



# SMART DURCH DEN TAG

Mit dem Sortiment für Frühstück & Pausenverpflegung



# FRÜHSTÜCKSVIELFALT VON DEUTSCHE SEE

Jeden Morgen einen Traumstart hinlegen? Das richtige Frühstück macht's möglich. Besonders im Hotel beginnt der perfekte Tag mit einem liebevoll zusammengestellten, reichhaltigen Buffet.

Neben Frühstückslachs, Räucherspezialitäten und Feinkostsalaten liefern wir Ihnen die komplette Palette an Frühstücksprodukten wie Rührei, Bacon, deftigen Würstchen, knusprigen Brötchen und Broten - aber auch süße Highlights wie Pancakes, Obst und Müsli.

## **Pausenverpflegung für Seminare und Veranstaltungen**

Happy Häppchen für die kleine Mahlzeit zwischendurch! Ob süße Kleinigkeiten zum Kaffee oder herzhaft Snacks mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Wir haben für jede Veranstaltung die passenden Pausensnacks. Freuen Sie sich auf eine große Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.



## INHALT

Frühstückslachs & Heißrauch-Spezialitäten	8
Matjes, Marinaden & Fischsnacks	10
Roastbeef, Bacon, Würstchen & Frikadellen	11
Frische Feinkostsalate, Aufstriche & Antipasti	12
Rührei, Pancakes & Produkte zur Abrundung	14
Obst, Obstsalate & Müsli	15
Dips, Dressings & Saucen	16
Falafel, Gemüse- und Green Power Balls	17
Brotpezialitäten, Brötchen & feines Gebäck	18



# WAS DARF'S HEUTE SEIN?

Auswahl & Abwechslung für Ihre Gäste



Obst und Obstsalate

Croissants & süßes Gebäck

Kernige Brote

Knusprige Brötchen

Fluffige Pancakes

Beeriges Bircher Müsli

Brotspezialitäten

Pikant gewürztes Roastbeef

Saucen & Dips

Matjes, Marinaden & Antipasti

Feinkostsalate

Knuspriger Bacon

Herzhafte Frikadellen & Würstchen

Spezialitäten aus dem Rauch

Feine Aufstriche

Heißgeräuchertes Lachsfilet

Rührei

Heißgeräuchertes Forellenfilet

Sherrymatjes

Frühstückslachs & Graved Lachs

# GROSSE VIELFALT, KLEINER AUFWAND

Ihre Vorteile als Küchenchef

## Alles aus einer Hand

- Für Frühstück, Brunch, Seminarpause und vieles mehr
- Produkte mit Fisch, Fleisch und vegetarisch
- Von deftig und herzhaft bis süß oder fruchtig

## Buffetgerechte Produktgrößen

- Produkte in Minigrößen oder kleinen Kalibrierungen
- Ideal auch für Fingerfood und Snackportionen im Veranstaltungsgeschäft

## Weniger Vorbereitungsaufwand, einfaches Handling

- Einzel entnehmbare servierfertige Produkte
- Garfertige Produkte mit Rezeptur für warme Gerichte – zur schnellen Zubereitung zum Beispiel im Kombidämpfer

## Flexibilität

- Mix aus frischen und TK-Produkten
- TK-Produkte – ideal für den flexiblen Einsatz bei schwankenden Gästezahlen und mit minimalem Abschriftenrisiko

## Beliebig erweiterbar

- Ergänzen Sie um weitere Produkte aus dem Gesamtsortiment von Deutsche See
- Ihr Ansprechpartner bei Deutsche See berät Sie gern



# LECKERE PAUSE

Snack-Highlights für Veranstaltungen



# MEER FÜR DEN MORGEN

## Frühstückslachs & HeiBrauch-Spezialitäten

Fisch zum Frühstück? Unbedingt! Feiner Räucherlachs gehört zu einem guten Hotel-Bufferet einfach dazu. Wählen Sie aus unserem Angebot unterschiedlicher Qualitäten genau den Lachs, der zu Ihrem Haus passt.

Natürlich bieten wir Ihnen auch viele weitere kalt- und heißgeräucherte Produkte aus der Fischmanufaktur Bremerhaven. Feine Forellenfilets oder kleine heißgeräucherte Pralinen lassen das Herz von Fischfans schon morgens höherschlagen. Und für Nachtschwärmer mit schwerem Kopf gibt's Gabelrollmops.



88361 IKARIMI Räucherlachs, 84209 Frühstücks-Graved Lachs



Alle heiß- und kaltgeräucherten Produkte finden Sie in unseren Räucherfisch-Broschüren.

**IKARIMI®**  
LACHS.

Die Story hinter dem Namen:



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
<b>Lachsseiten, kaltgeräuchert oder gebeizt</b>			
82835	<b>Graved Lachs</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten, tiefgefroren. Eine skandinavische Spezialität	0,8-1,3 kg	ca. 10 kg (10 Stück)
84209	<b>Frühstücks-Graved Lachs</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,3 kg	1 Seite
84798	<b>Frühstücks-Räucherlachs</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 1,2 kg	1 Seite
82680	<b>Frühstücks-Räucherlachs</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	ca. 12 kg (10 Stück)
88361	<b>IKARIMI Räucherlachs</b> Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite
80867 BIO	<b>Räucherlachs, BIO</b> Aus ökologischer Aquakultur, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite
80338	<b>Räucherlachs „Classic“</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite

Rechnungseinheit: kg

### Genusstipp



87408 Lachsfilet heißgeräuchert

### Highlight für Ihr Buffet: Heißgeräucherte Lachsseite

Diese Lachsseite wird im Ganzen im HeiBrauch\* veredelt. Durch die besondere Zubereitung hat der Lachs die typische, festere Rauchhaut und den würzigen Geschmack eines Stremels – dabei ist er innen deutlich saftiger.

Präsentieren Sie den Lachs als ganze Seite zum Selberschneiden oder vorgeschnitten in Tranchen.



84330 Forellenfilet



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
<b>Heißgeräucherte Spezialitäten</b>				
84179	<b>Ananastürmchen mit Lachs</b> Türmchen von der Babyananas, gefüllt mit Lachsfarce, bestreut mit schwarzem Sesam, mild geräuchert	ca. 29 g	ca. 0,75 kg (ca. 26 Stück)	kg
84330	<b>Forellenfilet</b> Aus Aquakultur in Dänemark, ohne Haut, heißgeräuchert, vakuumverpackt	ca. 1 kg	ca. 15 kg (15 x 1 kg)	Paket
<b>NEU</b> 87408	<b>Lachsfilet heißgeräuchert</b> Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, vakuumverpackt	ca. 1 kg	1 Seite	kg
80475	<b>Lachs-Stremel</b> Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 105 g	ca. 0,75 kg (ca. 7 Stück)	kg
84109	<b>Räucherlachsfarce-Törtchen</b> Aus Aquakultur in Norwegen, feiner Räucherlachs und gehackte Pistazien in cremiger Lachsfarce, attraktiv dekoriert, heißgeräuchert	ca. 20 g	ca. 1 kg (ca. 49 Stück)	kg
84326	<b>Räucher-Naschkiste „Dreierlei“</b> Lachsfarce-Würfel, Weißfischfarce-Kräutertörtchen und Lachsfarce-Schmelzkäseriegel, heißgeräuchert	ca. 16 g	ca. 0,8 kg (ca. 50 Stück)	kg
84403	<b>Räucherpralinen-Selektion</b> Sushi im Algenblatt, Austernpilztörtchen mit Lachskern, Lachswürfel mit Pastisfarce, heißgeräuchert	ca. 27 g	ca. 1,2 kg (ca. 46 Stück)	kg
84323	<b>Salmstippen „Trondheim“</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Stücke, mit einer Farce aus Kabeljau, Kräutern und Knoblauch, heißgeräuchert	50-100 g	ca. 0,98 kg (ca. 13 Stück)	kg

\*Heißräuchern: Temperaturen von 60-100°C / Kalträuchern: Temperaturen dürfen 27°C nicht übersteigen

# MEER FÜR DEN PERFEKTEN TAG

Von Matjes über Marinaden bis hin zu warmen Fischsnacks



27487 Delikater Sherrymatjes



29294 Gabelrollmops  
28720 Grillröllchen



83294 Lachs Patty PREMIUM Mini

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Matjes &amp; Marinaden</b>				
27487 MSC	<b>Delikater Sherrymatjes</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mariniert mit einer würzigen Sherrybeize	ca. 45 g/Filet	3,05 kg (2 kg FE) (40-45 Stück)	Eimer
29296	<b>Gabelrollmops</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Gurkeneinlage, mild-würzig, im Aufguss	ca. 40 g	1,5 kg (0,9 kg ATG) (20-22 Stück)	kg
29294 MSC	<b>Gabelrollmops in Dillaufguss</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, ohne Haut, mit Gurkeneinlage, mit Dill, im Aufguss	ca. 20 g	1 kg (0,6 kg ATG) (29-32 Stück)	kg
28720	<b>Grillröllchen Partytime</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, zerkleinert und geformt, paniert, gebraten, mild-sauer, im Aufguss		5 kg (3,5 kg ATG) (2 Schalen)	Schale
<b>Für warme Fisch-Snacks: Fischportionen mit Rezeptur, tiefgefroren</b>				
87570 MSC	<b>Kibbelinge</b> Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 20 g	6,25 kg (5 x 1,25 kg)	kg
83024 MSC	<b>Kibbelinge in Petersilienpanade</b> Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	20-40 g	5 kg	kg
87025 MSC	<b>Mini Kibbelinge</b> Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		7 kg	kg
86573	<b>Lachsbällchen-Spieß</b> Lachs- und Wildlachs, praktisch grätenfrei, zu Bällchen geformt, vorgebacken, auf einem Holzspieß, tiefgefroren	ca. 64 g	1,8 kg (4 Schalen/ 7 Stück)	Schale
83294	<b>Lachs Patty PREMIUM Mini</b> Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2% Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g, ca. 6 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe	7,2 kg (180 Stück)	kg

# ORDENTLICH WAS AUF DEN TELLER

Mit Roastbeef, Bacon, Würstchen & Frikadellen

Besonders beim Brunchen sind herzhaftes Köstlichkeiten wie Rührei mit Bacon ein echtes Muss. Sie möchten Ihren Gästen mehr deftige Genussvielfalt servieren? Wie wäre es zum Beispiel mit Rostbratwürstchen, original bayerischen Mini-Weißwürsten oder pikant gewürztem Roastbeef? Ideal auch für eine deftige Brotzeit in der Pause.



52139 Rinderroastbeef

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
<b>Bacon und Rinderroastbeef, frisch</b>				
29823	<b>Bacon</b> Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, <b>auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar.</b> Unter Schutzatmosphäre verpackt		5 kg (2 x 2,5 kg/ ca. 147 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen.
29973	<b>Baconscheiben</b> Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, nicht gelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt		6 kg (6 x 1 kg)	
52139	<b>Rinderroastbeef</b> Gewürztes und gegartes Roastbeef vom Rind, einzeln vakuumverpackt	ca. 2 kg	16 kg (8 Stück)	Produkt ist verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
<b>Würstchen, tiefgefroren</b>				
29822	<b>Münchener Mini-Weißwurst</b> Aus Schweine- und Kalbsfleisch, im Naturdarm, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	4 kg (160 Stück)	Kochtopf: In siedendem Wasser ca. 10 Min. erwärmen.
29554	<b>Nürnberger Rostbratwürste</b> Original Nürnberger Rostbratwürste nach traditioneller Rezeptur hergestellt, herzhaft gewürzt mit Majoran, im Saitling, gebrüht, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 21 g	4 kg (2 x 2 kg) (2 x 100 Stück)	Pfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten.
24286	<b>Rostbratwürstle</b> Mittelgrobe Bratwürstchen aus Schweinefleisch, herzhaft gewürzt mit Majoran, im Naturdarm, gebrüht, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	4 kg (2 x 2 kg/ 80 Stück)	Pfanne: Produkt auftauen. Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten.
<b>Frikadellen, tiefgefroren</b>				
24531	<b>Partyfrikadelle</b> Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75%, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	6 kg (2 x 200 Stück)	Pfanne: Produkt auftauen. Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24420	<b>Rindfleisch Patty Mini</b> 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)	Pfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 6-7 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.

Einfaches Handling!

Rechnungseinheit: kg

# GENIESTREICH FÜR BROT & BRÖTCHEN

## Frische Feinkostsalate, Aufstriche & Antipasti

Klassiker wie Fleisch- und Geflügelsalat lassen Genießer-Hezen am Buffet höher schlagen. Ob als kleines Häppchen oder für die extragroße Stulle – runden Sie Ihre Feinkostauswahl durch herzhaftere Aufstriche mit Rucola, Thunfisch oder Paprika ab. Selbst traditionelle Rezepturen verwandeln Sie mit wenigen Handgriffen in modernes Fingerfood – wie Seelachsschnitzel eingerollt in Salatgurke.

Sie haben weitere Wünsche? Kein Problem. Wählen Sie aus über 300 Produkten: von klassisch bis innovativ, von mediterran bis orientalisches, mit Fisch, Fleisch oder Veggie. In unserer Feinkostmanufaktur fertigen wir alle Salate und Aufstriche nach hauseigenen Rezepturen und in liebevoller Handarbeit.



758 Fruchtiger Geflügelsalat



Das komplette Feinkostsortiment finden Sie in unserer BEECK-Broschüre.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE
<b>BEECK Aufstriche</b>			
25597	<b>Hummus</b> Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale
26460	<b>Paprika-Frischkäse-Aufstrich</b> Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt	1 kg	Schale
26457	<b>Rucolafrischkäse</b> Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken	1 kg	Schale
26144	<b>Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise</b> Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise	1 kg	Schale
25097 MSC	<b>Thunfischcreme</b> Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingslauch und Kapern	1 kg	Schale
<b>BEECK Feinkostsalate</b>			
25831	<b>Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“</b> Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
126 MSC	<b>Feinster Heringssalat, rot</b> Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
100	<b>Feinster Fleischsalat</b> Feine Schinkenwurststreifen (35%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einer herzhaften Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
26537	<b>Fleischsalat mit Joghurt dressing</b> Feine Schinkenwurststreifen (26%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einem Joghurt dressing	1 kg	Schale
758	<b>Fruchtiger Geflügelsalat</b> Zartes Hühnerfleisch (38%) mit Ananas, Mandarinen, Sellerie, Champignons und Spargel, in fein würziger Salatmayonnaise	1 kg	Schale

Rechnungseinheit: kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE
<b>Antipasti mit extra wenig Öl</b>			
25659	<b>Antipasti-Grill-Trio</b> Gegrillte gelbe und rote Paprika, Zucchini und Champignons, mit Kräuter-Öl verfeinert	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
25660	<b>Antipasti-Schlemmer-Trio</b> Mit Rucola-Frischkäse gefüllte Champignons und Kirschnaprika mit einer Mango-Frischkäsefüllung, sowie gegrillte Auberginen mit Feta-Käse, in Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26093	<b>Borrettanezwiebeln in Rotwein</b> Kleine, ganze Zwiebeln, in mildem Rotweindressing eingelegt	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26078	<b>Gegrillte Auberginen</b> Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26079	<b>Gegrillte Champignons</b> Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26094	<b>Gegrillte Paprika</b> Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26092	<b>Gegrillte Zucchini</b> Gegrillte Zucchini-scheiben eingelegt in einem milden Dressing	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26084	<b>Grüne Mammut-Oliven</b> Grüne Oliven ohne Stein, mit Knoblauch und Petersilie verfeinert, eingelegt in reinem Sonnenblumenöl	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
25658	<b>Oliven-Trio</b> Grüne Mammut-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven, ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26085	<b>Schwarze Kalamata-Oliven</b> Kernlose schwarze Oliven mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26091	<b>Sonnengetrocknete Tomaten</b> Sonnengetrocknete Tomaten mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale

Rechnungseinheit: kg

# VOLLE PFANNE GLÜCKSGEFÜHLE

## Rührei, Pancakes & Produkte zur Abrundung

Brutzeln Sie sich in die Herzen Ihrer Gäste - mit frischen Pancakes, die jeden Tag versüßen, oder herzhaftem Schlemmer-Rührei. Dazu gibt's wahlweise krossen Bacon, Pilze oder Paprika. Mehr Frühstück geht nicht!



29826 Pancake-Teig



29934 Schlemmer-Rührei

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
<b>Frühstücksklassiker: Rührei, Pancake, Produkte zur Abrundung</b>				
29828	<b>Schlemmer-Rührei</b>		10 kg	Karton
29934	Pfannenfertig gewürzt, pasteurisiert, flüssig		12 kg (12 x 1 kg (958 ml))	Paket
29826	<b>Pancake-Teig</b>	1 Liter	6 l (6 x 1 l)	Paket
	Pfannkuchenteig nach amerikanischer Art, pfannenfertig, pasteurisiert, flüssig			
7097	<b>Champignons</b>		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
	III. Wahl, geschnitten, unblanchiert, lose rollend, tiefgefroren			
7395	<b>Paprika „Gastro“</b>		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
	Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend, tiefgefroren			
7081	<b>Zwiebeln</b>		10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
	Gewürfelt, lose rollend, tiefgefroren			



# FRISCH, FRUCHTIG, FABELHAFT

## Obst, Obstsalate & Müsli

Gäste, die Wert auf ein ausgewogenes Frühstück legen, aber nur wenig Zeit haben, werden das Birchermüsli mit Nüssen und Johannisbeeren lieben. Das ist schnell gelöffelt und steckt voller guter Zutaten. Für den extra fruchtigen Frischekick sorgen Obst oder Obstsalate - ideal auch zum Verfeinern von Joghurt, Quark, Porridge oder Cerealien.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE
<b>Obstportionen, servierfertig vorbereitet</b>			
25353	<b>Ananaswürfel</b> Ananaswürfel ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer
25351	<b>Grapefruitscheiben</b> Grapefruitscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer
25737	<b>Melonenmix</b> Melonenmix aus frischer Zuckermelone und Wassermelone, gewaschen, mit Aufguss	3 kg (2 kg ATG)	Eimer
25352	<b>Orangenscheiben</b> Orangenscheiben ohne Schale aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer
<b>Obstsalate &amp; Müsli</b>			
26073	<b>Obstsalat „Vital“</b> Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer
25619	<b>Obstsalat „Wellness“</b> Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer
29824	<b>Bircher Müsli</b> Müsli mit 45 % saftigen Früchten und einer 4-Korn-Flockenmischung, verfeinert mit Sultaninen, gemahlene Haselnüssen und Sahne, verzehrfertig mit Joghurt und Milch, tiefgefroren	6 kg (6 x 1 kg)	Karton

Rechnungseinheit: kg

# HAUSGEMACHTE I-TÜPFELCHEN

## Dips, Dressings & Saucen

Egal zu welchem Produkt, Gericht oder Anlass - wir haben für Sie immer die passenden Dips, Saucen und Dressings im Angebot, alle garantiert selbstgemacht nach hauseigenen Rezepturen.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
<b>BEECK Dips, Saucen, Dressings</b>				
26065	<b>Balsamico Dressing</b>	2 kg	Schale	
894	Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl	5 kg	Eimer	kg
25927	<b>Barbecue Chutney</b>	4,3 l	4 Flaschen	FL
25982	Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert	(4 x 1,08 l)		
		5 kg	Eimer	kg
25804	<b>Cocktailsauce</b>	2 kg	Schale	
25966	Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch	5 kg	Eimer	kg
25905	<b>Graved-Saucendip</b>	4,2 l	4 Flaschen	FL
25510	Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt	(4 x 1,06 l)		
		5 kg	Eimer	kg
26849	<b>Hausdressing</b>	2 kg	Schale	
	Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern			kg
25904	<b>Himbeer Balsamico Dressing</b>	3,9 l	4 Flaschen	FL
25984	Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree	(4 x 0,97 l)		
		5 kg	Eimer	kg
710	<b>Honig-Senf-Sauce</b>	1 kg	Schale	
	Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill			kg
25854		2 kg	Schale	kg
25929	<b>Joghurt Dressing</b>	3,8 l	4 Flaschen	FL
	Salatsauce aus Joghurt, verfeinert mit Zitrone und Senf	(4 x 0,95 l)		
25020		5 kg	Eimer	kg
25916	<b>Mango Chili Dip</b>	3,8 l	4 Flaschen	FL
25985	Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und einer leichten Chilinote	(4 x 0,96 l)		
		5 kg	Eimer	kg
609	<b>Mayonnaise 80%</b>	10 kg	Eimer	kg
	Mayonnaise mit 80 % Pflanzenöl			
604	<b>Remoulade mit Ei</b>	1,5 kg	Schale	
606	Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt	5 kg	Eimer	kg
25095	<b>Vegane Remouladencreme</b>	2 kg	Schale	
	Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern			kg
25875	<b>Sensauce mit Kräutern</b>	2 kg	Schale	
	Mit Senf, Sahne und Kräutern verfeinert, kochstabil, ideal zu Fisch und Fleisch			kg
701	<b>Sour Cream</b>	1 kg	Schale	
452	Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	5 kg	Eimer	kg
25853	<b>Wasabi Dip</b>	3,8 l	4 Flaschen	FL
25961	Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi	(4 x 0,96 l)		
		5 kg	Eimer	kg

# VEGGIE-POWER FÜR DIE PAUSE

## Mit Falafel, Gemüse- und Green Power Balls

Schmeckt auch dem Gewissen gut! Vegetarische Snacks wie Falafel oder Green Power Balls sind die perfekte Minimahlzeit für zwischendurch - und nicht nur bei Vegetariern beliebt. Zusammen mit cremigen Dips und frischen Gemüsesticks bieten Sie Ihren Gästen ein Snackangebot, das keine Wünsche offen lässt.



28621 Gemüse Balls, 28620 Green Power Balls, 28483 Falafel „Gemüse“, 25916 Mango-Chili-Dip

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Vegetarische Snacks</b>					
28483	<b>Falafel „Gemüse“</b> Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Pfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden braten. Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29621	<b>Falafel „Mediterran“</b> Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 45 g	4 kg (ca. 88 Stk.)	kg	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren. Pfanne: Produkt auftauen. Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 2-3 Min. braten. Backofen: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 170 °C ca. 3-4 Min. backen. / Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 6-8 Min. garen.
28621	<b>Gemüse Balls</b> Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
28623	<b>Gemüse Tots</b> Vegetarische Gemüsehapchen mit einer Blumenkohl- oder Brokkoli-Kartoffel-Füllung, ummantelt mit Kartoffelflocken, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		10 kg (10 x 1 kg)	kg	Pfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Min. braten. / Backofen: Vorheizen, bei ca. 200 °C ca. 10-12 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
28620	<b>Green Power Balls</b> Vegane Gemüsebällchen mit grüner Gemüsepaprika, Sojabohnenfruchtfleisch und Spinat, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 18 g	3 kg (2 x 1,5 kg)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

# WIE FRISCH VOM BÄCKER

## Brotspzialitäten von Dattel-Baguette bis Sylter-Brot

Ob belegt mit Lachs, Wurst oder Käse – die beste Grundlage für jedes Frühstück kommt ganz frisch aus dem Ofen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit buffet-freundlichen Miniformaten und außergewöhnlichen Brotspzialitäten wie Walnuss-Ciabatta, Dattel-Baguette oder Grana Padano-Baguette.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Brote</b>					
29412	<b>Brotselektion „Delikat“</b> Selektion verschiedener Brotsorten aus vollaromatischem Haselnuss-Weizenmischbrot nach französischer Art verfeinert mit Apfelpüree (Boulot Campagne), saftigem Karotten-Weizenmischbaguette und pikantem Weizenmischbrot mit Walnüssen und Sauerteig, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	300-350 g	5,7 kg (18 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15-20 Min. garen.
29411	<b>Brotselektion „Rustikal“</b> Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Céréalia), herzhaftem Vollkornbaguette mit Roggenflocken und vollwürzigem Weizenbaguette mit Röstzwiebel-Käsedekor (Piccantine), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 300 g	5,4 kg (18 Stück/ ca. 6 Stück/ Sorte)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
<b>NEU</b> 28807	<b>Walnuss-Ciabatta</b> Weizenbrot mit Walnusskernen, mit Meersalz verfeinert, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 500 g	7,5 kg (15 Stück)	Karton	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 22-24 Min. garen. Nach 30 Minuten Ruhezeit bei Raumtemperatur verzehrfertig.
<b>NEU</b> 28839	<b>Dattel-Baguette</b> Weizenbaguette mit Datteln, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 270 g	6,75 kg (25 Stück)	Karton	Backofen: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. backen.
<b>NEU</b> 28840	<b>Grana Padano-Baguette</b> Weizenbaguette mit Grana Padano Aufstreue, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 250 g	6,25 kg (25 Stück)	Karton	Backofen: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 12-15 Min. backen.
29841	<b>Mini-Brotselektion</b> Selektion Mini Brote aus Mischbrot (50% Weizen-, 50% Roggenmehl), dunklem Roggenmischbrot mit Mandeln und einem Aufstreue aus Getreide, Ölsaaten und Mandeln sowie Roggenmischbrot mit Leinsaat und einem Aufstreue aus Ölsaaten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	340-411 g	4,5 kg (12 Stück/ ca. 4 Stück/ Sorte)	Karton	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
<b>NEU</b> 28804	<b>Oxbrot</b> Roggenmischbrot mit Kalamata Oliven, verfeinert mit Anis und Meersalz, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 1 kg	9 kg (9 Stück)	Karton	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 22-24 Min. garen. Nach 30 Minuten Ruhezeit bei Raumtemperatur verzehrfertig.
<b>NEU</b> 28803	<b>Sylter-Brot</b> Weizenbrot mit Meersalz verfeinert, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 1 kg	7 kg (7 Stück)	Karton	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 22-24 Min. garen. Nach 30 Minuten Ruhezeit bei Raumtemperatur verzehrfertig.



29411 Brotselektion „Rustikal“



29412 Brotselektion „Delikat“



29841 Mini-Brotselektion



28803 Sylter-Brot



28807 Walnuss-Ciabatta



28804 Oxbrot



28839 Dattel-Baguette



28840 Grana Padano-Baguette

# WIE FRISCH VOM BÄCKER

## Brötchen & feines Gebäck



29416 Frühstücksbrötchen-Selektion



29521 Mini-Brötchenselektion „Mediterran“



28802 Potato-Brötchen dunkel



28840 Mini-Laugenselektion

### Brötchen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
29950	<b>Burger Bun „Brioche“ Mini</b> Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 41 g	3,44 kg (84 Stück)	kg	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29416	<b>Frühstücksbrötchen-Selektion</b> Selektion von Frühstücksbrötchen aus Weizenbrötchen (Farmerbrötchen), aromatischen Weizenmischbrötchen mit Sonnenblumenkernen bestreut (Power Brötchen), Dreisaatbrötchen und rustikal gebackenen länglichen Minibaguettes (Minilettes), handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g	4 kg (80 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 6-9 Min. garen.
29819	<b>Kaiserbrötchen</b> Weizenbrötchen, ungeschnitten, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 55 g	5,5 kg (4 x 1,375 kg)	Karton	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
<b>NEU</b> 28802	<b>Potato-Brötchen dunkel</b> Weizenbrötchen mit Ölsaaten und Kartoffelflocken, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g	7,2 kg (80 Stück)	Karton	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180-200 °C (Heißluft) ca. 10-12 Min. garen.
29521	<b>Mini-Brötchenselektion „Mediterran“</b> Selektion mediterraner Mini-Weizenbrötchen aus schwarzen Olivenbrötchen, Tomatenbrötchen mit Basilikum, pikanten Peperoni-Brötchen und milden Naturbrötchen mit Maismehl bestreut, handgefertigt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 35 g	4,9 kg (4 x 35 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 4-6 Min. garen.
7784	<b>Minibrötchen-Mixkarton</b> Selektion aus Weizenkleingebäck und Weizenmischkleingebäck, 6-fach sortiert: Kürbiskernbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Weizen-, Sesam-, Korn-, Mehrkorn- und Kornbrötchen mit Haferflocken, vorgebacken, tiefgefroren	ca. 40 g	7,2 kg (6 x 30 Stück)	kg	Backofen: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Umluft) ca. 6-8 Min. backen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 6-8 Min. garen.
29840	<b>Mini-Laugenselektion</b> Selektion aus Laugengebäcke, Natur oder mit Mohn-, Sesam- oder Leinsaatdekor, verzehrfertig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 15 g	4 kg	Karton	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.



29548 Buttercroissant



29825 Mini-Plunder Komposition

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Süße Backwaren, tiefgefroren</b>					
29548	<b>Buttercroissant</b> Vorgegarter Teigling aus feinem Croissantteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	7,2 kg (3 x ca. 80 Stück)	kg	Backofen: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 170 °C ca. 16-18 Min. backen. Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 170 °C ca. 16-18 Min. garen.
29825	<b>Mini-Plunder Komposition</b> Selektion süßer Mini-Plunder (Plundergebäck) aus Hefe-Schnecken mit Zimtfüllung, Hefe-Kronen dänischer Art mit einer Füllung aus Apfel- oder Himbeerezubereitung oder Kaltcreme und Pecan Plunder mit Ahornsirup und Pekannüssen, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 42 g	5,04 kg (5 x 1,008 kg/ 24 Stück)	kg	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180-210 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
29826	<b>Pancake-Teig</b> Pfannkuchenteig nach amerikanischer Art, pfannenfertig, pasteurisiert, flüssig	1 Liter	6 l (6 x 1 l)		



28806 Cestino „Schinken-Stracciatella“



28805 Laugentwister „Frischkäse“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Herzhafte Backwaren, tiefgefroren</b>					
<b>NEU</b> 28806	<b>Cestino „Schinken-Stracciatella“</b> Weizengebäck viereckig, gefüllt mit Mozzarella, Schinken und Sahne, fertig gebacken, tiefgefroren	ca. 120 g	3 kg (25 Stück)	Karton	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160-180 °C (mit wenig Schwadengabe) ca. 18-22 Min. garen.
<b>NEU</b> 28805	<b>Laugentwister „Frischkäse“</b> Belaugter, getwisteter Plundernteig mit einer Füllung mit Frischkäse, dekoriert mit Käse, vorgegärt, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (60 Stück)	Karton	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160-180 °C (mit wenig Schwadengabe) ca. 18-22 Min. garen.

# AUFGEWECKTE IDEEN FÜRS BUFFET

Inspirationen rund um Frühstück, Brunch & Pause



29521 Minibrötchen, 24420 Rindfleischpatty Mini, 25927 Barbecue Chutney, 29823 Bacon, Gurke, Zwiebel, Salat



Snackspieß mit 24531 Partyfrikadelle, Paprika und Basilikum auf 25831 Cole Slaw



83024 Mini Kibbelinge mit Cherrytomate und 25853 Wasabi Dip



Halbe Lachsburger mit 29950 Brioche Bun, 83294 Lachspatty Mini, Gurke, roter Bete und 710 Honig-Senf-Sauce



29296 Gabelrollmops (noch mal halbiert) und grünes Gurkenröllchen gefüllt mit 26144 Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise



Lachsstulle mit 28803 Sylter-Brot, 84798 Räucherlachs und 26457 Rucolafrischkäse, Rucola



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | Telefax: +49-471-13 4000

E-Mail: [info@deutschesee.de](mailto:info@deutschesee.de) | Internet: [www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)