



seubert
feinkostmanufaktur

Genusswelten



Gültig ab 10/2025

UNSERE VIER HAUPTZUTATEN

Qualität

Wir sind uns bewusst, wie wichtig Engagement für die Dynamik und das nachhaltige Wachstum unseres Unternehmens ist. Deshalb haben wir ein Qualitätsmanagementsystem nach internationalen Standards, das täglich eine hohe Qualitätspolitik umsetzt. Unsere Arbeit basiert auf den Bedürfnissen und Erwartungen unserer Kunden, sowie auf kontinuierlicher Verbesserung unserer Produkte und Dienstleistungen. Wir verdienen das Vertrauen unserer Partner und Kunden durch innovative Lösungen und garantieren hohe Qualitätsstandards und Lebensmittelsicherheit.

Tradition

Vermutlich nennt man so etwas wie uns ein „Traditionsunternehmen“.
Aber irgendwie fühlt sich das Wort für uns nicht richtig an.
Es klingt so nach Vergangenheit.

Uns interessiert aber nicht die Vergangenheit, sondern die Zukunft.
Und das könnte der Schlüssel dafür sein, dass wir seit 1970 erfolgreich sind.
Weil es nicht wichtig ist, wie gut und erfolgreich wir gestern waren, sondern nur,
wie gut wir heute und in Zukunft sind.

Ein paar Sachen gibt es allerdings schon, bei denen wir stolz auf unsere Tradition sind:
Zum Beispiel unser Qualitätsverständnis und unsere Kundenorientiertheit. In diesen Bereichen
sind wir so traditionell, dass man es schon fast „altmodisch“ nennen könnte.
Und das wird sich auch in den nächsten 50 Jahren nicht ändern!

Innovation

Ständige Innovation ist eine Herausforderung.
Wir fördern innovative Verfahren und Techniken, um die Qualität
in allen unseren Produkten sicherzustellen.
Dies ist ein ständiges Anliegen in jeder Phase des Produktionsprozesses.
Innovation ist daher eine unserer wichtigsten Zutaten.

Nachhaltigkeit

Man braucht keine Auberginen aus Südafrika.
Und man muss auch nicht unnötig Erdöl und Kohle verbrennen,
um Strom herzustellen. Nachhaltigkeit heißt für uns:
Um das große Ganze – die Erde – zu schützen, leisten wir im Kleinen unseren Beitrag.
Zum Beispiel, indem wir so weit wie möglich Rohwaren (also die Zutaten für unsere Gerichte)
aus der Region beziehen. Auch decken wir einen beträchtlichen
Teil unseres Strombedarfs durch eine eigene Fotovoltaikanlage ab. Moderne Gebäudetechnik
sorgt dafür, den Energieverbrauch deutlich zu drosseln.
Fortsetzung folgt.

EIN HERZ FÜR GUTE LEBENSMITTEL.



MARCUS SEUBERT
Geschäftsführer



KALLE SEIFERT
Kaufmännischer Leiter



links:

STEFANIE HEINLEIN
Vertriebsinnendienst

rechts:

MARIA-LUISA ZEYEN
Einkauf

weitere fleißige Hände
finden Sie hier



www.seubert-feinkost.de

Liebe Genussmenschen und Freunde des Hauses Seubert,

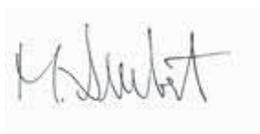
es gibt Grund zur Freude: Seit unserem letzten Katalog hat sich viel getan. Unsere „Genusswelten“ sind jetzt noch größer, vielfältiger und spannender.

Seit 1970 stehen wir für kulinarische Leidenschaft, Qualität und Innovationsfreude. In unserer Versuchsküche haben wir zahlreiche neue Gerichte entwickelt – darunter auch viele ohne tierische Rohstoffe. So können auch Ihre veganen Gäste und Kunden Genuss made by Seubert erleben.

Für uns zählt dabei immer die Qualität. Was gut für die Natur ist, schmeckt auch besser – davon sind wir überzeugt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schmökern in unserem Katalog. Lassen Sie uns gerne wissen, ob die neuen „Genusswelten“ Ihren Geschmack treffen!

Mit herzlichen Grüßen
vom ganzen Seubert-Team



INHALT

Fingerfood	4
Vorspeisen	8
Fleisch-Bratlinge und Frikadellen	14
Schweinefleisch-Produkte	18
Rind- und Kalbfleischprodukte	22
Geflügelprodukte	24
Vegane und vegetarische Produkte	34
Fisch	40
Desserts	42
Zubereitungshinweise	46
AGB	47
Legende	48

Fingerfood

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Cube von Thunfischmousse feine Fingerfoodwürfel, ideal für Flying Buffet	41075	30x30 mm 18 g 972 g	54 Stück 
2 Mini-Carré von Ente süß-sauer Feine Entenbrustwürfel in süß-saurem Gelée mit Zitronengrasmousetopping	41057 	27x28 mm 14 g 840 g	60 Stück 
3 Mini-Dreieck von Räucherlachs mit Frischkäse Zarte Räucherlachswürfel mit cremiger Frischkäsemasse auf Pumpernickelboden	41056	40x41 mm 14 g 840 g	60 Stück 
4 Cocktailgebäck 4 Sorten 4 Sorten (Quiche Lorraine, Schinkenkipferl, Würstchen im Teig, Fleischspinattascherl), roh	43037 	30 g 3,6 kg	120 Stück 
5 Mini-Tropfen von der geräucherten Forelle Elegante Vorspeise in Tropfenform	41086 	22 g 792 g	36 Stück 



Fingerfood

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
6 Hähnchen Yakitory Stick, gegart Fingerfood-Spieße in pikant-süßer Yakitory-Marinade, gegart	28075  	ca. 30 g 6 x 1,5 kg	9 kg 
7 Praline von der Ochsenbacke im Kataifimantel Hochgenuss im Kleinformat	41072 	25 g 600 g	24 Stück 
8 Mini-Quiche Lorraine feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh	43050	50 g 2,5 kg	50 Stück 
9 Mini-Quiche Tomate-Zwiebel feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh	43051 	50 g 2,5 kg	50 Stück 
10 Mini-Quiche Spinat-Feta feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh	43052 	50 g 2,5 kg	50 Stück 



Vorspeisen

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1	Frankfurter Kräutertörtchen Frischkäsemousse mit Frankfurter Kräutern verfeinert auf Pumpernickelboden	31028 	60 g 1,2 kg	20 Stück 
2	Millefeuille von Frischkäse mit Tomate-Basilikum Frisch-würzige Vorspeisenschnitte mit leichter Ziegenkäsenote, nicht nur optisch ein Genuss	41085	50 g 1,1 kg	22 Stück 
3	Schnitte von Steinpilz-Tiramisu Mousse von Steinpilzen mit Portweingelée	41059 	57 g 912 g	16 Stück 
4	Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelée, First-Class-Vorspeise	31507 	80 g 1,6 kg	20 Stück 
5	Tafelspitz mit Meerrettichcrème im Glas, mit frischen Gemüsebrunoise	31078 	60 g/Glas ca. 1,2 kg	20 Stück 
6	Vitello Tonnato im Glas mit Rucola-Parmesanaufilage. Der Klassiker mal anders	31083 	45g/Glas 900 g	20 Stück 
7	Sablé mediterran Herzhaftes Küchlein mit Gruyère, Grana Padano und Oliven! Ideal als warme, vegetarische Vorspeise oder als Beilage.	41129  	65 g 1,3 kg	20 Stück 



1



2



3



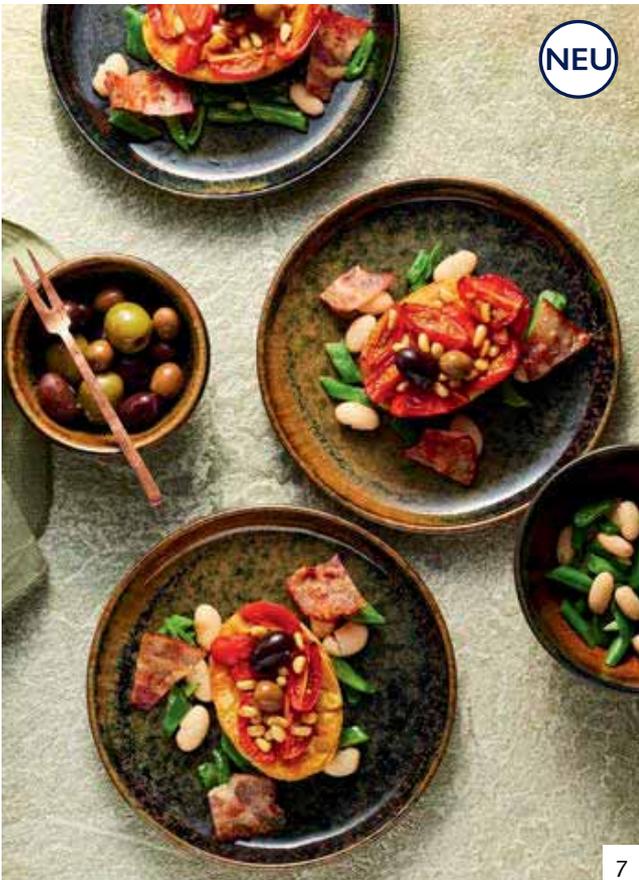
4



5



6



7

Vorspeisen

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
8	Terrine von Edelfischen mit Lachs, Zander und Surimi, Trapezform, gegart	31513 	1 kg 3 kg	3 Stück 
9	Friskäseterrine im Räucherlachsmantel Tunnelform	31355 	650 g 3,25 kg	5 Stück 
10	Délíce vom Räucherlachs & Kräutern und Mango Feiner Räuchlachs mit ausgesuchten Kräutern, abgerundet mit aromatischer Mangofrucht.	41131	650 g 3,25 kg	5 Stück 
11	Terrine mit Wachtel mit Gänsestopflebermousse und Wachtelbrüstchen, Trapezform, gegart	31516 	1 kg 3 kg	3 Stück 
12	Fränkische Tafelspitzsülze mit frischen Gemüsestreifen, Trapezform, frisch 5 Tage vorher bestellen!	31310  	1 kg	einzeln 
13	Lachs-Crêpes-Roulade mit Honig-Dill-Senf, Durchmesser ca. 5cm, wunderbares Produkt für Flying Buffets	31205	ca. 400 g ca. 2,8 kg	7 Stück 
14	Refill Rote Beetemousse mit Hummus-Joghurtspiegel Vegetarische Vorspeise der besonderen Art! Zum Nachfüllen von kleinen Weckgläsern (80 ml).	41140  	42 g 840 g	20 Stück 



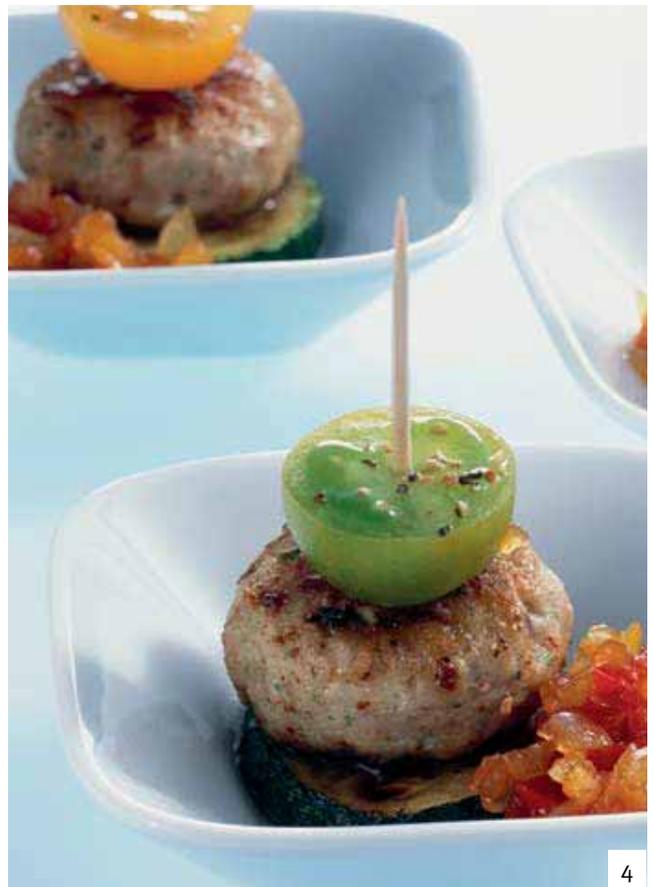
Vorspeisen

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
15	Refill Rauchlachscrème Tomaten-Kichererbsenmasala Die Fusion, die begeistert! Zum Nachfüllen von kleinen Weckgläsern (80 ml).	41141  	54 g 1,08 kg	20 Stück 
16	Refill Vitello Tonnato Klassiker der mediterranen Küche. Zum Nachfüllen von kleinen Weckgläsern (80 ml).	41144  	40 g 800 g	20 Stück 
17	Mini-Saiblingsgalantine mit Blattspinat Zartes Saiblingsfilet mit einer feinen Blattspinatfüllung. roh	31042 	ca. 600 g ca. 3,0 kg	5 Stück 
18	Kalbsroulade (Gelantine) mit Kräuterfüllung , roh	15022 	ca. 600 g ca. 3,6 kg	6 Stück 
19	Perlhuhnbrustgalantine Blattspinat und Steinpilzen, roh Feine Perlhuhnbrustfiletroulade mit einer Füllung aus Blattspinat und Steinpilzen.	31337  	ca. 700 g ca. 4,2 kg	6 Stück 
20	Tomaten-Oliventatar auf Guacamole Deftiges Tomaten-Oliventatar trifft auf cremige Guacamole! Ein Traum!	41137   	65 g 1,95 kg	30 Stück 
21	Kräutercrème mit Tafelspitz und Senftopping Feine Scheiben von Rindertafelspitz mit Kräutercrème unter Senftopping.	41048  	52 g 1,04 kg	20 Stück 
22	Erbsenmousse auf dunkler Erde Feine Erbsenmousse auf Pumpernickelboden.	41163  	62 g 1,488 kg	24 Stück 



Fleisch-Bratlinge und Frikadellen

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Mini-Pflanzerl vom Strohschwein klein, würzig und unwiderstehlich! In der Gusspfanne angebraten	36020 	25 g 8 kg	egalisiert 
2 Cevapcici vom Almweide-Rind Der pikante Klassiker aus dem Balkan. Mit ausgewogener Schärfe und mit Bohnenkraut verfeinert. In der Gusspfanne angebraten	41381 	ca 25 g ca. 8 kg	egalisiert 
3 Kalbfleischpflanzerl In der Gusspfanne angebraten	41478 	ca. 140 g ca. 7 kg	egalisiert 
(Fleischanteil 100% deutsches Kalbfleisch) Wie aus Omas Küche. Vorgebraten	41476 	ca. 80 g ca. 8 kg	egalisiert 
Party-Kalbsfrikadelle In der Gusspfanne angebraten	41485 	ca. 40 g ca. 8 kg	egalisiert 
4 Cocktail Kalbfleisch-Piccolini, angebraten Fleischanteil 100% Deutsches Kalbfleisch, In der Gusspfanne angebraten	41536 	20 g 8 kg	egalisiert 



Fleisch-Bratlinge und Frikadellen

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
5 Bifteki von Rinderhack Der Klassiker aus der griechischen Küche! roh In der Gusspfanne angebraten	42113 	ca. 210 g ca. 8 kg	egalisiert 
6 Mini-Geflügelfrikadelle klein, würzig und unwiderstehlich! In der Gusspfanne angebraten	41545  	ca. 20 g 8 kg	egalisiert 
7 Geflügelpatty in Pankopanade Zartes Geflügel in goldenem Panko-Mantel Ideal für Burger! roh In der Gusspfanne angebraten	41544  	140 g 8 kg	egalisiert 
8 Geflügelhacksteak ohne Zwiebeln durchgebraten In der Gusspfanne angebraten	41534  	ca. 160 g 8 kg	egalisiert 
9 Fleischbällchen vom Rind roh In der Gusspfanne angebraten	42112  	ca. 20 g 8 kg	egalisiert 



NEU

5



NEU

6



NEU

8



NEU

9

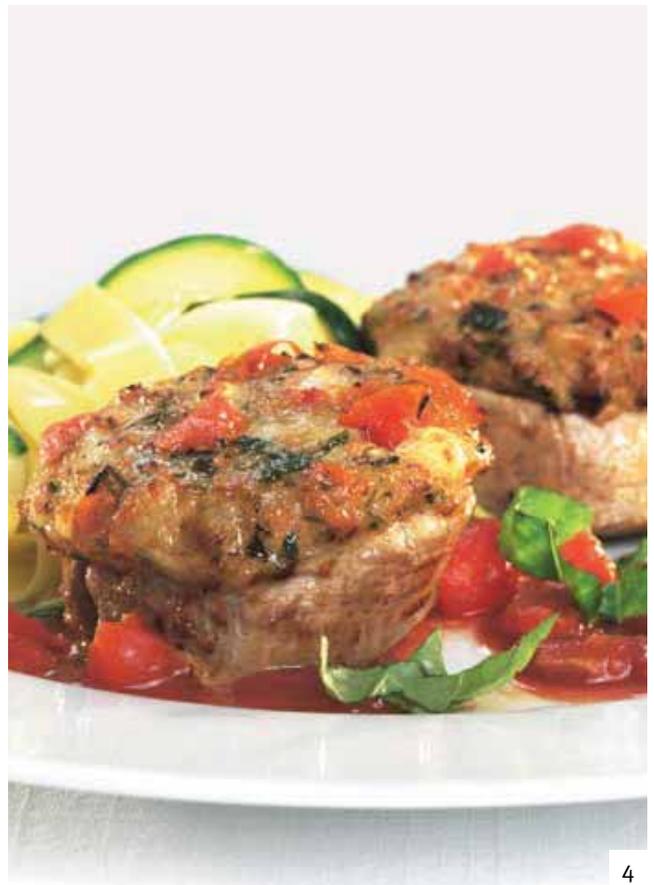


NEU

7

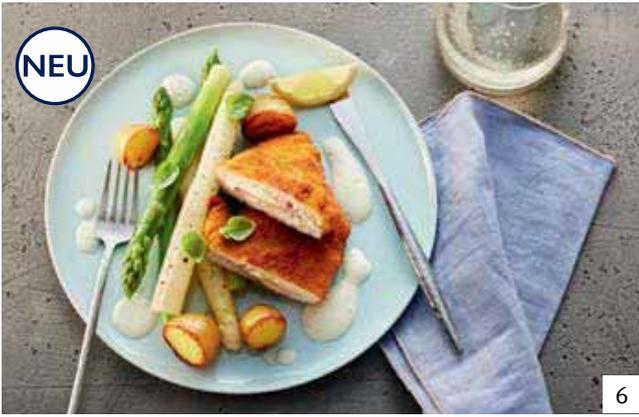
Schweinefleisch-Produkte

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Mini-Schweinsroulade Badische Art mit einer deftigen Wirsing-Speckfüllung, roh	41658 	80 g 8 kg	100 Stück 
2 Schweinelendchen „Maître“ Medaillons mit Pilzduxelles, Broccoli und Schinken, umhüllt mit Blätterteig, portioniert, roh	12011	220 g 4,4 kg	20 Stück 
3 Münchner Schweineschnitzel Saftiges Schweinerückenschnitzel in würziger Meerrettich-, Bayerischer Senf-Marinade, paniert, roh	12085 	190 g 7,6 kg	40 Stück 
4 Schweinelendenmedaillon „Sud‘n Sol“ getr. Tomaten, Mozzarella, Basilikum, sind angebraten	12018   	90 g 5,4 kg	60 Stück 



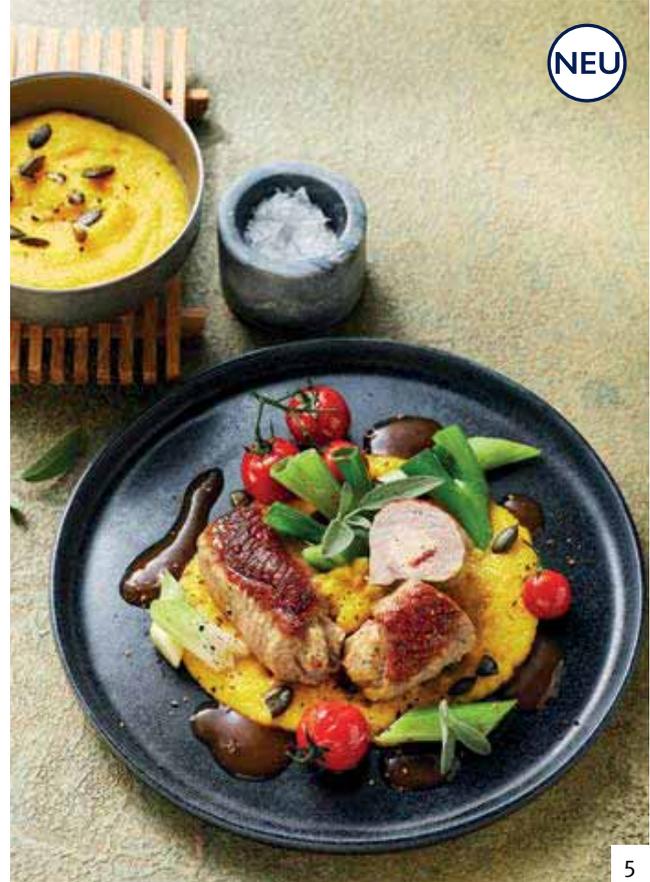
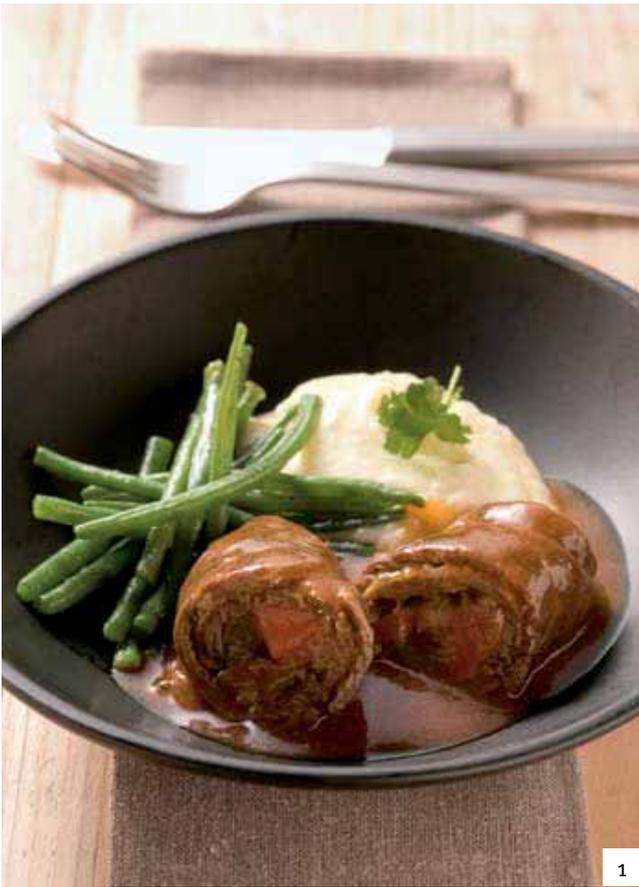
Schweinefleisch-Produkte

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
5 Schweineschnitzel vorfrittiert Saftiges Schweineschnitzel, kross vorfrittiert paniert	41650  	140 g 7 kg	egalisiert 
Schweineschnitzel vorfrittiert Saftiges Schweineschnitzel, kross vorfrittiert, paniert	29605  	170 g 8,5 kg	50 Stück 
Schnitzel vom Schweinerücken im Weißbrot paniert, roh	12034 	180 g 9 kg	50 Stück 
6 Cordon Bleu vom Schweinerücken Krosses Cordon bleu mit saftigem Schinken und schmelzigem Käse, roh	41621	180 g 9 kg	50 Stück 
Cordon Bleu vom Schwein aus Baden-Württemberg alle Zutaten aus Baden-Württemberg! Regional - einfach gut!	41685 	180 - 200 g 8 kg	egalisiert 
7 Schweinefilet im Flädlemantel am Stück Zartes Schweinefilet in Blattspinat gebettet umhüllt mit Kräutercrêpes, roh	12096 	ca. 800 g	ca. 8 kg 



Rind- und Kalbfleischprodukte

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Rinderroulade klassisch mit Gewürzgurke, Speck, Zwiebel, Senf nach traditionellem Rezept, roh	14035  	230 g 6,9 kg	30 Stück 
2 Saltimbocca vom Kalb aus der Steakhüfte geschnitten, roh	15007 	90 g 4,5 kg	50 Stück 
3 Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterkruste Bestes Kalbsfilet unter einer würzigen Kräuterkruste, angebraten	15312	160 g 4,8 kg	30 Stück 
4 Wiener Schnitzel (Kalb), paniert der Klassiker, roh	15315 	ca. 80-100 g ca. 6 kg	60 Stück 
5 Involtino vom Kalb mit Frischkäse-Tomatenfüllung Zarte Kalbsroulade mit Frischkäse-Tomaten-Füllung	15030  	160 g (2 x 80 g) 6,4 kg	40 Port. 



Geflügelprodukte

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1	Putenmedaillons im Ei-Kräutermantel angebraten	29500 	ca. 80-100 g 5 kg	egalisiert 
2	Poularden-Rollbraten „Gärtnerin“ mit leckerem Gartengemüse und Fleischfarce (im Bratennetz) roh Hergestellt aus einem ganzen Hähnchen	26010  	1250 g 10 kg	8 Stück 
3	Poularden-Rollbraten „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella, Kräuter (im Bratennetz) roh Hergestellt aus einem ganzen Hähnchen	26040 	1250 g 10 kg	8 Stück 
4	Hähnchenbrust „Florentin“ mit würziger Blattspinatfüllung, ohne Flügelknochen, natur, roh	24043 	180 g 7,2 kg	40 Stück 
5	Hähnchenbrust „Marco Polo“ mit Champignone, Putenschinken, Tomatenconcassée und Kräutern, mit würziger Broccolifüllung; ohne Flügelknochen, natur, roh	24054  	180 g 7,2 kg	40 Stück 
6	Hähnchenbrust „Marengo“ mit Champignons, Tomatenconcassée und Kräutern	24104 	180 g 7,2 kg	40 Stück 
7	Hähnchengyros gegart und gewürzt	28085    	einzeln entnehmbar 7,5 kg	3 x 2,5 kg 



Geflügelprodukte

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
7	Hähnchenbrust „Italia“ mit italienischen Landschinken, Salbei, Frischkäse,	29284 	180 g 7,2 kg	40 Stück
8	Hähnchenbrust „Caprese“ Deluxe mit frischen Tomaten und Mozzarella, Pesto-Topping, angebraten	29177 	190 g 7,6 kg	40 Stück 
9	Hähnchenbrust „Piccata“ Auch Mailänder Schnitzel genannt, ist eine Hähnchenbrust in einer Ei-Käsehülle mit Kräutern, angebraten	29200 	ca. 160 g ca. 8 kg	50 Stück 
10	Negima Yakitori von der Hähnchenkeule Saftiges Hähnchenkeulenfleisch in Teriyaki-Marinade, ohne Haut, mit Zwiebeln, roh	21062 	180 g 7,2 kg	40 Stück 
11	Hähnchenroulade „Florentin“ mit Fleischfarce, Spinat, Kräutern, roh	10042 	160 g 9,6 kg	60 Stück 
	Hähnchenroulade „Florentin“, gegart mit Fleischfarce, Spinat, Kräutern, gegart	10076  	120 g 8 kg	egalisiert 
12	Hähnchenroulade „Marengo“ mit Fleischfarce, Champignons, Tomaten und Kräutern, roh	10082 	160 g 9,6 kg	60 Stück 
13	Hähnchenroulade „Mexiko“ mit Fleischfarce in Kombination mit Langkornreis und Paprika-Würfeln, pikant gewürzt, roh	10106 	200 g 8 kg	40 Stück 
14	Geflügelbrustspieß „Marrakesch“ mit Kirschtomaten und Grillkäse in spezieller Marinade, roh	21056 	170 g 6,8 kg	40 Stück 



Geflügelprodukte

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
15 Wiener Backhähnchenbrust knusprig außen, saftig innen - Unser Backhähnchen ist Genuss pur	29245 	180-240 g ca. 9 kg	50 Stück 
16 Hähnchenbrust „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse, paniert, roh	29081	160 g 8 kg	50 Stück 
17 Poulardenkeule „Gärtnerin“ mit feiner Geflügelfleischfarce und Gemüse, roh	25084  	180 g 9 kg	50 Stück 
18 Hähnchenbrust „Caprese“ mit einer Auflage von Tomaten, Mozzarella, roh	29174	210 g 8,4 kg	40 Stück 
19 Poulardenbrust „Cordon bleu“ mit Putenschinken und Käse, paniert, roh	24085	190 g 7,6 kg	40 Stück 
20 Hähnchenbrust-Schnitzel „Wiener Art“ roh	29233 	160-170 g 7 kg	egalisiert 



15



16



17



18



19



20

Geflügelprodukte

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
21 Maispouardenbrust mit feiner Morchel-Sahne-Farce, roh	27016	200 g 6 kg	30 Stück 
22 Maispouardenbrust mit Scamorzakäse Premium Gericht mit handgemachter Note. Maispouardenbrust gefüllt mit Scamorzakäse und getrockneten Tomaten, roh	27026 	210 g 6,3 kg	30 Stück 
23 Maishähnchen-Innenfilet paniert Feine Maishähnchen-Innenfiletstücke in leckerer Backhähnchenpanade, roh	27035 	40-70 g 8 kg	egalisiert 
24 Pouardenbrust „Florentin“ mit würziger Blattspinatmischung, roh	24046 	200 g 6 kg	30 Stück 
Hähnchenbrust „Florentin“ mit gleicher Füllung w. o. ohne Flügelknochen, roh	24043 	180 g 7,2 kg	40 Stück 
25 Pouardenbrust „Marco Polo“ mit würziger Broccolifüllung, roh	24056  	210 g 6,3 kg	30 Stück 
Hähnchenbrust „Marco Polo“ mit gleicher Füllung w. o. ohne Flügelknochen, roh	24054  	180 g 7,2 kg	40 Stück 
26 Perlhuhnbrust mit Taleggio-Käse Perlhuhn trifft deftigen italienischen Käse!	41440  	180 g 7,2 kg	40 Stück 
27 Perlhuhnbrust mit Steinpilz-Kräuterfüllung, roh	11025	200 g 6 kg	30 Stück 



Steckbrief: W&W-Gruppe
70806 Kornwestheim
<https://www.ww-ag.com/de>

Betriebsart:

Betriebsrestaurant

Größe der Küchencrew:

ca. 60 Personen (rd. 40 eigene + rd 20 Spülküche (extern))

Art des Ausgabesystems:

Offenes Marktkonzept mit vielfältigen, thematisch gestalteten kulinarischen Stationen

Art des Küchenstils:

klassisch-modern-international

ETN pro Tag: 1.500-1.800

Stärken ihres Betriebs:

motivierte Mitarbeiter

große Vielfalt mit

hoher Qualität

hohe Kundenorientierung

Bereits seit über 30 Jahren sind wir begeisterter Kunde der Seubert Feinkostmanufaktur.



Was uns gefällt sind die Lieferzuverlässigkeit, der gute Austausch, das Preis-Leistungsverhältnis, die Qualität und die handwerkliche Ausführung.

Und bei dieser langen Partnerschaft natürlich auch die Konstanz.

Über die W&W-Gruppe: 1999 aus dem Zusammenschluss der beiden Traditionsunternehmen Wüstenrot und Württembergische entstanden, entwickelt und vermittelt die W&W-Gruppe heute die vier Bausteine moderner Vorsorge: Absicherung, Wohneigentum, Risikoschutz und Vermögensbildung. Sie verbindet die Geschäftsfelder Wohnen und Versichern mit den digitalen Initiativen und Marken des Konzerns wie Adam Riese und bietet auf diese Weise Kundinnen und Kunden die Vorsorgelösung, die zu ihnen passt. Dabei setzt die W&W-Gruppe auf den Omnikanalvertrieb, der von eigenen Außendienstern über Kooperations- und Partnervertriebe sowie Makleraktivitäten bis hin zu digitalen Initiativen reicht. Für den börsennotierten Konzern mit Sitz in Kornwestheim arbeiten derzeit rund 13.000 Menschen im Innen- und Außendienst.



VEGANE UND VEGETARISCHE PRODUKTE

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<p>1 Bratling von Zucchini und roten Linsen Veganer Bratling aus saftiger Zucchini in der Gusspfanne angebraten</p>    	19075	ca. 80 g 8 kg	egalisiert 
<p>2 Patty von Räuchertofu-Banane-Cashew Patty von Räuchertofu-Banane-Cashew in Panko paniert, roh Perfektes Zusammenspiel aus cremiger Süße, nussiger Tiefe und rauchigem Aroma. Mehr als nur vegan.</p>  	19096	125 g 8 kg	egalisiert 
<p>3 Rote Beete Patty vegan, angebraten Ideal für vegane Burger oder als vegane Hauptspeise. In der Gusspfanne angebraten</p>  	19065	160 g 8 kg	egalisiert 
<p>4 Linsenbraten in Backform vegan, roh Entdecken Sie unseren köstlichen veganen Linsenbraten! Die gesunde und nachhaltige Wahl für eine genussvolle Mahlzeit.</p>  	19085	2 kg/Schale 8 kg	4 Schalen 
<p>5 Spinat Tasche mit Pinienkernen Blätterteigtasche gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen und Hirtenkäse, roh</p> 	19024	180 g 7,2 kg	40 Stück 
<p>6 1/2 rote Paprika mit vegetarischer Bulgurfüllung</p> 	19036	220 g 8,8 kg	40 Stück 
<p>7 Lasagne vegetarisch Italienische Spezialität, Nudelrolle mit Ricotta und Blattspinat, vorgegart, portioniert</p>  	19570	ca. 60 g ca. 3,6 kg	60 Stück 
<p>8 Rolle von Brezn-Serviettenknödel Ein vielseitiges und variabel einsetzbares Produkt aus unserem Hause, roh</p> 	19046	ca. 875 g ca. 7 kg	8 Stück 
<p>9 Frühlingsrolle vegetarisch Eine von Hand gerollte Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse, pikant abgeschmeckt, roh.</p> 	19073	180 g 7,2 kg	40 Stück 

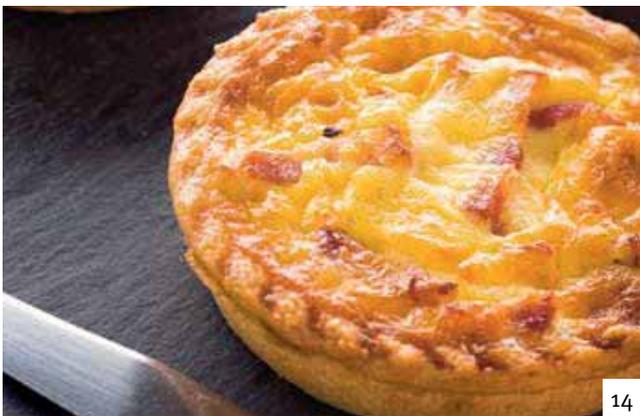


VEGETARISCHE PRODUKTE

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
10 Crespelle nach italienischer Art	19510  	200 g 8,0 kg	40 Stück 
11 Zucchini-Schiffchen mit vegetarischer Gemüsefüllung und Brikäse	19020 	240 g 9,6 kg	40 Stück
12 Linsenbratlinge portioniert, vegetarisch, angebraten	19019  	ca. 80 g ca. 8 kg	100 Stück 
13 Gemüsestrudel deftiger Gemüsestrudel, klassisch gefüllt mit gezogenem Strudelteig.	20130 	200 g 6 kg	30 Stück 
14 Quiche Lorraine feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh, mit Speck! Nicht vegetarisch!	43053	180 g 4,32 kg	24 Stück 
15 Quiche Lauch-Käse feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, roh	43054 	190 g 4,56 kg	24 Stück 
16 Quiche Spinat-Feta feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, roh	43055 	190 g 4,56 kg	24 Stück 
17 Polentataler mit Gemüsewürfel handgemachte Optik, angebraten	19040   	35 g 3,5 kg	100 Stück 

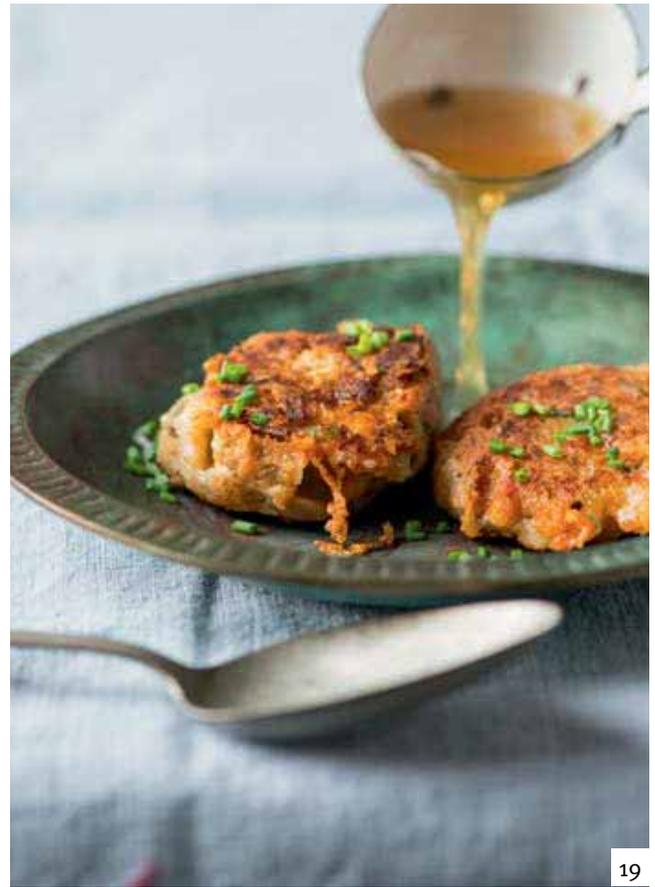


17



VEGETARISCHE PRODUKTE

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
18 Karotten-Kräuter-Puffer Frisch, würzig, unwiderstehlich. In der Gusspfanne gebraten	43110   	ca. 80g 8 kg	egalisiert 
19 Käseknödel Scheiben von deftigem Käseknödel - ein Genuss! angebraten In der Gusspfanne gebraten	19071  	60 g 8kg	egalisiert 
20 Spinat-Brenzn-Serviettenknödel Rolle von Spinat-Brezn-Knödel zum Selbstgaren und -portionieren! In der Gusspfanne gebraten	19087   	ca. 875 g 7 kg	8 Stück 
21 Kartoffel Blini Lecker vegetarische Kartoffelblinis mit Ziegenkäse. In der Gusspfanne gebraten	19092   	ca. 80 g 8 kg	egalisiert 
22 Kartoffel Blini Lecker vegetarische Kartoffelblinis mit Lauch. In der Gusspfanne gebraten	19090   	ca.80 g 8 kg	egalisiert 
23 Grünkernbratling Vegetarischer Bratling aus heimischem Grünkern! In der Gusspfanne gebraten	19095   	ca.80 g 8 kg	egalisiert 



	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1	Saltimbocca von der Forelle Geräucherter Schinken trifft zarte Forelle, roh	18115	ca. 80 g ca. 4 kg	50 Stück 
2	Lachs im Blätterteig mit delikater Kräuterduxelle, Blattspinat, portioniert, roh	18028	200 g 6 kg	30 Stück 
3	Piccata vom Seelachsfilet Zartes Seelachsfilet in Ei-Käse-Hülle!	42706  	120-140 g 8 kg	egalisiert 
4	Forellenstrudel frische Forellenfilets mit Lachsmousse und Blattspinat im knusprigen Strudelteig, eine delikate Kreation, die sich sowohl als Vorspeise, wie auch als Hauptgang vorzüglich einsetzen lässt, roh	18100	ca. 600 g 6 kg	
5	Lachscanneloni Lachsfilet im grünen Nudelteig mit getrockneten Tomaten und Hechtfarce, roh	18055	180 g 7,2 kg	40 Stück 



Desserts

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1	Flying sweet Lollies Sorten: Schoko-Ingwer-Passionsfrucht, Milkschokolade-Limette, Schokolade-Vanille, Zimt-Johannisbeere, Schokolade-Kaffee, Vanille-Sauerkirsch. Ideal für Flying Buffet und Stehempfänge	22165	18 g 864 g	48 Stück 
2	Symphonie von Aprikosen und Mascarpone handgemachte Optik - sensationeller Geschmack!	22206	60 g 1,2 kg	20 Stück 
3	Mousse au chocolat trifft Himbeere Fruchtige Himbeere trifft Mousse au chocolat.	22251 	50 g 800 g	16 Stück 
4	Schokoladen-Soufflé mit einem Softschokoladen-Kern, am besten warm servieren - ein Traum in Schokolade	22030 	90 g 1,62 kg	18 Stück 
	ideale Ergänzung für Ihren Dessert-Teller, zum Warmservieren	22042 	26 g 1,248 kg	48 Stück 
5	Cassis-Schnitte Fruchtiges Dessert von der schwarzen Johannisbeere	22209	50 g 1 kg	20 Stück 
6	Geeister Aprikosen-Cheesecake Cheesecake der anderen Art - zartschmelzend auf der Zunge!	22250   	45 g 900 g	20 Stück 
7	Refill Kaffee-Pannacotta Zum Nachfüllen von kleinen Weckgläsern (80 ml)	22301  	55 g 1,1 kg	20 Stück 
8	Refill Joghurt-Limettenmousse mit Himbeergel Zum Nachfüllen von kleinen Weckgläsern (80 ml)	22300  	46 g 920 g	20 Stück 
9	Refill Mangocrème mit Schokoladenspiegel Zum Nachfüllen von kleinen Weckgläsern (80 ml).	22302  	55 g 1,1 kg	20 Stück 



NEU



NEU



NEU



NEU



NEU

Desserts

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
10	Original Österreichischer Apfelstrudel mit gestrecktem Strudelteig vorgebacken, portioniert	20015	150 g 6 kg	40 Stück 
		  		
11	Sphäre von Schokoladenmousse Ein optischer und kulinarischer Traum!	22256	40 g 800 g	20 Stück 
		 		
12	Lasagne von weißer Schokolade Geschichtetes von weißer Mousse und Himbeeren	22037	68 g 2,448 kg	36 Stück 
13	Mini-Guglhupf Financier mit Lemoncurd Ein zitroniger und saftig gebackener Kuchen mit brauner Butter abgerundet. Wir haben ihm noch einen Lemoncurd verpasst für den komplett frischen Zitronengenuss. Unser Tipp: warm servieren.	22232	70 g 2,1 kg	30 Stück 
		 		
14	Mozart-Törtchen Eine runde Sache! Komposition von Nougat, Marzipan und Pistazie. Ein Genuss!	22172	52 g 1,04 kg	20 Stück 
				
15	Mango-Rechteck Eine knusprige Schicht aus Schokoladenbiscuit mit Streuseln. Darauf eine fruchtige Schicht aus Mangokompott und eine Mousse aus Passionsfrucht.	22134	85 g 2,55 kg	30 Stück 
				



ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR UNSERE GFLÜGEL- UND FEINKOST-SPEZIALITÄTEN

Viele unserer Terrinen werden in der Traiteurform geliefert:

Traiteur-Trapez: Länge ca. 32 cm ergibt 32 Tranchen,
Schnittfläche ca. 6 x 5,4 x 6 cm, Inhalt 0,950 kg.

Traiteur-Tunnel: Länge ca. 32 cm ergibt 32 Tranchen,
Schnittfläche ca. 6 x 5,4 x 6 cm, Inhalt 0,800 kg.

Unsere Galantinen liefern wir in den Maßen:

Geflügelterrinen: ø ca. 5,5 cm und ca. 30 cm lang,
und ca. 4 cm Minigalantinen!

Fischgalantinen: ø ca. 5 cm und ca. 40 cm lang.

Angaben zur Haltbarkeit und Lagerung entnehmen Sie
bitte den Etiketten auf der Vorderseite unserer Kartonagen.

Wie serviert man Terrinen?

Vor dem Anschneiden wird die Kunststoffschale leicht
auseinandergezogen und die Terrine auf eine feste Unterlage
gestürzt. Zum Aufschneiden von Terrinen empfiehlt sich
ein Wellenschliffmesser, das kurz in heißem Wasser erwärmt
wird. Damit der Geschmack richtig zur Geltung kommt,
sollten Terrinen in etwa 1 cm breite Tranchen geschnitten
werden. Da Terrinen ihr volles Aroma erst bei
Zimmertemperatur entfalten, sollte man sie eine gute halbe
Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen
und die Vakuumfolie entfernen.

Wie bewahrt man Terrinen auf?

Wenn Terrinen bei 0°C bis 2°C aufbewahrt werden,
bleiben sie problemlos 3 bis 4 Tage frisch. Um
Geschmacksveränderungen und Austrocknung zu verhindern,
sollten angeschnittene Terrinen oder einzelne Terrinen-
Tranchen in Klarsichtfolie eingewickelt und innerhalb von zwei
Tagen verzehrt werden.

Cocktailgebäck

Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlerer Stufe
Heißluft 190°C, 80% Hitze, 20% Feuchte, 13 Minuten
goldbraun backen.

Quiche

Tiefgefroren im Ofen bei 200°C vorgeheizt 17 Minuten backen.

Blätterteig

Tiefgefroren im Konvektomaten bei 200°C ca. 15 Min. backen.
Danach bei mind. 65°C für 2 Minuten im Kern fertig garen
(Schwein).

Spezialitäten vom Fisch im Blätter-, Brik- oder Strudelteig: Blätterteig

Tiefgefroren im Konvektomaten bei 200°C ca. 15 Min. backen.
Danach bei mind. 65°C für 2 Minuten im Kern fertig garen.

Brik-/Strudelteig

Produkt antauen lassen, anschließend mit Butter bestreichen
und im Konvektomaten auf mind. 65°C für 2 Minuten im Kern
fertig garen.

Rolle von Serviettenknödel

Tiefgefroren im Dämpfer bei 90°C Dampf auf 85°C für
2 Minuten im Kern fertig garen.

Kataifimantel

Rundherum in heißem Fett anfrittieren, anschließend im
Kombidämpfer bei 160°C auf 65°C Kerntemperatur fertig
garen.

Durchgegarnte Produkte

Produkt auf mindestens 65°C Kerntemperatur regenerieren.

Rouladen

Aufgetaut auf gefettetes und gewürztes Blech legen.
Danach im Kombidämpfer bei 160°C auf 65°C für
2 Minuten im Kern fertig garen.

Schwein/Kalb, paniert, roh

Tiefgefroren beidseitig in heißem Fett anbraten. Danach im
Konvektomaten bei 160°C auf 65°C für 2 Minuten im Kern fer-
tig garen.

Schwein im Flädlemantel/Cannelloni

Im Kombidämpfer bei 160°C und 5% Dampf
auf mind. 65°C für 2 Minuten im Kern fertig garen.

Hackfleischprodukte

Aufgetaut auf gefettetes und gewürztes Blech legen. Danach
im Kombidämpfer bei 160°C auf 72°C für 2 Minuten im Kern
fertig garen.

Geflügelsspieße/Panierte Geflügelspezialitäten (roh)

Tiefgefroren beidseitig in heißem Fett anbraten. Danach im
Konvektomaten bei 160°C auf 72°C für 2 Minuten im Kern fer-
tig garen.

Geflügel (roh/angebraten)/Crespelle/Gefülltes Gemüse/ Vegetarische Produkte außer Bratlinge

Tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160°C auf 72°C für
2 Minuten im Kern fertig garen.

Geflügel – Rollbraten

Produkt würzen und im Kombidämpfer bei
160°C auf 72°C für 2 Minuten im Kern fertig garen.

Ganze Schweinelende im Schweinenetz

Im Kombidämpfer bei 160°C auf 65°C für 2 Minuten im Kern
fertig garen.

ALLGEMEINE LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

1. Alle Lieferungen werden aufgrund der nachfolgenden Lieferungs- und Zahlungsbedingungen ausgeführt. Anderslautende Bedingungen unserer Kunden haben nur dann Gültigkeit, wenn wir diese schriftlich bestätigt haben.
2. Die Preise verstehen sich ab Werk in Euro zuzüglich der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer.
3. Die Verpackung der Ware erfolgt nach unserer Wahl. Angaben und Maße über Gewichte der Verpackungstücke werden von uns nach bestem Wissen gemacht.
4. **Mindestbestellwert: 300,00 Euro netto**
Bei einem Nettobestellwert unter 300,00 Euro erheben wir einen Mindermengenzuschlag von 25,00 Euro.
Frachtkostengrenze bei Tiefkühlversand mit Spedition: 700,00 Euro netto
Bei einem Nettobestellwert unter 700,00 Euro erheben wir einen Frachtkostenanteil in Höhe von 70,00 Euro. Ab einem Nettobestellwert ab 700,00 Euro erfolgt die Lieferung frachtfrei.
Frachtkosten bei Expressversand (Paketdienst) werden individuell, je nach anfallenden Transportkosten, berechnet.
Energiekostenzuschlag: bei Belieferung mit Seubert-eigenen Fahrzeugen bei einem Nettobestellwert unter 500,00 Euro erfolgt ein Energiekostenzuschlag in Höhe von 12,00 Euro.
5. Warenreklamationen sind unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Auslieferung der Ware telefonisch oder per Fax anzuzeigen. Die gerügte Ware ist in der Originalverpackung vollzählig und fachgerecht zu lagern.
Transportschäden sind, sofern die Auslieferung nicht durch uns erfolgt ist, unverzüglich bei der Post, Bahn oder dem Spediteur anzumelden und vom Überbringer der Sendung bestätigen zu lassen. Nicht sofort erkennbare Transportschäden sind dem Beförderer innerhalb von 24 Stunden schriftlich anzuzeigen.
Für fristgerecht und berechtigt gerügte Mängel leisten wir ausschließlich in der Weise Gewähr, dass wir mangelfreie Ware ab unserem Betrieb in Gerchsheim nachliefern. Ein Wandlungs- und Minderungsrecht besteht für den Kunden nur dann, wenn die Ersatzlieferung im Einzelfall innerhalb angemessener Frist nicht möglich ist. Ansprüche wegen Mangelfolgeschäden sind ausgeschlossen.
6. Nicht rechtzeitig erhobene Mängelrügen finden keine Berücksichtigung mehr. Eine spätere Warenrücknahme oder Nachlieferung von Fehlmengen ist ausgeschlossen. Beanstandungen von bereits zubereiteten Waren werden nicht anerkannt.
7. Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug.
Bei SEPA-Basislastschrift gewähren wir 2 % Skonto.
Erste Lieferung erfolgt nur gegen SEPA-Basislastschrift oder bar Kasse.
8. Alle gelieferten Waren bleiben auch in verarbeitetem Zustand bis zur Erfüllung unserer Forderung unser Eigentum. Die Ware darf nur im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr weiterveräußert werden. Anstelle der uns gehörenden Ware tritt bei Weiterveräußerung der Anspruch gegen den Drittabnehmer, ohne dass es dazu einer ausdrücklichen Abtretung der Forderung an uns bedarf.
Der Käufer hat etwaige Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware sofort mitzuteilen.
9. Jede abgenommene Teillieferung gilt im Bezug auf Berechnung und Bezahlung, jedoch nicht hinsichtlich des Eigentumsvorbehaltes, als besonderes Geschäft.
10. Zahlungsverzug oder sonstige Vertragsverletzungen berechtigen uns nach Ablauf einer angemessenen Nachfrist zum Rücktritt vom Kaufvertrag oder zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen wegen Nichterfüllung.
11. Erfüllungsort für beide Parteien ist 97950 Großrinderfeld-Gerchsheim. Dies gilt auch für Scheck- und Wechselverbindlichkeiten.
Als Gerichtsstand wird für folgende Sonderfälle ebenfalls das für den Erfüllungsort dem jeweiligen Streitwert nach zuständige Gericht vereinbart: Amtsgericht Tauberbischofsheim oder Landgericht Mosbach
 - a) wenn beide Parteien Vollkaufleute, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen sind;
 - b) wenn der Käufer seinen allgemeinen Gerichtsstand im Ausland hat oder nach Vertragsabschluss in das Ausland verlegt oder zum Zeitpunkt der Klageerhebung un auffindbar ist.
12. Auf alle durch den Kaufvertrag begründeten Rechtsverhältnisse findet ausschließlich das deutsche Recht Anwendung.

Preise können sich – abhängig von den Rohstoffpreisen – kurzfristig ändern.
Preisangaben ohne Gewähr, Irrtum vorbehalten.



Strohschwein



enthält Alkohol



kühl



tiefkühl



laktosefrei



glutenfrei



vegetarisch (ovo-lakto)



vegan



vorgebraten/vorfrittiert

Service

Wir sind telefonisch für Sie da von
Mo bis Fr 8.00 bis 17.00 Uhr.

Sie können direkt bestellen – per Telefon, Fax, oder Mail.

Unsere Fachleute sind immer für Sie und
Ihre Fragen, Wünsche und Anregungen da.
Wir liefern binnen weniger Tage. Auf Wunsch rufen wir Sie
an vereinbarten Stichtagen an, damit Sie immer rechtzeitig
nachbestellen können.

Preise können sich - abhängig von den Rohstoffpreisen -
kurzfristig ändern. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der
gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisangaben sind ohne
Gewähr, Irrtum vorbehalten. Alle Bilder Serviervorschlag.

Unter unseren mehr als 150 Standardgerichten, die wir
ständig im Programm haben, sowie unseren saisonalen
Spezialitäten findet sich bestimmt der "perfekte Genuss"
für Sie und Ihre Gäste. Sollten Sie wirklich nichts finden,
was ganz genau Ihren Vorstellungen entspricht: auf Wunsch
entwickeln wir Produkte – maßgeschneidert und nur für Sie.



*Limettenmousse
mit Himbeergel*



*Patty von Räuchertofu-Banane-
Cashew in Pankopanade*

seubert
feinkostmanufaktur

Seubert GmbH & Co. KG
Am Berg 1
97950 Großrinderfeld-Gerchsheim

Tel. 09349-9205-0
Fax 09349-9205-55
seubert-feinkost@t-online.de
www.seubert-feinkost.de

