



# SMART DURCH DEN TAG

Mit dem Sortiment für Frühstück & Pausenverpflegung



Stand: Februar 2024



# 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 Croissants, Obst und Müsli.

## **Pausenverpflegung für Seminare und Veranstaltungen**

Happy Häppchen für die kleine Mahlzeit zwischendurch! Ob süße Kleinigkeiten zum Kaffee oder herzhafte 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	10
Roastbeef, Bacon, Würstchen & Frikadellen	11
Rührei & Produkte zur Abrundung	12
Obst, Obstsalate & Müsli	13
Frische Feinkostsalate & Aufstriche	14
Antipasti	16
Dips, Dressings & Saucen	17
Snack-Power für die Pause	18
Brotspezialitäten	20
Brötchen & feines Gebäck	22





# AUFGEWECKTE IDEEN FÜR IHR FRÜHSTÜCKSBUFFET

Auswahl & Abwechslung für Ihre Gäste



Obst und Obstsalate

Croissants & süßes Gebäck

Beeriges Bircher Müsli

Kernige Brote

Knusprige Brötchen

Brotspezialitäten

Pikant gewürztes Roastbeef

Saucen & Dips

Matjes, Marinaden & Antipasti

Feinkostsalate

Knuspriger Bacon

Herzhafte Frikadellen & Würstchen

Spezialitäten aus dem Rauch

Feine Aufstriche

Heißgeräuchertes Lachsfilet

Rührei

Sherrymatjes

Frühstückslachs & Graved Lachs

Heißgeräuchertes Forellenfilet



# 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 tiefgekühlten 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
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 bis Rollmops



27487 Delikater Sherrymatjes



29294 Gabelrollmops  
28720 Grillröllchen



**Serviertipp:**  
29296 Gabelrollmops (noch mal halbiert) und grüne Gurkenschnitzel gefüllt mit 26144 Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise

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
5777 MSC	<b>Matjes-Doppelfilets „Primtjes“</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren	ca. 55 g/ Doppelfilet	0,55 kg Schale, 10 Doppelfilets 8 Schalen/ Karton	Schale
5800 MSC	<b>Matjes-Doppelfilets „Gourmet“</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, tiefgefroren	ca. 75 g/ Doppelfilet	0,75 kg Schale, 10 Doppelfilets 8 Schalen/ Karton	Schale
5898 MSC	<b>Matjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mild gesalzen, besonders zart, in Öl	ca. 48 g/ Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (45-50 Filets)	Schale
27473 MSC	<b>Rauchmatjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 48 g/ Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (45-50 Filets)	Eimer

# ORDENTLICH WAS AUF DEN TELLER

Mit Roastbeef, Bacon, Würstchen & Frikadellen

Besonders beim Brunchen sind herzhaftere 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 &amp; 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



# VOLLE PFANNE GLÜCKSGEFÜHLE

## Rührei & Produkte zur Abrundung

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE-Einheit
<b>Rührei &amp; Produkte zur Abrundung</b>			
29828	Schlemmer-Rührei	10 kg	Karton
29934	Pfannenfertig gewürzt, pasteurisiert, flüssig	12 kg (12 x 1 kg (958 ml))	Paket
7097	Champignons III. Wahl, geschnitten, unblanchiert, lose rollend, tiefgefroren	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
7395	Paprika „Gastro“ Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend, tiefgefroren	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg
7081	Zwiebeln Gewürfelt, lose rollend, tiefgefroren	10 kg (4 x 2,5 kg)	kg



# FRISCH, FRUCHTIG, FABELHAFT

## Obst, Obstsalate & Müsli

Gäste, die Wert auf ein ausgewogenes Frühstück legen, aber nur wenig Zeit haben, werden das Birchermüsli mit Nüssen, Johannisbeeren und Cranberries 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	Ananaswürfel Ananaswürfel, ohne Schale, aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer
25351	Grapefruitscheiben Grapefruitscheiben, ohne Schale, aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer
25737	Melonenmix Melonenmix aus frischer Zuckermelone und Wassermelone, gewaschen, mit Aufguss	3 kg (2 kg ATG)	Eimer
25352	Orangenscheiben Orangenscheiben, ohne Schale, aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg	Eimer
<b>Obstsalate &amp; Müsli</b>			
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer
25619	Obstsalat „Wellness“ Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange	5 kg (3,3 kg ATG)	Eimer
28850	Bircher Müsli Müsli mit 53 % saftigen Früchten und einer 4-Korn-Flockenmischung, verfeinert mit Joghurt und Honig, verzehrfertig, tiefgefroren	10 kg (10 x 1 kg)	kg

Neue Rezeptur!

Rechnungseinheit: kg



# GENIESTREICH FÜR BROT & BRÖTCHEN

## FrISCHE Feinkostsalate & Aufstriche

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 Lachs, Rote Bete, Rucola, Thunfisch oder Paprika ab.

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 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
825	<b>VEGETARISCH</b>	5 kg	Eimer
175	<b>Eiersalat</b> Gekochte Eier mit Spargel und Champignons, in einem pikanten Joghurt-Dressing	1 kg	Schale
26883	<b>VEGETARISCH</b>	5 kg	Eimer
300	<b>Farmersalat</b> Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
338	<b>VEGETARISCH</b>	5 kg	Eimer
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>	1 kg	Schale
206	<b>Zartes Hühnerfleisch (38%) mit Ananas, Mandarinen, Sellerie, Champignons und Spargel, in fein würziger Salatmayonnaise</b>	1,5 kg	Schale
365		5 kg	Eimer
232 MSC	<b>Herinshappen in Dillcreme</b> Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Senfgurken, in würziger Dillcreme, mit Joghurt verfeinert	1,5 kg	Schale
756	<b>Schweizer Käsesalat</b> Pikanter Käse mit Äpfeln, Ananas, Zwiebeln, Salatgurken und Paprika, in einem cremigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Käse, Ananas und Äpfeln anderer Herkunft.	1 kg	Schale
203	<b>VEGETARISCH</b>	1,5 kg	
223 MSC	<b>Shrimpscocktail „Miami“</b> Shrimps (25%) mit exotischen Früchten und Gemüse, in einem herrlich sahnigen Dressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Shrimps, Ananas, Papaya und Mandarinen anderer Herkunft	1 kg	Schale



25176 Tomate Basilikum Aufstrich

25175 Räucherlachs aufstrich

25396 Rote Bete Aufstrich

25097 Thunfischcreme

26460 Paprika-Frischkäse-Aufstrich

26457 Rucolafrischkäse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE
<b>BEECK Aufstriche</b>			
25597	<b>Hummus</b> Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert <b>VEGETARISCH</b>	1 kg	Schale
26460	<b>Paprika-Frischkäse-Aufstrich</b> Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt <b>VEGETARISCH</b>	1 kg	Schale
<b>NEU</b> 25175	<b>Räucherlachs aufstrich</b> Cremiger Aufstrich mit zarten, kaltgeräucherten Lachsstücken (20%) und knackigen Porreestreifen	1 kg	Schale
25396	<b>Rote Bete Aufstrich</b> Cremiger Aufstrich mit Frischkäse, Rote Bete und Joghurt, pikant abgeschmeckt <b>VEGETARISCH</b>	1 kg	Schale
26457	<b>Rucolafrischkäse</b> Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken <b>VEGETARISCH</b>	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%), Frühlingszwiebeln und Kapern	1 kg	Schale
<b>NEU</b> 25176	<b>Tomate Basilikum Aufstrich</b> Vegane, cremiger Aufstrich mit Tomaten und Basilikum, pikant abgeschmeckt mit Knoblauch und Chili <b>VEGAN</b>	1 kg	Schale



# FINGERFOOD AUF ITALIENISCH

Antipasti von Aubergine bis Zucchini



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE
<b>Antipasti-Trios &amp; Antipasti mit wenig Öl</b>			
25659	<b>Antipasti-Grill-Trio</b> Gegrillte gelbe und rote Paprika, Zucchini und Champignons, mit Kräuter-Öl verfeinert <b>VEGAN</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
25660	<b>Antipasti-Schlemmer-Trio</b> Mit Rucola-Frischkäse gefüllte Champignons und Kirschkaprika mit einer Mango-Frischkäsefüllung, sowie gegrillte Auberginen mit Feta-Käse, in Öl <b>VEGETARISCH</b>	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 <b>VEGETARISCH</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26093	<b>Borrettanezwiebeln in Rotwein</b> Kleine, ganze Zwiebeln, in mildem Rotweindressing eingelegt <b>VEGAN</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26078	<b>Gegrillte Auberginen</b> Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing <b>VEGAN</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26079	<b>Gegrillte Champignons</b> Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl <b>VEGAN</b>	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 <b>VEGAN</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26092	<b>Gegrillte Zucchini</b> Gegrillte Zucchinischnitten eingelegt in einem milden Dressing <b>VEGAN</b>	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 <b>VEGAN</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26085	<b>Schwarze Kalamata-Oliven</b> Kernlose schwarze Oliven mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch <b>VEGAN</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26091	<b>Sonnengetrocknete Tomaten</b> Sonnengetrocknete Tomaten mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch <b>VEGAN</b>	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale

Rechnungseinheit: kg

# HAUSGEMACHTE I-TÜPFELCHEN

Dips, Dressings & Saucen für jeden Anlass



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
<b>BEECK Dips, Saucen, Dressings</b>				
26065	<b>Balsamico Dressing</b> Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl <b>VEGAN</b>	2 kg	Schale	kg
894		5 kg	Eimer	
25927	<b>Barbecue Chutney</b> Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert <b>VEGETARISCH</b>	1,08 l	4,3 l (4 Flaschen)	FL
25982		5 kg	Eimer	kg
25912	<b>Cocktailsauce</b> Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch <b>VEGETARISCH</b>	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25804		2 kg	Schale	kg
25966		5 kg	Eimer	kg
25905	<b>Graved-Saucendip</b> Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt <b>VEGAN</b>	1,06 l	4,2 l (4 Flaschen)	FL
25510		5 kg	Eimer	kg
26849	<b>Hausdressing</b> Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern <b>VEGETARISCH</b>	2 kg	Schale	kg
25904	<b>Himbeer Balsamico Dressing</b> Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree <b>VEGAN</b>	0,97 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL
25984		5 kg	Eimer	kg
25902	<b>Honig-Senf-Sauce</b> Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill <b>VEGETARISCH</b>	0,90 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
710		1 kg	Schale	kg
26651		5 kg	Eimer	kg
25929	<b>Joghurt Dressing</b> Salatsauce aus Joghurt, verfeinert mit Zitrone und Senf <b>VEGETARISCH</b>	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25854		2 kg	Schale	kg
25020		5 kg	Eimer	kg
25916	<b>Mango Chili Dip</b> Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und leichter Chilinote <b>VEGAN</b>	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
609	<b>Mayonnaise 80%</b> Mayonnaise mit 80 % Pflanzenöl <b>VEGETARISCH</b>	10 kg	Eimer	kg
604	<b>Remoulade mit Ei</b> Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt <b>VEGETARISCH</b>	1,5 kg	Schale	kg
606		5 kg	Eimer	kg
25095	<b>Vegane Remouladencreme</b> Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern <b>VEGAN</b>	2 kg	Schale	kg
25096		5 kg	Eimer	kg
25875	<b>Senfsauce mit Kräutern</b> Mit Senf, Sahne und Kräutern verfeinert, kochstabil, ideal zu Fisch und Fleisch <b>ERWÄRMBAR</b>	2 kg	Schale	kg
701	<b>Sour Cream</b> Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert <b>VEGETARISCH</b>	1 kg	Schale	kg
452		5 kg	Eimer	kg
25853	<b>Wasabi Dip</b> Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi <b>VEGAN</b>	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25961		5 kg	Eimer	kg



# VOLLE SNACK-POWER FÜR DIE PAUSE

Falafel, Kibbelinge & Co.

Mit Mini-Lachsburgern und vegetarischen Snacks wie Falafel oder Gemüseballs bieten Sie Ihren Gästen die perfekte Minimahlzeit für zwischendurch. Kombiniert mit verschiedenen Dips und frischem Gemüse sind sie bei Seminarpausen oder auf Veranstaltungsbuffets heiß begehrt. Ganz neu in unserem Sortiment: die würzig-knusprigen Lachsticks. Ein echter Pausentraum!



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	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)	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.)	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)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
<b>Fisch-Snacks</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)	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 4 Min. frittieren. Pfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 6-8 Min. braten. Backofen: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Umluft) ca. 20-24 Min. backen. / Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14-16 Min. garen.
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	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4-5 Min. frittieren. Pfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 6-8 Min. braten. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
87025 MSC	<b>Mini Kibbelinge</b> Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren		7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C ca. 8 Min. garen.
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)	Fritteuse: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 6-7 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.

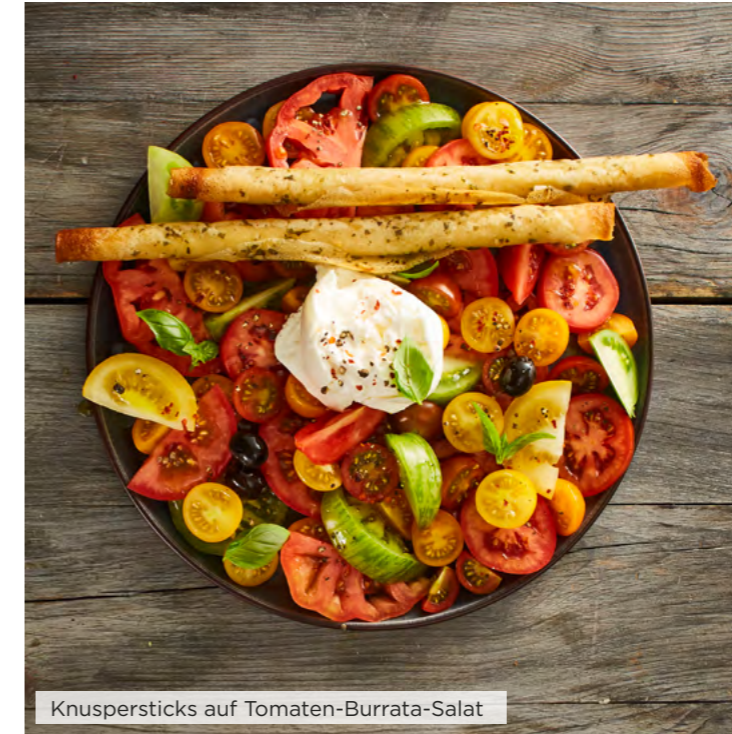
Rechnungseinheit: kg

# LACHS-KNUSPERSTICKS

Neu & exklusiv bei Deutsche See

So haben Ihre Gäste Lachs noch nie erlebt

Für die neuen handgefertigten Lachs-Knuspersticks in den Sorten „Pesto“ und „Rauchpaprika“ verfeinern wir filigrane Lachsstäbe mit einer würzigen Marinade und umhüllen sie mit hauchdünnem Brickteig. Knusprig und goldbraun gebacken, bieten sie Ihnen vielfältige kreative Serviermöglichkeiten und sorgen bei Ihren Gästen garantiert für Wow-Momente.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
<b>Lachs-Knuspersticks</b>				
<b>NEU</b> 89710	<b>Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“</b> Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Rauchpaprika-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45%)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
<b>NEU</b> 88793	<b>Lachs-Knusperstick „Pesto“</b> Lachsstäbe, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Pesto-Würzmarinade, umhüllt von Brickteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 50 g (45%)	ca. 2,5 kg (50-55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 190 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



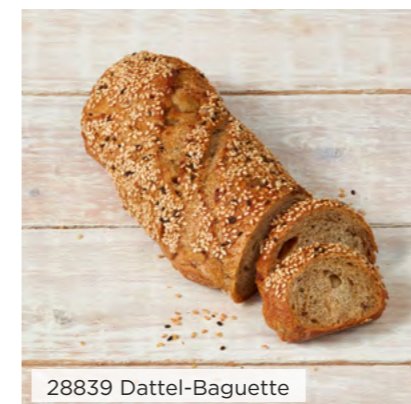
# WIE FRISCH VOM BÄCKER

## Brotspezialitäten 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 Brotspezialitäten wie Walnuss-Ciabatta, Dattel-Baguette oder Grana Padano-Baguette.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Brote &amp; Baguette, tiefgefroren</b>					
29412	<b>Brotsselektion „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>Brotsselektion „Rustikal“</b> Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Ceréalia), herzhaftem Vollkornbaguette mit Roggenflocken und vollwürzigem Weizenbaguette mit Röstzwiebel-Käse-dekor (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.
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.
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.
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-Brotsselektion</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.
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.
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.





# WIE FRISCH VOM BÄCKER

## Brötchen & feines Gebäck



29416 Frühstücksbrötchen-Selektion



29521 Mini-Brötchenselektion „Mediterran“



28802 Potato-Brötchen dunkel



29840 Mini-Laugenselektion

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit	Zubereitungsempfehlung
<b>Brötchen, tiefgefroren</b>					
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.
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	Zubereitungsempfehlung
<b>Süße Backwaren, tiefgefroren</b>				
29548	<b>Buttercroissant</b> Vorgegartener Teigling aus feinem Croissantteig, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 30 g	7,2 kg (3 x ca. 80 Stück)	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)	Kombidämpfer: Produkt auftauen. Vorheizen, bei ca. 180-210 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



28806 Cestino „Schinken-Stracciatella“



28805 Laugentwister „Frischkäse“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	Zubereitungsempfehlung
<b>Herzhafte Backwaren, tiefgefroren</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)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160-180 °C (mit wenig Schwadengabe) ca. 18-22 Min. garen.
28805	<b>Laugentwister „Frischkäse“</b> Belagter, getwisteter Plunderarteig mit einer Füllung mit Frischkäse, dekoriert mit Käse, vorgegärt, tiefgefroren	ca. 100 g	6 kg (60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160-180 °C (mit wenig Schwadengabe) ca. 18-22 Min. garen.

Rechnungseinheit: Karton





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



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



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



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: [info@deutschesee.de](mailto:info@deutschesee.de)

[www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)

