



SANDWICH, BAGEL & CO.

Auf die Hand...

Als Sandwich wird schon lange nicht mehr nur der weltberühmte Klassiker aus England bezeichnet.
Ein leichter Snack zum Mittag oder die leckere Kleinigkeit auf dem Weg nach Hause.

Sandwich, Baguette, Ciabatta, Panini, Pita, Bagel und Wrap...

...sind genau das Richtige, wenn es schnell und bequem sein soll.

Möchten Sie Ihren Kunden etwas Besonderes bieten?

Wir haben für Sie einige Rezepte zusammengestellt.

Lassen Sie sich inspirieren!



Profitipp

Für die Präsentation im Verkaufsbereich bieten sich für Snacks aller Art an – die sogenannten Snackwellen. In diesen Snackwellen können Sie die angebotenen Brötchen, Bagels, Sandwiches und Baguettes verkaufsfördernd anrichten. Für To-Go-Artikel eignen sich am besten Einwegverpackungen, aus denen der Kunde die Snacks auch unterwegs hygienisch verzehren kann.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Zu jedem Rezept in dieser Broschüre finden Sie praktische Zubereitungshinweise, um Ihre Sandwiches noch leckerer zu gestalten.

FRISCHE EXTRAS

Mit ergänzenden Zutaten geben Sie den Rezepten eine individuelle Note und den Extra-Schuss Frische.

Serviervorschlag

In passenden Papiertüten und mit einer Serviette umwickelt sind die leckeren Kleinigkeiten perfekt zum Mitnehmen und *unterwegs genießen* vorbereitet.



Classic Sandwich mit Roastbeef und Kapern-Dijon-Senf-Butter

Zubereitung

Roastbeef gründlich parieren und mit Meersalz und grobem Steakpfeffer kräftig würzen. Roastbeef von allen Seiten in Olivenöl anbraten und im Ofen bei ca. 90 °C rosarot garen. Roastbeef abgedeckt in der Kühlung ruhen und auskühlen lassen.

Roastbeef auf einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Weiche Butter, Kapern, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer mit einer Anschlagmaschine schaumig schlagen.

Eine Sandwichscheibe mit der Buttermischung bestreichen, mit Wildkräutersalat, Radieschenscheiben und Roastbeef belegen, darauf eine mit Buttermischung bestrichene Sandwichscheibe legen und ebenfalls mit der Buttermischung bestreichen. Diese ebenfalls belegen und mit einer bestrichenen Sandwichscheibe bedecken.

Das Sandwich klassisch zu Dreiecken schräg halbieren.



IRISH STEER

Frisches Rumpsteak

ohne Knochen, Strang ca. 6,5-8 kg +



kg

WIBERG

Meersalz-Flocken sonnengereift

350 g / 470 ml



3 Ds Kt

Steakpfeffer grob

650 g / 1200 ml



6 Ds Kt

FILIPPO BERIO

Olivenöl mild

3 l



12 l Kt

Deutsche Markenbutter

250 g



40 Pk Kt

Kapernbeeren mit Stiel

370 ml, ATG: 200 g



12 Gl Kt

PIKAROME

Dijon Senf

1 kg, fein oder körnig, aus Frankreich

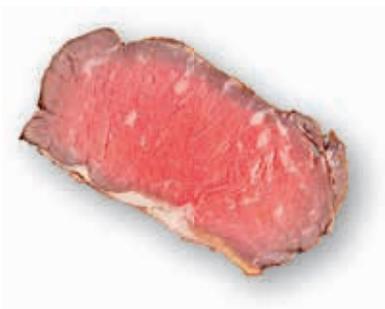


6 Gl Kt

Speisesalz



25 kg Sa





Pfeffer schwarz ganz

1 kg



10 Bt Kt

KORNMARK

American Sandwich

750 g



1 Pk

TK Clubsandwich Weizen

800 g, ca. 20 x 40 g Sandwichbrot-scheiben, aus einem hellen Weizen-mehlteig, locker und weich in der Konsistenz, mit einer hell ausgebackenen Kruste



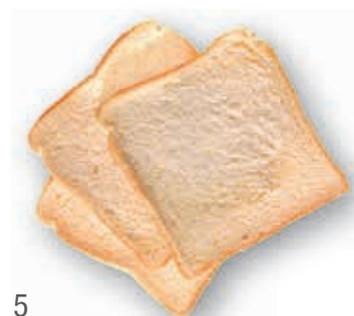
7 Pk Kt

FRISCHE EXTRAS

15 g Wildkräutersalat
25 g Radieschen

Serviervorschlag

Das Baguette kann in einer To-Go-Verpackung hygienisch angeboten werden. Halbiert oder als Ganzes auch auf kleinen Tellern mit einer Serviette.



5



Bergmanns Sandwich mit Bergkäse und Kernschinken

Zubereitung

Weiche Butter mit Ajvar, geräuchertem Paprikapulver und Ursalz in einer Anschlagmaschine luftig aufschlagen. Eier hart kochen, pellen und mit einem Eierschneider in Scheiben schneiden.

Eine Sandwichscheibe mit der Buttermischung bestreichen, mit Wildkräutersalat, Bergkäsescheiben, Kernschinken und Senfgurkenscheiben belegen, darauf eine mit Buttermischung bestrichene Sandwichscheibe legen und ebenfalls mit der Buttermischung bestreichen. Diese ebenfalls belegen und mit einer bestrichenen Sandwichscheibe bedecken.

Das Sandwich klassisch zu Dreiecken schräg halbieren.

FRISCHE EXTRAS

10 g Wildkräutersalat

Deutsche Markenbutter

250 g

 40 Pk Kt

SOFKO

Ajvar Paprikamark, mild

720 ml, ATG: 680 g

 12 Gl Kt

WIBERG

Paprika geräuchert

270 g / 470 ml

 3 Ds Kt

DELIFRANCE

TK Tramezzone natur

1,5 kg, fertig gebacken, ohne Rinde, ohne künstliche Farb- und Aromastoffe, vielseitig einsetzbar

 6 Pk Kt

WIBERG

Ursalz pur fein

1,35 kg, 1,2 l, dieses Salz hat durch seinen natürlichen Mineralstoffgehalt einen mild ausgewogenen, angenehmen Geschmack.

 6 Ds Kt

Eier Güteklasse A

braun, Größe M (53-63 g)

 180 St Kt

KORNMARK

American Sandwich

750 g

 1 Pk

Bergkäse

Hartkäse, 45 % Fett i. Tr., mind. 3 Monate gereift, kräftig-aromatischer Geschmack, eignet sich auch für eine längere Lagerung und bekommt mit zunehmendem Alter eine besondere Würze.

 3 kg St

SPREEWALD

Senfgurken

4250 ml, ATG: 2450 g

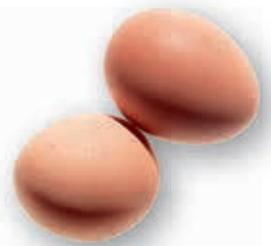
 1 Ds

STAR CULINAR

Echt Schwarzwälder Schinken

geräuchert, in Scheiben geschnitten, Fettgehalt ca. 13 %, ca. 30 Scheiben je 500-g-Packung

 1 Pk



French Baguette mit Pfefferbutter und Ziegenkäse

Zubereitung

Lollo rosso zurechtzupfen. Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch fein hacken und zusammen mit weicher Butter, grünem Pfeffer und Ursalz in einer Anschlagmaschine luftig aufschlagen. Tomaten und Gurken in dünne Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

Baguette aufbacken, auskühlen und anschließend schräg einschneiden. Baguette mit der Pfefferbutter gleichmäßig bestreichen, mit Lollo rosso, Ziegenkäse, Tomate und Gurke belegen.

Profitipp

Baguette von oben schräg einschneiden, so kann der Kunde den Inhalt und die Menge der Zutaten sehen. Das Baguette nach Möglichkeit nicht komplett durchschneiden.



BASE CULINAR TK Baguette

440 g, vorgebacken, schmackhaftes Weizenbrot nach französischer Art. Außen knusprig und innen luftig.



20 St Kt

WIBERG

Ursalz pur fein

1,35 kg, 1,2 l, dieses Salz hat durch seinen natürlichen Mineralstoffgehalt einen mild ausgewogenen, angenehmen Geschmack.



6 Ds Kt

Ziegenweichkäserolle

45 % Fett i. Tr., Weichkäse aus Ziegenmilch, ideal für Kuhmilchallergiker, mild-würzig, leicht sauer im Geschmack.



1 kg St

Deutsche Markenbutter 250 g



40 Pk Kt





Grüner Pfeffer in Lake

850 ml, der grüne Thailand-Pfeffer wird im unreifen Zustand geerntet und in Lake eingelegt. Hierdurch behält er seine grüne Farbe und seinen typischen frischen, mild-würzigen Geschmack. Grüner Pfeffer verleiht insbesondere Fleischgerichten, Saucen und Marinaden das besondere Aroma.



12 Ds Kt

FRISCHE EXTRAS

- 15 g Lollo rosso
- 1 g Knoblauch
- 1 g Petersilie
- 2 g Schnittlauch
- 30 g Tomaten
- 30 g Gurken

Serviovorschlag

Das Baguette kann in einer To-Go-Verpackung hygienisch angeboten werden. Halbiert oder als Ganzes auch auf kleinen Tellern mit einer Serviette.



Ciabatta mit Bauernschinken, Rucola und Hartkäsehobel

Zubereitung

Rucola zurechtzupfen, Tomaten und Gurken in dünne Scheiben schneiden. Ciabattabrötchen aufbacken, auskühlen und anschließend schräg einschneiden. Ciabattabrötchen mit Butter gleichmäßig bestreichen, mit Bauernschinken, Rucolablättern, Tomate und Gurke belegen und mit Hartkäsehobel garnieren.

Profitipp

Ciabattabrot von oben schräg einschneiden, so kann der Kunde den Inhalt und die Menge der Zutaten sehen. Das Ciabattabrot nach Möglichkeit nicht komplett durchschneiden.



BAKER & BAKER

TK Steinofen-Ciabatta-Snack

100 g, mediterranes Ciabattabrötchen, mit extra nativem Olivenöl, vorgebacken



50 St Kt

Deutsche Markenbutter 250 g



40 Pk Kt

BASE CULINAR

Landrauchschorlen

geräuchert, Fettgehalt ca. 14 %, ca. 33 Scheiben je 500-g-Packung



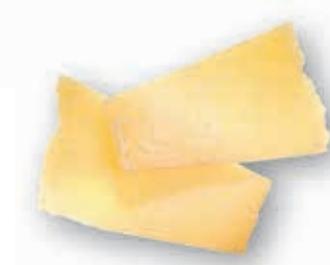
1 Pk

Grana Padano

Italien, 32 % Fett i. Tr., mind. 14 - 16 Monate gereift



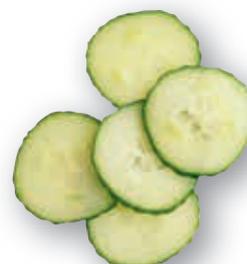
2 kg St





FRISCHE EXTRAS

15 g Rucola
25 g Strauchtomaten
25 g Gurken



Serviervorschlag

Das Ciabattabrot kann in einer To-Go-Verpackung hygienisch angeboten werden. Halbiert oder als Ganzes auch auf kleinen Tranchierbrettchen oder auf Tellern mit einer Serviette.

Panini à la Vitello tonnato

Zubereitung

Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und leicht auspressen. Thunfisch mit Sardellen, Kapern, Frischkäse und Mayonnaise in einem Cutter zur einer geschmeidigen Creme verarbeiten. Thunfischcreme anschließend kühl stellen.

Kalbsrücken gründlich parieren und mit Meersalz und grobem Steakpfeffer kräftig würzen. Kalbsrücken von allen Seiten in Olivenöl anbraten und im Ofen bei ca. 90 °C rosarot garen. Kalbsrücken abgedeckt in der Kühlung ruhen und auskühlen lassen.

Kalbsrücken auf einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Wildkräutersalat zurechtzupfen. Chilischoten in feine Ringe schneiden. Rote Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Panini in einem Kontaktgrill knusprig aufbacken. Panini-Innenseite gleichmäßig mit Thunfischcreme bestreichen, mit Wildkräutersalat, Kalbsrücken, Zwiebelringen und Chilischote belegen.

Profitipp

In einem Kontaktgrill lässt sich das Focaccia Panini schnell und praktisch aufbacken und bekommt zudem ein köstliches Grillmuster. Mit einem Kontaktgrill können Sie auch andere Brotsorten wie Fladenbrot oder Tortillafladen knusprig aufbacken.

Thunfischfilet -Chunks-

1700 / 1350 g, natur, Thunfischstücke in Wasser



6 Ds Kt

Sardellenfilet

600 g, in Öl, 210 g Fischeinwaage



12 Ds Kt

Kapernbeeren mit Stiel

370 ml, ATG: 200 g



12 Gl Kt

KRAFT Philadelphia Natur

70 % Fett i. Tr., Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt. Mild-sahniger Geschmack, durch cremige Konsistenz besonders streichzart.



10 kg Ei

STAR CULINAR Salatmayonnaise 50 %



10 kg Ei

Frisches deutsches Kalbsfilet

rosé, ohne Kette, Stück ca. 0,9 kg



kg

BAKER & BAKER TK Focaccia Panini

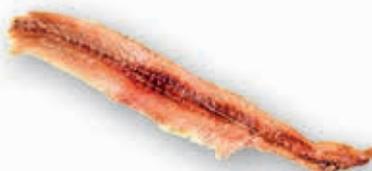
95 g, typisch helles, softes italienisches Brot mit Kräutern und Olivenöl, vorgebacken und geschnitten, ideal für den Sandwichgrill



40 St Kt

FRISCHE EXTRAS

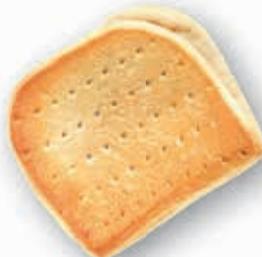
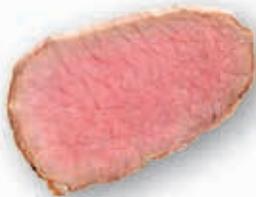
10 g Wildkräuter
15 g rote Zwiebeln
30 g Chilischoten





Serviervorschlag

Panini in einer Serviettentasche oder auf einem Teller servieren.



Pita mit gegrilltem Schweinefleisch und Gurkenraita



Serviervorschlag

Gefüllte Pita mit einer Serviette versehen und auf einen Snack-Presenter setzen oder auf einem Teller servieren.



STAR CULINAR

Frischer Schweinenacken

ohne Knochen, z. B. für Sauerfleisch, saftige Braten oder Nackensteaks, Stück ca. 2,8 kg



kg

WIBERG

Gyros Gewürzsalz

600 g / 1200 ml



6 Ds Kt

WIBERG

Orangenpfeffer grob

770 g / 1200 ml



6 Ds Kt

Vollmilchjoghurt

3,5 % Fett, gerührt



5 kg Ei

Magerquark

0,3 % Fett, ideal für die Zubereitung in der kalten und warmen Küche.



10 kg Ei

WIBERG

Kreuzkümmel gemahlen

230 g / 470 ml



3 Ds Kt

Speisesalz



25 kg Sa

Pfeffer schwarz ganz

1 kg



10 Bt Kt

FILIPPO BERIO

Olivenöl mild

3 l



12 l Kt

TK Weizen-Fladen

150 g, halbgebacken



30 St Kt

DIAMOND

Sambal Oelek

750 g, sehr scharf



6 Gl Kt

FRISCHE EXTRAS

1g Rosmarin
10 g Eisbergsalat
0,5 g Knoblauch
10 g Strauchtomaten
5 g rote Zwiebeln
10 g Salatgurken
0,5 g Dill

Zubereitung

Schweinenacken leicht von Sehnen und Fett parieren, in Streifen schneiden und mit Gyrosgewürz, Rosmarin und Orangenpfeffer marinieren. Eisbergsalat vorbereiten. Rote Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Für die Gurkenraita die Salatgurken schälen, entkernen und fein raspeln. Dill und Knoblauch fein hacken. Geraspelte Gurken, Dill und Knoblauch mit Joghurt und Quark vermischen und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefleischstreifen in wenig Olivenöl scharf anbraten. Pitabrot halbieren, in einem Kontaktgrill knusprig aufbacken und eine Tasche seitlich einschneiden. Pitabrot zunächst mit Eisbergsalat und Schweinefleischstreifen und anschließend mit Tomaten und Zwiebeln befüllen. Zum Abschluss mit der Gurkenraita leicht nappieren und mit Sambal Oelek beträufeln.



Bagel mit Putenbrust und Honig-Senf-Creme

Zubereitung

Frischkäse mit Honig und Senf glatt rühren. Thymian abzupfen, zusammen mit dem Sesam leicht rösten und anschließend auskühlen lassen. Thymian und Sesam zum Frischkäse geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bagel aufbacken und auskühlen lassen.

Lollo rosso in Stücke zupfen. Trockenfeigen klein hacken. Bei den Gurken mit Hilfe eines Sparschälers jeden zweiten Streifen herunterschälen und in dünne Scheiben schneiden.

Bagel quer aufschneiden und beide Hälften gleichmäßig mit Honig-Senf-Creme bestreichen. Die untere Hälfte mit Lollo rosso belegen und die halbierten Putenbrustscheiben fächerförmig auf den Salat setzen. Die gehackten Feigen über die Putenbrustscheiben streuen und mit Gurkenscheiben abschließen.

Mit der oberen Hälfte abdecken.



KRAFT Philadelphia Natur

70 % Fett i. Tr., Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt. Mild-sahniger Geschmack, durch cremige Konsistenz besonders streichhart.



10 kg Ei

DREYER Imkerhonig flüssig



2,5 kg Ei

KÜHNE Senf mittelscharf



5 kg Ei

FRIESSINGER MÜHLE Sesam weiß geschält



5 kg Bt

Speisesalz



25 kg Sa

Pfeffer schwarz ganz

1 kg



10 Bt Kt

BAKER & BAKER

TK Natur-Bagel

90 g, bedampfter, gebackener Bagel, wir empfehlen kurzes Aufbacken



48 St Kt





KLUTH
Feigen
 500 g, getrocknet



6 Pk Kt

LANGEWIESCHE
Puten-Grillbrust, rund
 in Scheiben geschnitten, Kaliber 95,
 ca. 32 Scheiben je 500-g-Packung



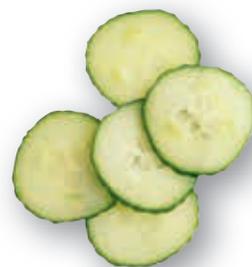
1 Pk

FRISCHE EXTRAS

0,5 g Thymian
 5 g Lollo rosso
 10 g Gurken

Serviervorschlag

Die Bagels können in einer To-Go-Verpackung hygienisch angeboten werden. Halbiert oder als Ganzes auch auf kleinen Tellern mit einer Serviette.



Wrap mit Wasabi-Frischkäse und Gravedlachs

Zubereitung

Meerrettich schälen, fein reiben und zusammen mit der Wasabipaste und dem Frischkäse glatt rühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Salat in Stücke zupfen. Gurke halbieren, entkernen und in halbe Ringe schneiden. Lachsscheiben bereitstellen.

Weizentortilla auf einer ausgelegten Klarsichtfolie ausbreiten und gleichmäßig mit Wasabi-Frischkäse bestreichen. Gleichmäßig mit Friséesalat, Gurke, gezupften Dillspitzen und Lachsscheiben belegen und anschließend fest zu einer Roulade einwickeln. Fertigen Wrap schräg halbieren und in die dafür vorgesehene Einwegverpackung geben.



Wasabi-Paste

43 g, japanisch, grüner Meerrettich mit Senf. Wasabi ist die japanische Form von Meerrettich. Die grünliche Paste wird zu Sushi gereicht und darf auf keinen Fall fehlen.



10 Tb Kt

KRAFT Philadelphia Natur

70 % Fett i. Tr., Frischkäsezubereitung aus Kuhmilch, Doppelrahmstufe, wärmebehandelt. Mild-sahniger Geschmack, durch cremige Konsistenz besonders streichzart.



10 kg Ei

Speisesalz



25 kg Sa

RAUCH Zitronensaft 100 %

1 l, EW, PET



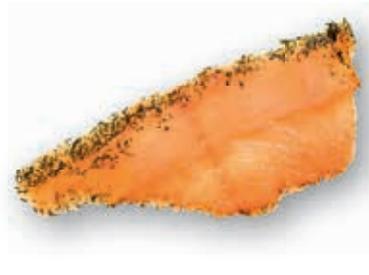
6 Fl Kt

Gravedlachs „Standard“

ca. 1 kg, vorgeschnitten, vakuumverpackt. Der sogenannte Frühstücksgravedlachs wird hand- sowie maschinell gesalzen.



5 kg Kt





EL REY
TK Weizen-Tortilla
Ø 25 cm

12 Stück, vorgebackene Weizenmehl-Tortilla, ideal für Burritos, Chimichangas, Salad- und Eisbowl und leckere Wraps



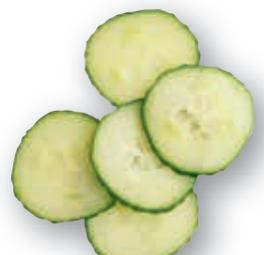
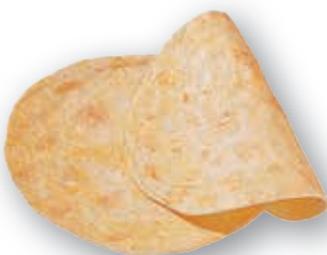
12 Bt Kt

**FRISCHE
EXTRAS**

5 g Meerrettich
15 g Friséesalat
20 g Gurke
2 g Dill

Serviervorschlag

Die Wraps können in einer To-Go-Verpackung hygienisch angeboten werden. Alternativ können sie auch halbiert oder als Ganzes auf kleinen Tellern mit einer Serviette serviert werden. Besonders für den Fingerfoodbereich können die Wraps auch in Scheiben geschnitten und mit einem Bambusspieß versehen werden.



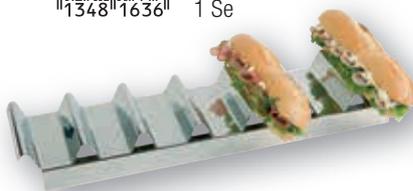
Sandwich & Co. – perfekt präsentieren



APS Karten-Halter 18-tlg. Set

H 2 cm, 6 x ca. 3,8 x 2,5 cm,
Metall hartverchromt, 12 Beschriftungs-
karten ca. 10 x 5,7 cm, Kunst-
stoff, schwarz. Die Karten lassen sich
aufgrund der leicht angerauten Ober-
fläche mit Kreide beschriften.

 1 Se



APS Snackpresenter

Edelstahl, H 60 mm, mit 7 Griffmul-
den, 475 x 105 mm

 1 St

KESPER Profi-Schneidebrett

45 x 27 x 3 cm, Bambus

 1 St

ESCHENBACH Teller, flach

Modell „Calla“, weiß

 14 cm

 18,5 cm

 26 cm



6 St Kt

SCHÖNWALD Platte, oval

„WellCome“, 17,9 x 8,8 x 2,3 cm,
coup, cremefarben

 12 St Kt



VILLEROY & BOCH Teller

„New Wave“, flach, rechteckig,
18 x 15 cm,

 4 St Kt

HEPP Schale

21,4 x 8,5 x 4 cm, Porzellan weiß

 1 St

Holzschale

21,7 x 8,9 x 4 cm

 1 St



Platte „Jana“

20 x 14 x 2 cm, Porzellan weiß,
schmal

 6 St Kt

Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5
24145 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 7108-0

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze
Tel.: +49 (0) 2837 80-100

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Neuhöfer Brückenstraße 8
21107 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 31800-0

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1
23556 Lübeck
Tel.: +49 (0) 451 8903-0

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Tel.: +49 (0) 6703 304-100

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Maklerstraße 11-14
24159 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 3017-0

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Winsbergring 25
22525 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 85190-0

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorba
Tel.: +49 (0) 34441 95-5

CHEFS CULINAR GmbH

Innsbrucker Bundesstraße 79 B
A 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 827533-0

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg
Tel.: +49 (0) 395 5589-0

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen
Tel.: +49 (0) 8291 851-0

CHEFS CULINAR NEDERLAND C.V.

Bijsterhuizen 1126
NL 6546 AS Nijmegen
Tel.: +31 (0) 24 71198-01



Produktinformationen unter:
prodaktweb
www.prodakt.de

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG
Mühlendamm 1
24113 Kiel
www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL

Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten.