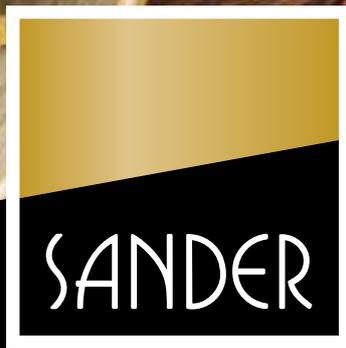


SANDER  
Gourmet



Saisonales  
Angebot

# Winter

Feierliche Köstlichkeiten zum Jahresende.

WINTER 2021	GÜLTIG ab 01.11. bis 31.12.2021
-------------	------------------------------------

FRISCHE  
MANFAKTUR  
SEIT 1974

SO KÖSTLICH IST

die vierte Jahreszeit.



### UNSERE PREISE IMMER IM BLICK

Ab Angebotsstart finden Sie die Preise jederzeit in unserem Webshop. Um Preisauskünfte vorab zu erhalten, wenden Sie sich gerne an Ihren persönlichen Ansprechpartner.

Alle Informationen zu den Preisen finden Sie unter: [www.sander-gourmet.com/preise](http://www.sander-gourmet.com/preise)



#### PRODUKT-ICONS

- Neuheit aus der Frische-Manufaktur
- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- Enthält Alkohol
- Tiefkühlprodukt

#### ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Dampf
- Heißluft
- Wasserbad
- Aufgetaut/kalt servieren
- Tiefgekühlt regenerieren
- Kalt-/Tellerportionierung/  
Bankettregeneration
- Mikrowelle

#### GUT ZU WISSEN

- VE: Verkaufseinheit
- Tellergericht entdecken

Alle Icons im Blick:



[www.sander-gourmet.com/legende](http://www.sander-gourmet.com/legende)

#### ANGEBOTSZEITRAUM

Laufzeit: 01. November - 31. Dezember 2021. Verfügbarkeit der Artikel solange der Vorrat reicht.

Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Die Kalkulationsbeispiele für Buffets und Tellergerichte basieren auf unseren unverbindlichen Verkaufspreisen (UVP).



### FRUCHTIGES SCHAUMSÜPPCHEN VOM KÜRBIS | 39956051

mit gerösteten Kürbiskernen.

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



### WILDCONSOMMÉ | 38156002

klassisch gekocht mit Nelken, Zimt und Koriander.

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



### GÄNSETERRINE | 39922272

verfeinert mit Spinat, auf Preiselbeerchutney.

Einwaage **800 g** | VE **1 × 800 g**



### DOME VON GETRÜFFELTER GÄNSELEBER AUF MÜSLIBODEN | 39964121

mit Pumpernickel, Äpfeln und Paranüssen,  
ø 5 cm.

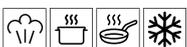
Einwaage **24 × 60 g** | VE **1 × 1440 g**



### ZARTES LACHSFILET | 39913625

mit Orangen-Vanille-Butter und Kräutern.

Einwaage **20 × 190 g** | VE **1 × 3800 g**





## GESCHMORTE GÄNSEKEULE, AUS FREILANDHALTUNG

sous-vide-gegart, im Fond.

**39922264**

Einwaage **375 g** (roh ca. 325 g) | VE **24 × 375 g**

**39922263**

Einwaage **3000 g** (roh 8 × ca. 325 g) | VE **1 × 3000 g**



## GESCHMORTE GÄNSEBRUST, AUS FREILANDHALTUNG

sous-vide-gegart, ohne Knochen, im Fond.

**39922248**

Einwaage **275 g** (roh ca. 225 g) | VE **24 × 275 g**

**39922249**

Einwaage **2200 g** (roh 8 × ca. 225 g) | VE **1 × 2200 g**



## GÄNSERAGOUT | 39922268

mit getrockneten Äpfeln.

Einwaage **3000 g** (vorgegart ca. 1300 g)

VE **1 × 3000 g**



## GÄNSEJUS | 39943015

klassischer Ansatz für feine Saucen.

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



### Herkunft Gänse & Enten

»Kontrolliert – frei von Lebendrupf und Stopfmast«

Sander unterstützt artgerechte Tierhaltung! Deshalb setzen wir auch bei der Beschaffung von Gänse- & Entenfleisch hohe Maßstäbe an unsere Lieferanten. Schlupf, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung: Alles muss lückenlos und unter Berücksichtigung der europäischen Richtlinien für Lebensmittelsicherheit stattfinden. Dafür müssen von unseren Lieferanten Nachweise erbracht werden. Die Haltung der Tiere erfüllt nicht nur die Anforderungen der geltenden EU-Verordnungen, sondern entspricht auch den Erwartungen deutscher Tierschutzvereine und Organisationen.

"Vier  
Pforten"  
geprüft

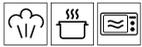


### LAND-ENTENBRUST GEFÜLLT MIT MARONEN UND HONIGKUCHEN | 39918058

in Jus.

Einwaage **300 g** (vorgegart ca. 230 g)

VE **24 x 300 g**



### ENTENKEULE, AUS FREILANDHALTUNG | 39918071

sous-vide-gegart, in Sauce.

Einwaage **2000 g** (vorgegart ca. 6 x 230 g)

VE **1 x 2000 g**



### JUS ZUR ENTE | 39943107

klassischer Ansatz für feine Saucen.

Einwaage **3000 g** | VE **1 x 3000 g**



### HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE

mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

**39916174**

Einwaage **250 g** (vorgegart 110 g) | VE **24 x 250 g**

**39916175**

Einwaage **3000 g** (vorgegart 1200 g) | VE **1 x 3000 g**



### PUTENMEDAILLONS IN

### KÜRBIS-HONIGSAUCE | 39920086

gebratene Medaillons aus der Brust.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 36 x 40 g)

VE **1 x 3000 g**





### WILDSCHWEINRAGOUT AUS DER KEULE | 39916023

mit Champignons, in fruchtiger Holundersauce.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 1200 g) | VE **1 x 3000 g**



### HIRSCHROULADE IN PREISELBEERSAUCE | 39916162

gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 24 x 90 g)

VE **1 x 3000 g**



### RINDERROULADE „PARMA“ | 39910548

gefüllt mit Parmaschinken und getrockneten Früchten,  
in Jus.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 12 x 180 g)

VE **1 x 3000 g**



### GEFÜLLTE MAISHÄHNCHENBRUST | 39919528

Füllung aus Pflaumen und Sonnenblumenkernen,  
in französischer Senfjus.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 12 x 160 g)

VE **1 x 3000 g**



### AUSTERNPILZRAGOUT MIT MARONEN | 39932018

mit getrockneten Tomaten und Zwiebeln,  
verfeinert mit Sahne und einem Hauch Chili.

Einwaage **20 x 250 g** | VE **1 x 5000 g**





### SÜSSKARTOFFELGNOCCHI-PFANNE IN KÜRBISBUTTER | 39927436

mit Kürbiswürfeln, roter Paprika und Brechbohnen,  
verfeinert mit getrockneten Aprikosen.

Einwaage **10 x 300 g** | VE **1 x 3000 g**



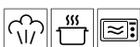
Neu!



### FEIGENROTKOHL | 39629008

mit Ahornsirup.

Einwaage **2000 g** | VE **1 x 2000 g**



### ROSENKOHL

verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit  
Muskat.

Einwaage **2000 g** | VE **1 x 2000 g**



**39629097**



**39929569** | *extra vorgegart*



### MENÜSCHALE GESCHMORTE GÄNSEKEULE IN GÄNSEJUS | 39922271

mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln.

Einwaage **500 g** | VE **1 x 500 g**

**3-KAMMER-SCHALE**



**DIE MINDESTBESTELLMENGE BETRÄGT  
80 MENÜSCHALEN PRO ARTIKEL JE  
BESTELLUNG.**





### MARZIPAN-KIRSCH-CAKE | 39660830

mit feiner Schokoschicht, Orangen-Mascarpone-Creme, Schokoladenstreuseln und Mandelsplittern, im großen Weckglas.

Einwaage **12 x 90 g** | VE **1 x 1080 g**



### CHEESECAKE „WINTER TIME“ | 39760022

Mascarponecreme verfeinert mit winterlichen Gewürzen, Orangen-Zimt-Biskuit und karamellisierten Haselnüssen, im großen Weckglas.

Einwaage **12 x 110 g** | VE **1 x 1320 g**



### KÜRBIS-APRIKOSEN-CRÈME-BRÛLÉE | 39660966

verfeinert mit Vanille, Ingwer und Amaretto, in der Mini-Auflaufform, ø ca. 8,7 cm.

Einwaage **12 x 75 g** | VE **1 x 900 g**



Neu!



### PFLAUMEN-HASELNUSS-CRUMBLE | 39660967

mit knusprigen Nussstreuseln, abgeschmeckt mit Portwein und Zimt, in der Mini-Auflaufform, ø ca. 8,7 cm.

Einwaage **12 x 85 g** | VE **1 x 1020 g**



Neu!



### SPEKULATIUS-CRÈME-BRÛLÉE im Souffléförmchen.

**39660910**

Einwaage **20 x 75 g** | VE **1 x 1500 g**

**39660908**

Einwaage **20 x 75 g** | VE **1 x 1500 g** | **Negativ**





### PRINTEN-TARTE MIT MANDARINEN- APRIKOSEN-NOCKE | 39660971

verfeinert mit Anis, Zimt, Orangeat und Rum,  
überzogen mit einer Schokoladenganache,  
auf knusprigem Schokoladen-Mürbeteig,  
3 x 7 cm.

Einwaage **28 x ca. 45 g** | VE **1 x 1260 g**



Neu!



### GEFÜLLTER BRATAPFEL | 38160010

mit Marzipan, Mandeln und Rosinen.

Einwaage **150 g** | VE **24 x 150 g**



### NUSSKNACKER | 36000805

Nougatmousse mit weihnachtlichen Gewürzen, fein  
abgeschmeckt und mit gerösteten Nüssen garniert,  
13 x 28 cm.

Einwaage **3 x 1100 g** | VE **1 x 3300 g**



### LEBKUCHENMOUSSE AUF KIRSCHEN UND PREISELBEEREN *Negativ* | 39760023

*Negativ für Island-Glas.*

Einwaage **16 x 60 g** | VE **1 x 960 g**



### SCHOKOLADEN-COOKIE-MOUSSE AUF ROTWEINBIRNE *Negativ* | 39760024

*Negativ für Island-Glas.*

Einwaage **16 x 60 g** | VE **1 x 960 g**





### MOHNPARFAIT | 39660972

mit Amarena-Kirsch-Ganache,  
ø 4 cm.

Einwaage **30 × 45 g** | VE **1 × 1350 g**



Neu!



### MILLE-FEUILLE MIT KIRSCHGELEE-NOCKE | 39660973

gefüllt mit Orangen-Rum-Buttercreme und  
Schokoladenmousse, auf knusprigem Nussboden,  
ø 5 cm.

Einwaage **20 × 65 g** | VE **1 × 1300 g**



Neu!



### TONKA-TRAUM | 39660905

Törtchen aus einer hellen Mousse mit Tonkabohnen-  
geschmack und Orangengelee auf Nussboden,  
ausgarniert mit karamellisierten Walnüssen und Nougat.

Einwaage **20 × 55 g** | VE **1 × 1100 g**



### LEBKUCHENMOUSSE | 39660149

mit Lebkuchen aromatisiertes Mousse,  
im Spritzbeutel.

Einwaage **4 × 800 g** | VE **1 × 3200 g**



### MANDARINEN-APRIKOSEN- RAGOUT | 39660969

verfeinert mit Grand Marnier, Zimt und Vanille.

Einwaage **4 × 1000 g** | VE **1 × 4000 g**



Neu!



## DOMINOSTEIN

„SANDER-STYLE“ | 39660970

aus Marzipanmousse mit Vanille und Zimt,  
mit einer Orangen-Preiselbeer-Schicht,  
auf saftigem Lebkuchenbiskuit,  
4 x 4 cm.

Einwaage **35 x 35 g** | VE **1 x 1225 g**



Neu!



MANDARINE UND MARZIPAN | 39660907

fruchtiges Mandarinenmousse mit  
Marzipankern und Schokostreuseln,  
ø 5 cm.

Einwaage **20 x 50 g** | VE **1 x 1000 g**



## EINE VORSPEISE

für Genießer.



GÄNSETERRINE MIT WALDORFSALAT, DAZU WILDKRÄUTER  
UND CASHEWKERNE AN BLAUBEER-WALNUSS-DRESSING.

<b>Gänseterrine</b> verfeinert mit Spinat, auf Preiselbeerchutney.	80 g	<b>39922272</b>
<b>Waldorfsalat</b> aus Sellerie, Ananas, Mandarinen, Haselnüssen und Äpfeln, in würziger Salatcreme.	40 g	<b>28450101</b>
<b>Himbeer-Limetten-Dressing</b>	10 g	<b>37200070</b>
<b>Wildkräuter</b>	20 g	<b>ExpertPartnership</b>
<b>Cashewkerne</b> geröstet.	10 g	<b>ExpertPartnership</b>

**Gericht gesamt** 160 g 2,56 €

# KULINARISCHE Feinheiten.



## SÜSSKARTOFFELGNOCCHI-PFANNE IN KÜRBISBUTTER MIT AUSTERNPILZRAGOUT UND RUCOLAPESTO.

<b>Süßkartoffelgnocchi-Pfanne in Kürbisbutter</b> <i>mit Kürbiswürfeln, roter Paprika und Brechbohnen, verfeinert mit getrockneten Aprikosen.</i>	300 g	<b>39927436</b>
<b>Austernpilzragout mit Maronen</b> <i>mit getrockneten Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit Sahne und einem Hauch Chili.</i>	80 g	<b>39932018</b>
<b>Rucolapesto</b> <i>mit Mandeln, Rucola und Olivenöl.</i>	30 g	<b>34300133</b>
<b>Dekoration</b> <i>Austernpilze, Feldsalat, Walnüsse.</i>		<b>ExpertPartnership</b>
<b>Gericht gesamt</b>	<b>410 g</b>	<b>4,13 €</b>



## DEFTIGES WILDSCHWEINRAGOUT MIT BREZENKNÖDELN UND ROSENKOHL, DAZU KAROTTEN UND PREISELBEEREN.

<b>Wildschweinragout</b> <i>mit Champignons, in fruchtiger Holundersauce.</i>	200 g	<b>39916023</b>
<b>Brezenknödel</b> <i>rund abgedreht, deftige Knödel aus Laugengebäck.</i>	150 g	<b>32900608</b>
<b>Rosenkohl</b> <i>verfeinert mit Speck und Zwiebeln.</i>	70 g	<b>39629097</b>
<b>Dekoration</b> <i>Karotten, Preiselbeeren, Kerbel.</i>		<b>ExpertPartnership</b>
<b>Gericht gesamt</b>	<b>420 g</b>	<b>4,97 €</b>

## SO UNVERGLEICHLICH

# schmeckt der Winter.



### GESCHMORTE GÄNSEKEULE MIT GEFÜLLTEN KARTOFFELKNÖDELN, FEIGENROTKOHL UND ROSENKOHL.

<b>Geschmorte Gänsekeule</b> <i>sous-vide-gegart, im Fond.</i>	375 g	<b>39922264</b>
<b>Gefüllte Kartoffelknödel</b> <i>mit Croûtons, rund abgedreht.</i>	75 g	<b>35100004</b>
<b>Feigenrotkohl</b> <i>mit Ahornsirup.</i>	70 g	<b>39629008</b>
<b>Rosenkohl</b> <i>verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.</i>	30 g	<b>39629097</b>
<b>Dekoration</b> <i>Schmorapfel, Butterschmelze.</i>		<b>ExpertPartnership</b>

---

**Gericht gesamt** 550 g 6,93 €



### MOHNPARFAIT UND DOMINOSTEIN MIT MANDARINEN-APRIKOSEN-RAGOUT, BEEREN-GEL UND GITTERSCHOKOLADE.

<b>Mohnparfait</b> <i>mit Amarena-Kirsch-Ganache.</i>	45 g	<b>39660972</b>
<b>Dominostein</b> <i>aus Marzipanmousse mit einer Orangen-Preiselbeer-Schicht, auf saftigem Lebkuchenbiskuit.</i>	35 g	<b>39660970</b>
<b>Mandarinen-Aprikosen-Ragout</b> <i>verfeinert mit Grand Marnier, Zimt und Vanille.</i>	35 g	<b>39660969</b>
<b>Rotes-Beeren-Gel</b>	20 g	<b>36000719</b>
<b>Gitterschokoladenplatten</b>	20 g	<b>28800088</b>
<b>Dekoration</b> <i>Beeren, Minze.</i>		<b>ExpertPartnership</b>

---

**Gericht gesamt** 155 g 3,54 €

# Bezauberndes Winterbuffet

## VORSPEISEN & SALATE

<b>Dome von getrüffeltem Gänseleber</b>	<i>auf Müsliboden, mit Pumpernickel, Äpfeln und Paranüssen, ø 5 cm.</i>
<b>Gänseterrine</b>	<i>verfeinert mit Spinat, auf Preiselbeerchutney.</i>
<b>Perlhuhnterrine</b>	<i>mit Orangen, weißem Portwein und Pistazien.</i>
<b>Five-Bean-Chili-Terrine</b>	<i>im Zucchini-mantel, Boden aus Tortilla-Chips, verfeinert mit Chili.</i>
<b>Rote-Bete-Hummus mit Taboulé</b>	<i>abgerundet mit frischen Kräutern, im Weckglas.</i>
<b>Frischsalatmischung »Alpha«</b>	<i>Eisbergsalat, Endiviensalat, Weißkraut, Frisée, Radicchio und Karotten.</i>
<b>Himbeer-Limetten-Dressing</b>	<i>fruchtig.</i>

## HAUPTGERICHTE & BEILAGEN

<b>Geschmorte Gänsebrust</b>	<i>sous-vide-gegart, ohne Knochen, im Fond.</i>
<b>Putenmedaillons</b>	<i>in Kürbis-Honig-Sauce.</i>
<b>Gänseragout</b>	<i>mit getrockneten Äpfeln.</i>
<b>Zartes Lachsfilet</b>	<i>mit Orangen-Vanille-Butter und Kräutern.</i>
<b>Kartoffelgratin</b>	<i>vorgegart.</i>
<b>Süßkartoffelgnocchi in Kürbisbutter</b>	<i>mit Kürbiswürfeln, roter Paprika und Brechbohnen.</i>
<b>Brezenknödel</b>	<i>handgeformte, deftige Knödel aus Laugengebäck.</i>
<b>Feigenrotkohl</b>	<i>mit Ahornsirup.</i>
<b>Rosenkohl</b>	<i>verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.</i>

## DESSERTS

<b>Dominostein</b>	<i>aus Marzipanmousse mit einer Orangen-Preiselbeer-Schicht, auf Lebkuchenbiskuit.</i>
<b>Tonka-Traum</b>	<i>Törtchen aus Mousse mit Tonkabohnengeschmack und Orangengelee auf Nussboden.</i>
<b>Mohnparfait</b>	<i>mit Amarena-Kirsch-Ganache.</i>
<b>Lebkuchenmousse</b>	<i>mit Lebkuchen aromatisiertes Mousse, im Spritzbeutel.</i>

Kalkulationsbeispiel **1185 g pro Person = 13,80 €**



### MIT WENIGEN KLICKS ZUM INDIVIDUELLEN BUFFET

Mit dem Sander Buffetkonfigurator können Sie sich mit wenig Aufwand kreative und transparent kalkulierte Buffets erstellen. Unser Winterbuffet steht Ihnen dort auch als Vorlage bereit und kann von Ihnen individualisiert werden. Probieren Sie es aus:

[shop.sander-gruppe.com](https://shop.sander-gruppe.com)

# BRANCHENSIEGER 2021

#1

mit höchster Punktzahl



+++ AUSGEZEICHNET +++



”

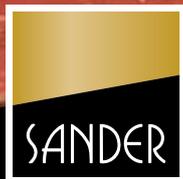
Ein großes Dankeschön gilt allen Kunden, Partnern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die Unterstützung und Treue. Wir sind sehr stolz auf die Auszeichnung als Branchensieger 2021 in der Kategorie Catering und Lebensmittellieferung. Mit Qualität, Leidenschaft und Innovation möchten wir auch weiter im Markt begeistern, und zwar Tag für Tag, Jahr für Jahr.

*Peter Sander*

“



HIER ERFAHREN SIE MEHR:  
[www.faz.net/asv/begehrteste-produkte-services](http://www.faz.net/asv/begehrteste-produkte-services)



**Sander Gourmet GmbH**  
Industriepark 12 · D-56291 Wiebelsheim  
**Tel.** +49 (0) 6766 9303-333 · **Fax** +49 (0) 6766 9303-45  
**Mail** kontakt@sander-gourmet.com · **Web** www.sander-gourmet.com