



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
Lachsseiten, kaltgeräuchert oder gebeizt			
82835	Graved Lachs 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	Frühstücks-Graved Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, mit Dill und Gewürzen gebeizt, geschnitten. Eine skandinavische Spezialität	1-1,3 kg	1 Seite
84798	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 1,2 kg	1 Seite
82680	Frühstücks-Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten, tiefgefroren	ca. 1,2 kg	ca. 12 kg (10 Stück)
88361	IKARIMI Räucherlachs Aus Aquakultur in Norwegen, IKARIMI Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite
80867 BIO	Räucherlachs, BIO Aus ökologischer Aquakultur, Lachsfilet, ohne Haut, kaltgeräuchert, geschnitten	ca. 500 g	1/2 Seite
80338	Räucherlachs „Classic“ 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
Heißgeräucherte Spezialitäten				
84179	Ananastürmchen mit Lachs 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	Forellenfilet Aus Aquakultur in Dänemark, ohne Haut, heißgeräuchert, vakuumverpackt	ca. 1 kg	ca. 15 kg (15 x 1 kg)	Paket
87408	Lachsfilet heißgeräuchert Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, vakuumverpackt	ca. 1 kg	1 Seite	kg
80475	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 105 g	ca. 0,75 kg (ca. 7 Stück)	kg
84109	Räucherlachsfarce-Törtchen 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	Räucher-Naschkiste „Dreierlei“ Lachsfarce-Würfel, Weißfischfarce-Kräutertörtchen und Lachsfarce-Schmelzkäseriegel, heißgeräuchert	ca. 16 g	ca. 0,8 kg (ca. 50 Stück)	kg
84403	Räucherpralinen-Selektion Sushi im Algenblatt, Austernpilztörtchen mit Lachskern, Lachswürfel mit Pastisfarce, heißgeräuchert	ca. 27 g	ca. 1,2 kg (ca. 46 Stück)	kg
84323	Salmstippen „Trondheim“ 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
Matjes & Marinaden				
27487 MSC	Delikater Sherrymatjes 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	Gabelrollmops 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	Gabelrollmops in Dillaufguss 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	Grillröllchen Partytime 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	Matjes-Doppelfilets „Primtjes“ 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	Matjes-Doppelfilets „Gourmet“ Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, tiefgefroren	ca. 75 g/ Doppelfilet	0,75 kg Schale, 10 Doppelfilets 8 Schalen/ Karton	Schale
5898 MSC	Matjesfilets 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	Rauchmatjesfilets 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
Bacon & Rinderroastbeef, frisch				
Einfaches Handling! 29823	Bacon Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, auf Backpapier vorgelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar. 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	Baconscheiben Roher Bauchspeck, ohne Knorpel und Schwarte, mild geräuchert, nicht gelegt, zum Erhitzen, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt		6 kg (6 x 1 kg)	
52139	Rinderroastbeef 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.
Würstchen, tiefgefroren				
29822	Münchener Mini-Weißwurst 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	Nürnberger Rostbratwürste 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	Rostbratwürstle 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.
Frikadellen, tiefgefroren				
24531	Partyfrikadelle 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	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)	Pfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 6-7 Min. braten. Grill: Unter einmaligem Wenden ca. 7-9 Min. grillen.

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
Rührei & Produkte zur Abrundung			
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
Obstportionen, servierfertig vorbereitet			
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
Obstsalate & Müsli			
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
BEECK Feinkostsalate			
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
825	VEGETARISCH	5 kg	Eimer
175	Eiersalat Gekochte Eier mit Spargel und Champignons, in einem pikanten Joghurt-Dressing	1 kg	Schale
26883	VEGETARISCH	5 kg	Eimer
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
338	VEGETARISCH	5 kg	Eimer
126 MSC	Feinster Heringssalat, rot Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
100	Feinster Fleischsalat Feine Schinkenwurststreifen (35%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einer herzhaften Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
26537	Fleischsalat mit Joghurdressing Feine Schinkenwurststreifen (26%) mit Gewürz- und Senfgurken, in einem Joghurdressing	1 kg	Schale
758	Fruchtiger Geflügelsalat	1 kg	Schale
206	Zartes Hühnerfleisch (38%) mit Ananas, Mandarinen, Sellerie, Champignons und Spargel, in fein würziger Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale
365		5 kg	Eimer
232 MSC	Herinshappen in Dillcreme Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Senfgurken, in würziger Dillcreme, mit Joghurt verfeinert	1,5 kg	Schale
756	Schweizer Käsesalat 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	VEGETARISCH	1,5 kg	
223 MSC	Shrimpscocktail „Miami“ 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
BEECK Aufstriche			
25597	Hummus Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert	1 kg	Schale
	VEGETARISCH		
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt	1 kg	Schale
	VEGETARISCH		
NEU 25175	Räucherlachs-aufstrich Cremiger Aufstrich mit zarten, kaltgeräucherten Lachsstücken (20%) und knackigen Porreestreifen	1 kg	Schale
25396	Rote Bete Aufstrich Cremiger Aufstrich mit Frischkäse, Rote Bete und Joghurt, pikant abgeschmeckt	1 kg	Schale
	VEGETARISCH		
26457	Rucolafrischkäse Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken	1 kg	Schale
	VEGETARISCH		
26144	Seelachsschnitzel in Delikatessmayonnaise Feine Seelachsschnitzel (49%) in würziger Delikatessmayonnaise	1 kg	Schale
25097 MSC	Thunfischcreme Aufstrich aus Thunfisch (50%), Frühlingszwiebeln und Kapern	1 kg	Schale
NEU 25176	Tomate Basilikum Aufstrich Vegane, cremiger Aufstrich mit Tomaten und Basilikum, pikant abgeschmeckt mit Knoblauch und Chili	1 kg	Schale
	VEGAN		

FINGERFOOD AUF ITALIENISCH

Antipasti von Aubergine bis Zucchini



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE
Antipasti-Trios & Antipasti mit wenig Öl			
25659	Antipasti-Grill-Trio Gegrillte gelbe und rote Paprika, Zucchini und Champignons, mit Kräuter-Öl verfeinert VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
25660	Antipasti-Schlemmer-Trio Mit Rucola-Frischkäse gefüllte Champignons und Kirschkaprika mit einer Mango-Frischkäsefüllung, sowie gegrillte Auberginen mit Feta-Käse, in Öl VEGETARISCH	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
25658	Oliven-Trio Grüne Mammut-Oliven und kleine grüne Oliven, sowie schwarze Kalamata-Oliven, ohne Stein, mit Kräuter-Öl verfeinert VEGETARISCH	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26093	Borrettanezwiebeln in Rotwein Kleine, ganze Zwiebeln, in mildem Rotweindressing eingelegt VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26078	Gegrillte Auberginen Gegrillte Auberginen, längs geschnitten, in einem milden Dressing VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26079	Gegrillte Champignons Gegrillte Champignonköpfe, in fein gewürztem Öl VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26094	Gegrillte Paprika Rote und gelbe Paprika, der Länge nach geachtelt, gegrillt, in einem fein gewürzten Dressing VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26092	Gegrillte Zucchini Gegrillte Zucchinischnitten eingelegt in einem milden Dressing VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26084	Grüne Mammut-Oliven Grüne Oliven ohne Stein, mit Knoblauch und Petersilie verfeinert, eingelegt in reinem Sonnenblumenöl VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26085	Schwarze Kalamata-Oliven Kernlose schwarze Oliven mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch VEGAN	1,1 kg (1 kg ATG)	Schale
26091	Sonnengetrocknete Tomaten Sonnengetrocknete Tomaten mit aromatisch gewürztem Öl und einem Hauch Knoblauch VEGAN	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
BEECK Dips, Saucen, Dressings				
26065	Balsamico Dressing Feine Vinaigrette aus Balsamico-Essig, mit roten Zwiebeln, Schnittlauch und Olivenöl VEGAN	2 kg	Schale	kg
894		5 kg	Eimer	
25927	Barbecue Chutney Süßlich-pikantes Chutney aus Gewürzgurkenwürfeln, Zwiebelwürfeln, Paprika und Senfkörnern, mit Honig verfeinert VEGETARISCH	1,08 l	4,3 l (4 Flaschen)	FL
25982		5 kg	Eimer	kg
25912	Cocktailsauce Pikant abgeschmeckte Cocktailsauce, mit ganzen, grünen Pfefferkörnern und Knoblauch VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25804		2 kg	Schale	kg
25966		5 kg	Eimer	kg
25905	Graved-Saucendip Ein Kräuter-Senf-Dip, der hervorragend zu Lachs passt VEGAN	1,06 l	4,2 l (4 Flaschen)	FL
25510		5 kg	Eimer	kg
26849	Hausdressing Klare Salatsauce mit Zwiebeln und Kräutern VEGETARISCH	2 kg	Schale	kg
25904	Himbeer Balsamico Dressing Fruchtiges Dressing aus weißem Balsamico-Essig und Öl mit Himbeerpüree VEGAN	0,97 l	3,9 l (4 Flaschen)	FL
25984		5 kg	Eimer	kg
25902	Honig-Senf-Sauce Eine raffinierte Sauce aus Salatmayonnaise, Honig und würzigem Kräutersenf, verfeinert mit frischem Dill VEGETARISCH	0,90 l	3,6 l (4 Flaschen)	FL
710		1 kg	Schale	kg
26651		5 kg	Eimer	kg
25929	Joghurt Dressing Salatsauce aus Joghurt, verfeinert mit Zitrone und Senf VEGETARISCH	0,95 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25854		2 kg	Schale	kg
25020		5 kg	Eimer	kg
25916	Mango Chili Dip Vegane Salatcreme mit fruchtigem Mangopüree und leichter Chilinote VEGAN	0,96 l	3,8 l (4 Flaschen)	FL
25985		5 kg	Eimer	kg
609	Mayonnaise 80% Mayonnaise mit 80 % Pflanzenöl VEGETARISCH	10 kg	Eimer	kg
604	Remoulade mit Ei Salatmayonnaise, Gewürzgurken, Zwiebeln und Eier, pikant abgeschmeckt VEGETARISCH	1,5 kg	Schale	kg
606		5 kg	Eimer	kg
25095	Vegane Remouladencreme Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern VEGAN	2 kg	Schale	kg
25096		5 kg	Eimer	kg
25875	Senfsauce mit Kräutern Mit Senf, Sahne und Kräutern verfeinert, kochstabil, ideal zu Fisch und Fleisch ERWÄRMBAR	2 kg	Schale	kg
701	Sour Cream Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert VEGETARISCH	1 kg	Schale	kg
452		5 kg	Eimer	kg
25853	Wasabi Dip Leicht scharfe vegane Salatcreme mit Wasabi VEGAN	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
Vegetarische Snacks				
28483	Falafel „Gemüse“ 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	Falafel „Mediterran“ 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	Gemüse Balls 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.
Fisch-Snacks				
87570 MSC	Kibbelinge 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	Kibbelinge in Petersilienpanade 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	Mini Kibbelinge 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	Lachs Patty PREMIUM Mini 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.

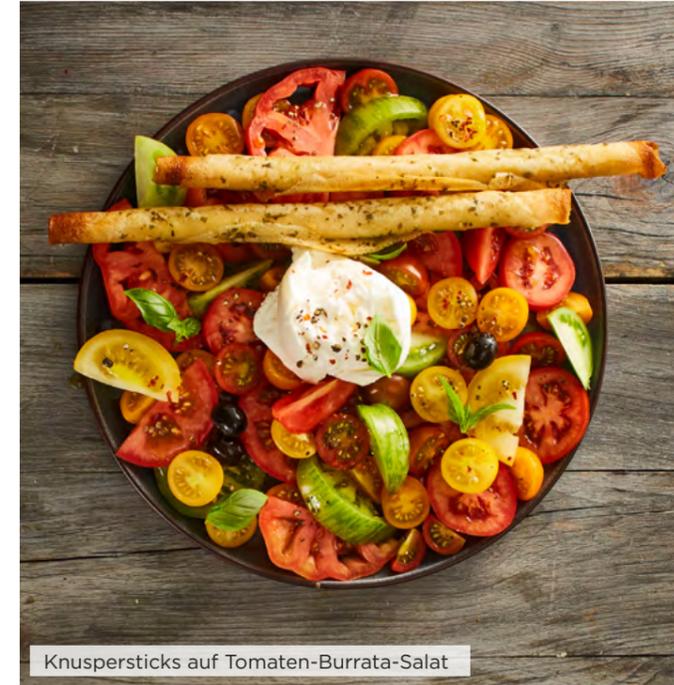
Rechnungseinheit: kg

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
Lachs-Knuspersticks				
NEU 89710	Lachs-Knusperstick „Rauchpaprika“ 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.
NEU 88793	Lachs-Knusperstick „Pesto“ 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

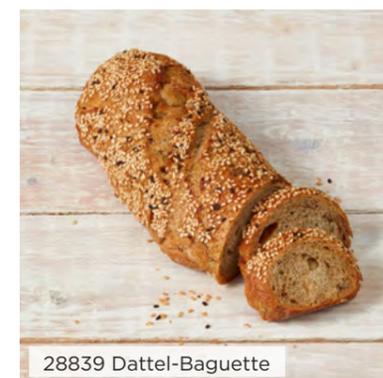
WIE FRISCH VOM BÄCKER

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
Brote & Baguette, tiefgefroren					
29412	Brotsselektion „Delikat“ 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	Brotsselektion „Rustikal“ Selektion verschiedener Brotsorten aus Weizenmischbaguette mit Körnern und Saaten (Bouchette Ceréalia), 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.
28807	Walnuss-Ciabatta 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	Dattel-Baguette 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	Grana Padano-Baguette 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	Mini-Brotsselektion 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	Oxbrot 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	Sylter-Brot 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
Brötchen, tiefgefroren					
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	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29416	Frühstücksbrötchen-Selektion 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	Kaiserbrötchen 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	Potato-Brötchen dunkel 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	Mini-Brötchenselektion „Mediterran“ 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	Minibrötchen-Mixkarton 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	Mini-Laugenselektion 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
Süße Backwaren, tiefgefroren				
29548	Buttercroissant Vorgegartes 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	Mini-Plunder Komposition 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
Herzhafte Backwaren, tiefgefroren				
28806	Cestino „Schinken-Stracciatella“ 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	Laugentwister „Frischkäse“ Belagter, getwisteter Plunder 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
www.deutschesee.de

