



**MODERNE
SCHWEIZER 
KÜCHE**

DIE FESTTAGE GENIESSEN

Tradition trifft Trend



**MODERNE
SCHWEIZER +
KÜCHE**

DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ:

Unsere Ideenvielfalt für dich!

APÉROS

**BRIOCHE MIT
GEZUPFTEM
WEIHNACHTSPOULET**

**RUDOLPH
THE-RED-
NOSED-DRINK**

**VEGANER KAVIAR MIT
KARTOFFEL UND SAUER-
RAHM AUF HEUBEET**

 Hier gehts zu den Apéros-Rezepten

VORSPEISEN

**AVOCADO-ERBSEN-TARTE
MIT KRÄUTERN**

**Gemeinsamer
Genuss zum Fest**

Mach allen eine Freude! Für eine vegetarische Variante einfach Crevetten durch The Vegetarian Butcher Chickeriki Chunks ersetzen.

**HUMMERCOCKTAIL
MIT KAKI**

**RINDSTATAR MIT
BUTTERBAGUETTE**

 Hier findest du unsere Vorspeisen-Rezepte

HAUPTGERICHTE

FESTESSEN NEU INTERPRETIERT.

Nicht nur, aber immer öfter, steht Veganes auf der Speisekarte. Nicht ohne Grund, denn rund 25% der Schweizer ernähren sich bereits vorwiegend pflanzenbasiert*. Selbst so Traditionelles wie ein Gänseschenkel kann als vegane Variante ein Genuss-Erlebnis sein und gemeinsam mit Klassikern wie Entenbrust alle Gäste ansprechen.

* Quelle: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/de/vegane-gerichte>

VEGANER GÄNSESCHENKEL MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELSTAMPF

Wohlfühlessen mal anders

Viele traditionelle Gerichte lassen sich auch ohne Fleisch wunderbar umsetzen.



ENTENBRUST MIT KARTOFFELPÜREE, SCHWARZWURZEL UND SANDDORN

Zu den Rezepten

SCHINKEN IM GEWÜRZBROT MIT CHICORÉE-ZITRUSALAT



Eine gute Basis bietet viel Raum für Kreativität.

Ob klassisch oder vegan, Saucen sind oft sehr aufwendig und zeitintensiv. Eine gute Basis kann hier einiges an Druck aus dem Küchenalltag nehmen. Neben einer schnellen Zubereitung ist der harmonische, nicht dominierende Geschmack entscheidend. Zudem müssen individuelle Abwandlungen einfach möglich sein. Unser Sortiment bietet hier eine Vielzahl an Lösungen. Probiere es aus, in der Hektik rund um die Festtage ist das eine echte Erleichterung.



Jetzt bestellen!

DESSERTS



GEMEINSAMER SÜSSER GENUSS.

Für gut 60% ist Weihnachten in erster Linie ein Familienfest und die Hälfte der Schweizer freuen sich schon lange vorher darauf*. Also die ideale Zeit für gemeinsame Genussmomente und Extra-Umsatz. Ob kleine Guetzli oder raffiniertes Weihnachtsdessert, mit unseren Ideen bietest du allen Gästen zum Abschluss ein Highlight und baust dein Festtagsgeschäft ganz einfach aus.

* Quelle: <https://corporate.migros.ch/de/Magazin/2022/12/weihnachtsumfrage.html>



Jetzt bestellen!

Zusatzgeschäft:



After Dinner Cocktails sind einfach, profitabel und runden das Fest für alle perfekt ab.

WEIHNACHTSCOCKTAIL



Zu den Rezepten

EFFIZIENT DURCH DIE FESTTAGE.

Deine Helfer für die Küche!

BRAUNE SAUCEN



**Knorr Sauce
Demi-glace**
Art.-Nr.: 33598
2 x 4 kg



**Knorr Demi-glace
Extra**
Art.-Nr.: 64080
2 x 4 kg



**Knorr Vegetabile
Basis Sauce
Demi-glace**
Art.-Nr.: 94103
2 x 3 kg



**Knorr Professional
Gemüse Bouillon
Nature**
Art.-Nr.: 12365
2 x 5 kg



**Knorr Professional
Fleisch Bouillon
Hôtel**
Art.-Nr.: 36750
1 x 1 kg

FETTE & ÖLE



**Oliogastro
Bratcrème**
Art.-Nr.: 5335
1 x 12 l



**Oliogastro
Frittieröl**
Art.-Nr.: 4670
1 x 20 l

WÜRZMITTEL



Knorr Aromat
Art.-Nr.: 35674
1 x 1 kg



**Knorr Würzmix
für Fleisch Klassik**
Art.-Nr.: 64115
2 x 5 kg



**Knorr Professional
Gewürzpaste
Knoblauch**
Art.-Nr.: 66761
2 x 750 g



**Knorr Professional
Gewürzpaste
Paprika**
Art.-Nr.: 66769
2 x 750 g



**Chirat Cornichons
mittelfein**
Art.-Nr.: 34911
6 x 3/1



**Chirat Kapern
Capucines**
Art.-Nr.: 36080
6 x 1/1



**Bertolli
Kapernäpfel**
Art.-Nr.: 46832
2 x 1.5 kg

SPEZIALITÄTEN

DESSERTS



**Carte D'Or Glace
Bourbon Vanille**
Art.-Nr.: 47401
2 x 2.4 l



**Carte D'Or Glace
Café Arabica**
Art.-Nr.: 65954
2 x 2.4 l



**Carte D'Or Glace
Milkschokolade**
Art.-Nr.: 97689
2 x 2.4 l



**Lusso Glace
Zimt-Glacestern**
Art.-Nr.: 62206
24 x 100 ml



**Lusso Glace
Mini-Viennetta
Vanille**
Art.-Nr.: 62401
30 x 125 ml



**Carte D'Or
Tartufo Café**
Art.-Nr.: 62841
18 x 120 ml



**Carte D'Or
Dessert Topping
Toffee**
Art.-Nr.: 918606
1 x 1 kg

Klassische und vegane Festtagsrezepte,
jede Menge Inspiration und alle passenden
Produkte findest du auf unserer Website:
ufs.com/schweizer-kueche

Bleib informiert, folge uns!

