



ALLES, WAS IHR BURGER BRAUCHT!

Das Burger-Sortiment von Deutsche See



DER BESTE BURGER? NATÜRLICH IHRER!



Saftige Patties, fluffige Buns, knackige Salate und aromatische Saucen – Burger sind der Star auf jeder Grillparty. Egal, ob klassisch amerikanisch, skandinavisch inspiriert mit zartem Lachs-Patty und Graved-Saucendip oder Asia-Style mit Algensalat und Dirty Umami Dip: **Unser Baukastenprinzip bietet Ihnen alles, um Ihren perfekten Burger zu kreieren.**

Lassen Sie sich von unseren Produkten und Rezeptideen inspirieren und begeistern Sie Ihre Gäste mit neuen Geschmackskombinationen, bei denen jeder Bissen ein Genuss ist.

Also: An die Burger, fertig, los!

INHALT

Zutaten	Patties & Buns	Seite 5
Rezepte	23 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

Auf Basis von Champignons oder Weizen- und Sojaprotein sind diese Patties eine leckere fleischlos Alternative für vegetarische oder vegane Burger-Kreationen. Und Sie sparen auch noch Zeit bei der Zubereitung, denn die veganen Patties sind regenerierfähige High-Convenience-Produkte: einfach erwärmen und fertig!

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





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	Art.-Nr. 25912
oder Miso Dip	Art.-Nr. 25918
Tomaten	

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	Art.-Nr. 25884
oder Dirty Umami Dip	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	Art.-Nr. 25853
oder Rote Chili Creme	Art.-Nr. 25894



ASIA
BURGER

SCANDIC
BURGER

MEXICAN
BURGER

ORIENTAL
BURGER

» 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 Mayonnaise mit Trüffelgeschmack 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 Mayonnaise mit Trüffelgeschmack	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	Art.-Nr. 533
Tomaten	

Tennessee-Burger

Rindfleisch Patty Large	Art.-Nr. 24419
Burger Bun „Brioche“ Large	Art.-Nr. 29795
Baby Leaf Blattsalatmischung	Art.-Nr. 29697
Mayonnaise mit Trüffelgeschmack oder Rote Chili Creme	Art.-Nr. 25856
Gewürzgurken	Art.-Nr. 25894
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 |



VOLLE VEGGIE- BURGER-POWER!

Diesen Burger-Highlights kann keiner widerstehen!

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.

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

Tel Aviv-Burger

Veganer Patty Medium	Art.-Nr. 28666
Burger Bun „Brioche“ Medium	Art.-Nr. 29805
Mini Radieschen	Art.-Nr. 28694
Salicornes	Art.-Nr. 86324
Rote Chili Crème	Art.-Nr. 25894

**DIESE REZEPTE
SIND MIT BEIDEN
VEGANEN PATTIES
KOMBINIERBAR**

ECHTE 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



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	

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.

Pastrami-Burger

Rinder-Pastrami „Steak-Pfeffer“	Art.-Nr. 25174
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.
25174	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 Regenerierfertig					
28666	Veganer Patty Medium Auf Basis von Weizen- und Sojaweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g ca. 7 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.
28798	Veganer Champignon Patty Medium Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g ca. 7 cm Ø ca. 1,2 cm Höhe	4 kg (40 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.

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 Kräutersenf, 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	
25856	Mayonnaise mit Trüffelgeschmack Vegetarisch	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Bologna“, „Mexican“, „New Orleans“, „Tennessee“ idealer Dip zu Fritten und Pommes
25996	Cremige Mayonnaise mit feiner Trüffelnote	5 kg	Eimer	kg	
25918	Miso Dip Vegan	0,95 l	4 Flaschen	FL	Rezept „Den Haag“, „Madeira“ und „Gua Bao Burger“
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% Salatmayonnaise mit 60% Pflanzenöl	2 kg	Schale	kg	Rezept „Pastrami-Burger“
701	Sour Cream Vegetarisch	1 kg	Schale	kg	Rezept „Oriental“ und „Den Haag“
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“
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“
28791	Baby Mizuna, grün Küchenfertig, ungeschnitten, verzehrfertig	200 g Beutel	800 g (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“
28836	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 „Tel Aviv“
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, Mauerpf Pfeffer, Vogelmilch, Frauenmantel und Sauerklee, ungeschnitten, verzehrfertig	250 g Schale	500 g (2 x 250 g)	Schale	Rezepte „Barcelona“ und „New Orleans“





DAS DARF'S DAZU SEIN

Unsere Burger-Beilagen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Größe/Portion	Inhalt je VE	RE-Einheit	Bemerkungen
Falafel, Fritten, Pommes & Co.					
28483	Falafel „Gemüse“ Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren	25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Produkt auftauen lassen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29621	Falafel „Mediterran“ Aufbereitet 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 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 7 Min. garen.
28683	Falafel vegetarisch Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g	5 kg (4 x 1,25 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
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.
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.
7751	Kartoffeltasche, gefüllt Aufbereitet Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 75 g	5 kg (2 x ca. 33 Stück)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
28930	Melanzane Bällchen Vegetarisch Aufbereitet Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halbtrocknen Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	5 kg (5 x 1 kg)	kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Minuten garen. 1 Min. ruhen lassen.
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.
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.

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

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

