Produkte
29805	Burger Bun „Brioche“ Medium Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g	3,3 kg (60 Stück)	kg	Für alle Patties in der Größe „Medium“ und alle Pulled Produkte
29950	Burger Bun „Brioche“ Mini Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 41 g	3,44 kg (84 Stück)	kg	Für alle Patties in der Größe „Mini“ und alle Pulled Produkte
29814	Burger Bun „Weizenvollkorn“ Large Burger-Brötchen aus Weizenvollkornmehl, bestreut mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 84 g	4,536 kg (54 Stück)	Karton	Für alle Patties in der Größe „Large“ und alle Pulled Produkte

Patties & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe/Portion	Inhalt je VE	RE-Einheit	Bemerkungen
Patties mit Fisch und Lachs to pull					
83458 MSC	Kabeljau-Alaska-Seelachs Patty Large Grobstückig, saftiger Rohling mit ca. 60% Kabeljau und ca. 39% Alaska-Seelachs, jeweils aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
83254	Lachs Patty PREMIUM Large Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7 kg (54 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
83293	Lachs Patty PREMIUM Medium Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	ca. 90 g ca. 9 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (60 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
83294	Lachs Patty PREMIUM Mini Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, tiefgefroren	ca. 40 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	7,2 kg (180 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 6-7 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.
80097	Lachs to pull Aus Aquakultur in Norwegen, saftige Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (10 Stück)	kg	Verzehrfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe/Portion	Inhalt je VE	RE-Einheit	Bemerkungen
Patties mit Fleisch, Pulled Pork und Rinder-Pastrami					
24419	Rindfleisch Patty Large Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g ca. 12 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	5,4 kg (ca. 30 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
29907		ca. 140 g ca. 12 cm Ø ca. 1 cm Höhe	8,4 kg (ca. 60 Stück)		
24420	Rindfleisch Patty Mini Zarter Rohling aus artgerechter deutscher Aufzucht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 62 g ca. 6 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	6,2 kg (ca. 100 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.
24811	Rindfleisch Patty „Black Angus“ 100% Fleisch vom Black Angus-Rind. Zarter Rohling, mit Salz und Gewürzen verfeinert, unverfälschter und purer Fleischgeschmack, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 180 g ca. 12 cm Ø ca. 1,2 cm Höhe	7,2 kg (40 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8-9 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.
24472	Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“ Gepökelt und geräuchertes Rindfleisch, mit Gewürzen verfeinert, einzeln vakuumverpackt	ca. 1 kg	10 kg (10 Stück)	kg	Verzehrfertig
24411	Pulled Pork Schweineschulter gewürzt, ohne Knochen, wie gewachsen, Sous-Vide gegart, vakuumverpackt, tiefgefroren		ca. 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	Kg	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: bei 99 °C (Nassdampf) ca. 25 Min. garen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe/Portion	Inhalt je VE	RE-Einheit	Bemerkungen
Vegane Patties					
28666	Veganer Patty Medium Regenerierfertig Auf Basis von Weizen- und Sojamehl, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g ca. 10 cm Ø ca. 1,2 cm Höhe	4 kg (40 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Kombidämpfer: Vorheizen, bei 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 4 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei 200 °C ca. 10 Min. backen.
NEU! 28799	Veganer Patty Medium Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 110 g ca. 10 cm Ø ca. 1,2 cm Höhe	3,96 kg (36 Stück)	kg	Produkt antauen lassen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 10 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei 200 °C ca. 10 Min. backen.
NEU! 28798	Veganer Champignon Patty Medium Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g ca. 10 cm Ø ca. 1,2 cm Höhe	4 kg (40 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
NEU! 28837	Veganer Jackfrucht-Algen Patty Regenerierfertig Auf Basis von Jackfrucht, Weizeneiweiß und Algen, roh, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 130 g ca. 11 cm Ø ca. 1,5 cm Höhe	3,9 kg (30 Stück)	kg	Tiefgefroren entnehmen und direkt zubereiten. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7-8 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 8-10 Min. grillen.

Dips, Saucen & Aufstriche

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit	Bemerkungen
25914	Asia Dip Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Asia“
838	Pikant gewürzt mit Mango-Chutney, Sojasauce und Ingwer	5 kg	Eimer	kg	
25927	Barbecue Chutney Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „American“, „München“, „Texas“ und „Pastrami-Burger“
25982	Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	5 kg	Eimer	kg	
25912	Cocktailsauce Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Mexican“ und „Madeira“
25966	Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	5 kg	Eimer	kg	
25855	Crema Aioli Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	als Alternative zur Aiolisauce, wenn es cremiger sein soll
715	Sahnige Knoblauchcreme mit einem Schuss Weinbrand	5 kg	Eimer	kg	
25911	Dirty Umami Dip Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezepte „München“, „Toronto“, „Asia“ und „Osaka“
25983	Würzig-süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili	5 kg	Eimer	kg	
25905	Graved-Saucendip Vegan	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Scandic“
25510	Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt	5 kg	Eimer	kg	
25902	Honig-Senf-Sauce Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Zürich“
26651	Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersonf, verfeinert mit frischem Dill	5 kg	Eimer	kg	
25916	Mango Chili Dip Vegan	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Stockholm“ und „Kansas“
25985	Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	5 kg	Eimer	kg	
25918	Miso Dip Vegan	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Den Haag“, „Madeira“ und „Gua Bao Burger“
25986	Vegane Salatcreme mit Misopaste	5 kg	Eimer	kg	
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Vegetarisch	1 kg	Schale	kg	Rezept „New Orleans“
25900	Remoulade mit Ei Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Kopenhagen“
604	Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	1,5 kg	Schale	kg	
606		5 kg	Eimer	kg	
25894	Rote Chili Creme Vegan	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Laos“, „New Orleans“, „Mexican“, „Tennessee“, „Acapulco“ und „Gua Bao Burger“
25995	Pikante vegane Salatcreme mit feiner Chilinote	5 kg	Eimer	kg	
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch	1 kg	Schale	kg	Rezept „Barcelona“
601	Salatmayonnaise 60%	2 kg	Schale	kg	Rezept „Pastrami-Burger“
701	Sour Cream Vegetarisch	1 kg	Schale	kg	Rezept „Oriental“, „Den Haag“ und „Cancun“
452	Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	5 kg	Eimer	kg	
25884	Sweet Curry Sauce Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezepte „Toronto“ und „Kopenhagen“
25967	Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln	5 kg	Eimer	kg	
26448	Tomatensalsa Vegan	1 kg	Schale	kg	Rezept „Mexican“
25856	Trüffelmayonnaise Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Bologna“, „Mexican“, „New Orleans“, „Tennessee“ als idealer Dip zu Fritten und Pommes
25996	Salatmayonnaise mit Trüffel	5 kg	Eimer	kg	
25890	Vegane Salatcreme Vegan	0,95 l	4 Flaschen	FL	für Salatbowls oder frische Salate zum Burger
25807	Salatcreme, vegan	5 kg	Eimer	kg	
25853	Wasabi Dip Vegan	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Laos“ und die perfekte Kombi zu Süßkartoffel-Pommes
25961	Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	5 kg	Eimer	kg	

FrISCHE grüne Salate vom Keltenhof

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe/Portion	Inhalt je VE	RE-Einheit	Bemerkungen
29697	Baby Leaf Blattsalatmischung Batavia, Tatsoi, Spinat, Mizuna, Roter Senf und Roter Mangold, ungeschnitten, verzehrfertig	250 g Beutel	1 kg (6 x 250 g)	Beutel	Rezept „Tennessee“
29811	Baby Mizuna, grün Küchenfertig, ungeschnitten, verzehrfertig	200 g Beutel	1 kg (4 x 200 g)	Beutel	Rezept „Toronto“
29699	Baby Spinat Blattspinat, ungeschnitten, verzehrfertig	250 g Beutel	1,5 kg (6 x 250 g)	Beutel	Rezepte „American“ und „Kopenhagen“
28693	Kleiner Koriander Ungeschnitten, verzehrfertig	200 g Beutel	800 g (4 x 200 g)	Beutel	Rezept „Gua Bao Burger“
29701	Frisée Leicht gebleicht, gezupft, verzehrfertig	250 g Beutel	1 kg (4 x 250 g)	Beutel	Rezept „Madeira“ und „Kansas“
29774	Grüner Feldsalat Ungeschnitten, verzehrfertig	250 g Beutel	1,5 kg (6 x 250 g)	Beutel	Rezepte „Zürich“ und „Den Haag“
28585	Junge Blattsalat Mischung Multiblatt, Mizuna, Tatsoi, roter Senf, roter Mangold, Frisée, Radicchio, Endivien, Baby Spinat, Wasabi, Rucola, Peashoots, Spinat, Batavia, Kale, ungeschnitten	250 g Beutel	1 kg (4 x 250 g)	Beutel	Rezept „Acapulco“
29812	Kale, grün Küchenfertig, ungeschnitten, verzehrfertig	250 g Beutel	1 kg (4 x 250 g)	Beutel	Rezept „Stockholm“ und „Pastrami-Burger“
28694	Mini Radieschen Ungeschnitten, verzehrfertig	15 Stück/Schale	ca. 960 g (8 x ca. 120 g)	Schale	Rezept „Cancun“
29705	Mischsalat „Rapunzel“ Blattsalatmischung aus Frisée, Tatsoi, Radicchio und Baby Spinat, ungeschnitten	500 g Beutel	1 kg (2 x 500 g)	Beutel	Rezept „Bologna“
29891	Mischsalat „Saison“ Blattsalatmischung aus Lollo Biondo, Lollo Rosso, Endivie, Frisée und Zuckerhut, geschnitten	1 kg Beutel	3 kg (3 x 1 kg)	kg	Rezepte „Scandic“, „Texas“ und „München“
29707	Rucola Ungeschnitten, verzehrfertig	250 g Beutel	1,5 kg (6 x 250 g)	Beutel	Rezept „Italian“
28695	Wasabiblätter Ungeschnitten	10 Stück/Schale	ca. 480 g (8 x ca. 60 g)	Schale	Als Deko
28793	Wasabi Rauke Ungeschnitten, verzehrfertig	200 g Beutel	1 kg (4 x 200 g)	Beutel	Rezept „Asia“
28794	Wasserkresse Ungeschnitten, verzehrfertig	200 g Beutel	1 kg (4 x 200 g)	Beutel	Rezept „Laos“
29711	Wildkräutersalat Kräutersalat aus Mizuna, Tatsoi, Roter Senf, Löwenzahn, Baby Spinat, Erbsentriebe, Schafgarbe, Wildkresse, Wegerich, Blütenmischung, Mauerpfeffer, Vogelmilch, Frauenmantel und Sauerklee, ungeschnitten, verzehrfertig	250 g Schale	500 g (2 x 250 g)	Schale	Rezepte „Barcelona“ und „New Orleans“





- 1 Pommes frites 23041
- 2 Süßkartoffel-Pommes 29792
- 3 Pastinakenspalten 29949
- 4 Potato Wedges 7737
- 5 Gemüse Balls 28621
- 6 Guacamole Bites 28622

DAS DARF'S DAZU SEIN

Unsere Burger-Beilagen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe/Portion	Inhalt je VE	RE-Einheit	Bemerkungen
Fritten & Pommes					
28621	Gemüse Balls Vegetarisch Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüstückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Öl auf 175 °C erhitzen, ca. 6 Min. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten.
28623	Gemüse Tots Vegetarisch Vegetarische Gemüsehäppchen mit einer Blumenkohl oder Brokkoli-Kartoffel-Füllung, ummantelt mit Kartoffelflocken, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 12 Min. backen
28620	Green Power Balls Vegan Vegane Gemüsebällchen mit grüner Gemüsepaprika, Sojabohnenfruchtfleisch und Spinat, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei 180 °C ca. 10 Min. backen.
28622	Guacamole-Bites Vegetarisch Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 22 g	6 kg (6 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen. Fritteuse: Öl auf 175 °C erhitzen, ca. 3 Min. Backofen: Vorheizen, bei 200 °C ca. 8 Min. backen.
29949	Pastinakenspalten mit Honig Geschnittene Pastinake, süßlich ummantelt mit Honig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5 Min. frittieren.
29199	Pommes frites Normalschnitt, tiefgefroren	10 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4 Min. frittieren.
7372	Pommes frites Grossschnitt, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 6 Min. frittieren.
7370	Pommes Julienne Feinschnitt, tiefgefroren	7 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5 Min. frittieren.
28470	Pommes Stealth Fries Pommes frites, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren	6 mm Schnitt	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4 Min. frittieren.
29792	Süßkartoffel-Pommes Aus blanchierten Süßkartoffeln, geschnitten, vorgebacken, tiefgefroren	9,5 mm Schnitt	11,35 kg (5 x 2,27 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 4 Min. frittieren.
28469	Süßkartoffel-Pommes „Crispy“ Pommes frites aus Süßkartoffeln, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren. Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 16 Minuten backen.

HIER KOMMEN BURGER-FANS VOLL AUF IHRE KOSTEN!



Nebraska-Burger

Rindfleisch Patty „Black Angus“ Large

Art.-Nr. 24811

Burger Bun „Brioche“ Large

Art.-Nr. 29795

Rote Zwiebel, Tomate, Salat

Tomatenketchup vermischt mit ein wenig grobem Senf

