

# KOCHKUNST

Spargel – Frühling für Feinschmecker!



## HAUPTGERICHT

Art.-Nr.	Artikel	Gebinde
1	<b>Stangenspargel, weiß</b> Dicke 16 - 22 mm, Länge 17 cm, TK	10 x 1000 g/ Karton
2	<b>Stangenspargel, grün</b> Dicke 10-16 mm, Länge 17 cm, TK	10 x 1000 g/ Karton
3	<b>Sauce Hollandaise</b> servierfertig, ohne Konservierungsstoffe	10 x 1 Liter/ Karton
4	<b>Sauce Béarnaise</b> servierfertig, ohne Konservierungsstoffe	10 x 1 Liter/ Karton
5	<b>Sauce Hollandaise Balance</b> servierfertig, 15% Fett	10 x 1 Liter/ Karton
6	<b>Beste Basis Sauce Hollandaise</b>	2 x 2,5 kg/ Karton
7	<b>Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote</b> o. d. Z., Faltschachtel ergibt ca. 15 Liter	6 x 1,8 kg/ Karton
8	<b>Spargel Cremesuppe "First Class"</b> servierfertig, 212 ml/Dose	10 x 5 Dosen/ Karton
9	<b>Cordon Bleu</b> aus dem Schweinelachs, paniert, mit Gouda und Hinterkochen gefüllt, TK	40 Stück á 160/180/200 g/ Karton
10	<b>Mini Cordon Bleu</b> aus frischen Schweinelachsen, paniert, mit Gouda und Hinterkochen gefüllt, TK	70 Stück á 50 g/Karton
11	<b>Putenschnitzel</b> fertig gebraten, ca. 160 g/Stück, TK	4 kg/Karton
12	<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> 160 g, küchenfertig, TK	20 Stück á 160 g/Karton
13	<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> 180 g, küchenfertig, TK	18 Stück á 180 g/Karton
14	<b>Pfannenschnitzel aus der Oberschale</b> mit Ei und Semmelbrösel paniert, wie handgemacht, TK	40 Stück á 180/200 g/ Karton
15	<b>Pfannenschnitzel aus der Oberschale</b> mit Ei und Semmelbrösel paniert, wie handgemacht, TK	36 Stück á 220/240 g/ Karton
16	<b>Hähnchen-Brustfilet, paniert</b> 120/140/160 g/Stück, küchenfertig wie gewachsen, ungegart, einzeln entnehmbar, TK	3 kg/Karton
17	<b>Truthahnschnitzel, unpaniert</b> 140/160 g/Stück, küchenfertig wie gewachsen, ungegart, einzeln entnehmbar TK	3 kg/Karton

Bereits im 16. Jahrhundert erfreuten sich Könige und Fürsten am sogenannten essbaren Elfenbein. Spargel galt damals wie heute als eine echte Delikatesse. Lassen Sie Ihre Gäste an diesem Genuss teilhaben, das Frühlingsgemüse kann vielfältig zubereitet und serviert werden. Ob als Vorspeise, Beilage oder Hauptgang, Spargel ist ein kulinarisches Highlight.

