

OKTOBER 2025 – FEBRUAR 2026

# WINTER- GENUSS



seubert  
*feinkostmanufaktur*

# LIEBE FREUNDE

des Hauses Seubert,

wir freuen uns, dass sie heute unser neues Sortiment  
„Winter Genuss 2025-2026“ in den Händen halten.

Wir bieten ihnen handwerklich vorproduzierte Spezialitäten,  
portioniert, vorgebraten oder verzehrfertig. Unserer Specialitäten unterstützen Sie, Ihr Angebot, qualitativ hochwertig und in großer Stückzahl gelingsicher zu präsentieren.

Unser großes Angebot hat der Jahreszeit entsprechend viele leckere Produkte für alle Bereiche der Gastronomie und Catering: Fingerfood, Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

Für weitere Fragen sind wir gerne für Sie da.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude beim Lesen und Stöbern.  
Lassen Sie sich inspirieren von unseren Innovationen und interessanten Neuheiten, die wir für Sie entwickelt haben.

Mit herzlichen Grüßen  
vom ganzen Seubert-Team

# VORSPEISEN

DAS ENTRÉE FÜR GENIESSER





# Vorspeisen

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>1 Delice von Entenbrust mit Orangen-Spiegel</b> Rechteck von feiner Entenmousse mit fruchtigem Orangengelée	41090 	60 g 960 g	16 Stück 
<b>2 Stücke von Gravedlachstorte</b> schon geschnitten. Auftauen, garnieren, servieren - so einfach!	41060	82x45 mm 64 g 1,28 kg	20 Stück 
<b>3 Praline „Pulled Duck“ in Pankopanade</b> Die würzige Ente in Kombination mit süß-sauren Aromen und dem knusprigen Mantel machen die Vorspeise zu einem wahren Highlight. Roh, paniert.	41049 	30 g 810 g	27 Stück 
<b>4 Perlhuhnbrustgalantine mit Blattspinat und Steinpilzen</b> Diese wunderschöne Galantine ist der ideale Start eines Menüs. Roh.	31337 	roh, TK ca.700 g 4,2 kg	6 Stück 



# Vorspeisen

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>5 Lachs-Crêpes-Roulade</b> mit Honig-Dill-Senf, Ø ca. 5 cm Wunderbares Produkt für Flying Buffets.	31205	ca. 400 g ca. 2,8 kg	7 Stück 
<b>6 Wildterrine mit Champignons</b> Dieser wunderschöne Klassiker aus Wildhase und Pilzen ist der optimale Auftakt eines jeden winterlichen Menüs, gegart.	31510  	1000 g 3 kg	3 Stück 
<b>7 Terrine mit Wachtel</b> mit Gänsestopflebermousse und Wachtelbrüstchen, Trapezform, gegart.	31516  	1000 g 3 kg	3 Stück 
<b>8 Kürbismousse auf Crunchboden</b> Fluffige Kürbismousse mit pikanter Note auf nussigem Kürbiscrunchboden.	41136	41 g 656 g	16 Stück 



# Vorspeisen

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
9 <b>Mini-Tarte Kürbis-Speck</b> roh, zum Selberbacken.	43060	50 g 2,5 kg	50 Stück -18°
<b>Mini-Tarte Birne-Käse</b> roh, zum Selberbacken.	43061	50 g 2,5 kg	50 Stück -18°
10 <b>Geflügelleber-Mousse</b> im Baumkuchenmantel mit Portweingelé.	31507 alc %	80 g 1,6 kg	20 Stück -18°
11 <b>Praline von der Ochsenbacke im Kataifimantel</b> geschmorte Ochsenbacke in knusprigem Karaifimantel	41072 ✓ alc %	25 g 600 g	24 Stück -18°
12 <b>Rote-Bete-Mousse</b> Rote Beete trifft Ziegenkäse - köstlich!	41164 NEU	46 g 1,012 kg	22 Stück -18°



12

# 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.

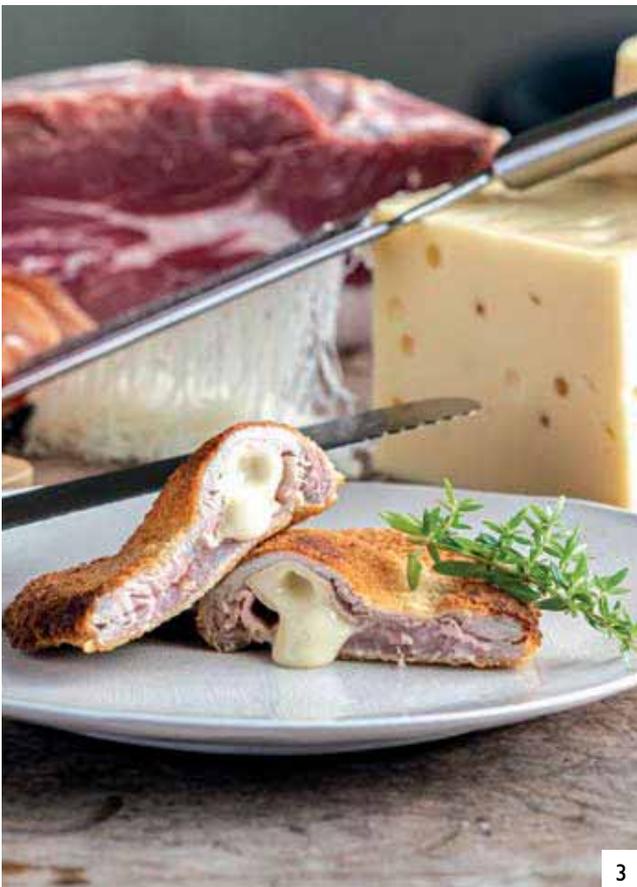
## Nachhaltigkeit

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.

# HAUPTGERICHTE

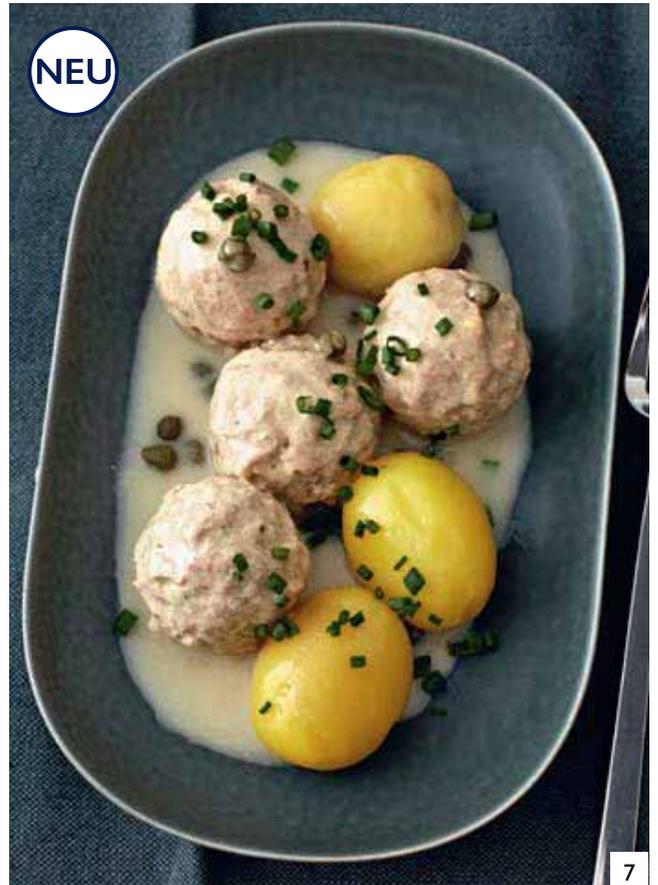
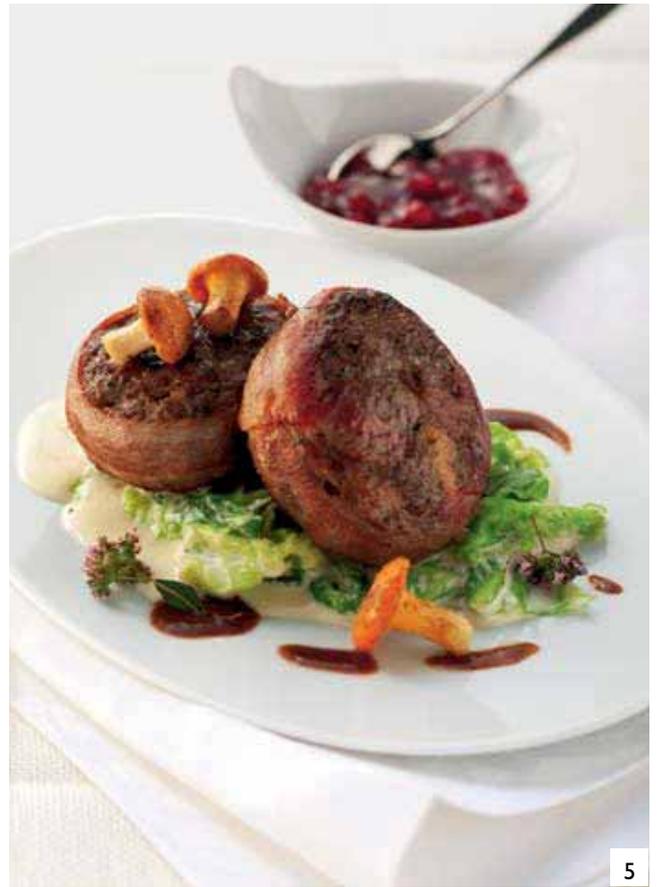
EINE VERFÜHRERISCHE AUSWAHL





# Gemeinschaftsverpflegung, Hotel, Care-Bereich

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>1 Nudelrolle mit Kürbis und Ricotta</b> Optisch und geschmacklich ein Erlebnis. Mit heißer Salbeibutter einfach genial. Vorportioniert und gegart.	19575  	ca. 60 g ca. 3,6 kg	60 Stück 
<b>2 Hähnchenbrustschnitzel mit Kürbiskernpanade</b> Klassiker aus der „Steirischen Küche“. Angebraten.	29300  	ca. 170 g 7-8 kg	45 Stück 
<b>3 Senner-Hütten Cordon Bleu</b> Die Kombination aus Camembert- Käse und rauchigem Landschinken, generiert einen vollmundigen Geschmack, der einem das Wasser im Munde zusammen laufen lässt. Roh, paniert.	12090	ca. 180 g 9 kg	50 Stück 



## Gemeinschaftsverpflegung, Hotel, Care-Bereich

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
4 <b>Kohlroulade mit Fleischfüllung</b> und frischer Blattpetersilie, roh – wie aus Mutters Küche.	41692	220 g 11 kg	50 Stück -18°
5 <b>Hirschpflanzlerl</b> Die saftigen Pflanzlerl sind ohne Speck. Durch das hochwertige Hirschfleisch kommt wahre Gaumenfreude auf. Angebraten.	41498 	ca. 80 g	ca. 8 kg -18°
6 <b>Käseknödel, angebraten</b> Ein vorportionierter und vorgebratener Servietten- Knödel. Mit kräftigem Käse abgeschmeckt. Portioniert, angebraten.	19071  	60 g	8 kg egalisiert -18°
7 <b>Königsberger Klopse</b> Ideal für kalte Tage.	41451  	60 g	8 kg egalisiert -18°
8 <b>Rollbraten vom Perlhuhn</b> Ganzes Perlhuhn mit mediterraner Füllung in Rollbratenform.	11090 	1250 g 10 kg	8 Stück -18°



8



## Hauptgerichte - Eine verführerische Auswahl

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>1 Hirschroulade mit Cranberries und Bratapfel</b> Die Empfehlung für die kommenden Festtage. Vielseitig und variabel einsetzbar, roh.	17159	120 g 6 kg	50 Stück 
<b>2 Hirschrückensteak</b> unter einer Waldpilzkruste mit Cranberries und Äpfeln, angebraten.	17157 	180 g 5,4 kg	30 Stück 
<b>3 Schweinelenden-Medaillon</b> mit Pfifferlingen im Speckmantel, angebraten.	12240  	180 g 5,4 kg	30 Stück 
<b>4 Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterkruste</b> Ein hochwertiges Produkt aus unserer Gourmet-Linie, angebraten.	15312 	160 g 4,8 kg	30 Stück 



## Hauptgerichte - Eine verführerische Auswahl

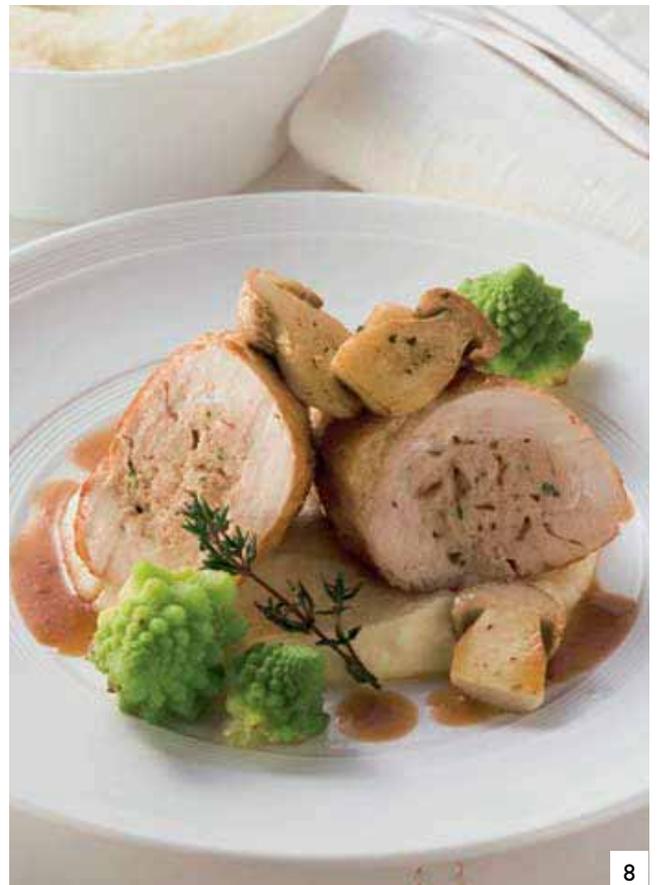
Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>5 Kalbsfilet im Tramezzinimantel</b> Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Kalbsfilet im italienischen Brotteig, roh.	15010	180 g 5,4 kg	30 Stück -18°
<b>6 Rinderfiletsteak Wellington</b> Der Klassiker in Portionsform.	14029 NEU	250 g 5 kg	20 Stück -18°
<b>7 Forellenstrudel</b> 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	ca. 6 kg -18°



## Geflügel und Besonderes - vielfältig & leicht

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>1 Rolle von Brezn-Serviettenknödel</b> Ein vielseitiges und variabel einsetzbares Produkt aus unserem Hause, roh.	19046 	ca. 875 g ca. 7 kg	8 Stück 
<b>2 Entenrollbraten*</b> mit Waldpilz-Semmelfüllung, roh.	32050	ca. 1,6 kg bis ca. 1,9 kg ca. 8-9 kg	5 Stück 
<b>3 1/2 Grillente</b> entbeint, gewürzt, gegart, butterzart, verzehrfertig.	32060   	ca. 325 g	10 kg 
<b>4 Hähnchenbrust Cordonbleu „Alpengenuss“</b> Schmackhaftes Cordonbleu in Kürbispanade mit cremigem Romadur. Roh	29263	180-200 g	8 kg egalisiert 

\* Nur bis Ende Dezember 2025 verfügbar. Danach solange der Vorrat reicht.



## Geflügel und Besonderes - vielfältig & leicht

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
5 <b>Gefüllte Gans in Rollbratenform*</b> mit pikanter Farce, Äpfeln und Backpflaumen, roh.	32090 	ca. 3 kg	10-12 kg 
6 <b>Poulardenbrust „Frankonia“</b> mit Äpfeln, Maronen und Nüssen, roh.	24164	180 g 7,2 kg	40 Stück 
7 <b>Roulade von der Maispoularde</b> mit Pfifferlingen, ganz ausgebeint, roh.	27129 	200 g 8 kg	40 Stück 
8 <b>Perlhuhnbrust</b> mit Steinpilz-Kräuterfüllung, roh.	11025	200 g 6 kg	30 Stück 

\* Nur bis Ende Dezember 2025 verfügbar. Danach solange der Vorrat reicht.



6

# DESSERTS

## DAS GRANDIOSE FINALE

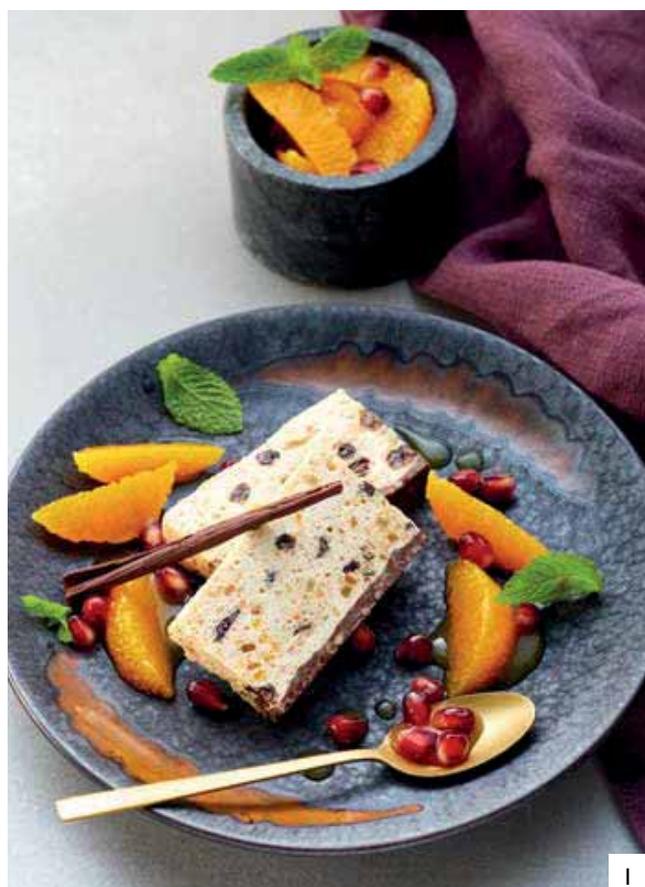


Produktdaten siehe Seite 25

# Desserts

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>1 Christstollenparfait mit Mandelknusper *</b> Ideales Dessert für die Herbst-Winterzeit. Zum Selberportionieren, Maße 20 x 7,4 x 3,8 cm.	22173  	425 g 2,975 kg	7 Stück 
<b>2 Mango-Rechteck</b> Fruchtiges Mango-Passionsfrucht-Törtchen, Maße 10x3 cm.	22134	85 g 2,55 kg	30 Stück 
<b>3 Törtchen von weißer Schokolade und Sauerkirsch</b> Weiße Schokolade trifft Sauerkirsch.	22254 	70 g 840 g	12 Stück 

\* Nur bis Ende Dezember 2025 verfügbar. Danach solange der Vorrat reicht.



1



2

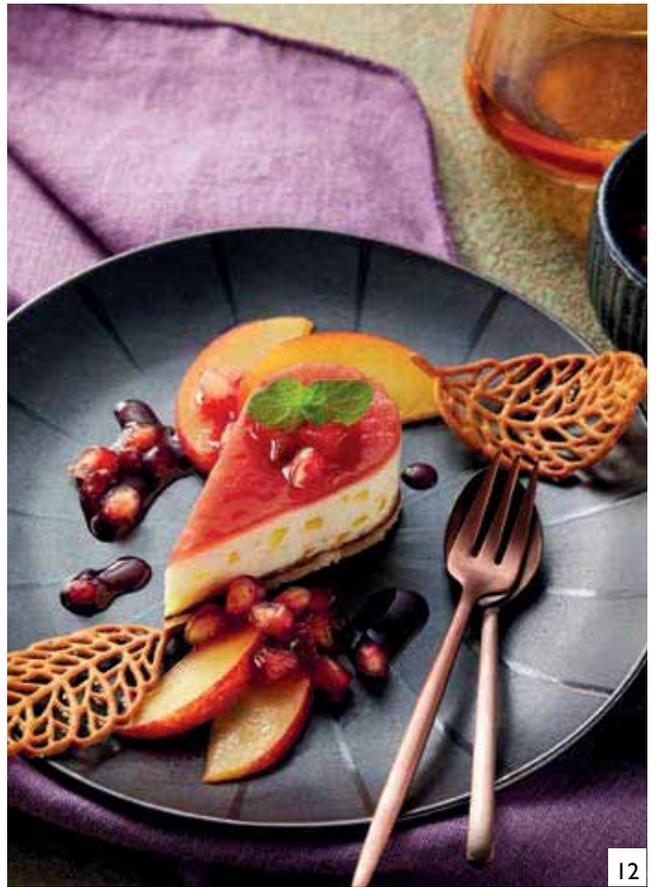


3



# Desserts

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
4 <b>Schokoladen Soufflé</b> Ein Muss für alle Schokoladenliebhaber.	22030 	90 g 1,62 kg	18 Stück 
<b>Mini-Schokosoufflé</b> Ein Muss für alle Schokoladenliebhaber.	22042 	26 g 1,248 g	48 Stück 
5 <b>Törtchen mit Himbeercreme und Mandelmousse</b> Unwiderstehlich!	22253 	75 g 1,8 kg	24 Stück 
6 <b>Orig. Österreichischer Apfelstrudel</b> mit gezogenem Strudelteig, vorgebacken.	20015   	150 g 6 kg	40 Stück 
7 <b>Schnitte von Lebkuchenmousse* und Schattenmorellen</b> Ausgewählte Gewürze kombiniert mit Sauerkirschen.	22222	85 g 1,36 kg	16 Stück 
8 <b>Schokotörtchen mit Tonkamousse</b> Für alle Schokolienhaber ein Muss!	22252  	75 g 1,8 kg	24Stück 
9 <b>Baumkuchenterrine mit weißer Mokkaousse</b> im Baumkuchenmantel	22158 	800 ml 3,2 kg	4 Stück 
10 <b>Savarin von der Kokosnuss</b> Feine Kokoscrème mit fruchtigem Limettenkern!	22255 	38 g 912 g	24 Stück (2 x 12 Stück) 



Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<b>11 Tiramisu von der Pflaume</b> Das klassische italienische Dessert trifft auf Pflaume. Ein perfektes, winterliches Dessert, das sich großer Beliebtheit erfreut.	22138	70 g 1,68 kg	24 Stück 
<b>12 Tropfen vom Topfen mit Mango</b> Schöne samtige Quarkmousse mit exotischen Mangowürfeln und feiner Tonkabohnennote	22248 	52 g 1,04 kg	20 Stück 
<b>13 Mousse von der Tonkabohne im Baumkuchenmantel</b> Leichte Mousse von der Tonkabohne im Baumkuchenmantel mit feinstem Schokoladentrüffelkern.	22220 	70 g 1,54 kg	22 Stück 

\* Nur bis Ende Dezember 2025 verfügbar. Danach solange der Vorrat reicht.



vegan



Enthält Alkohol



kühl



tiefkühl



laktosefrei



glutenfrei



vegetarisch



vorgebraten/vorfrittiert

## Service

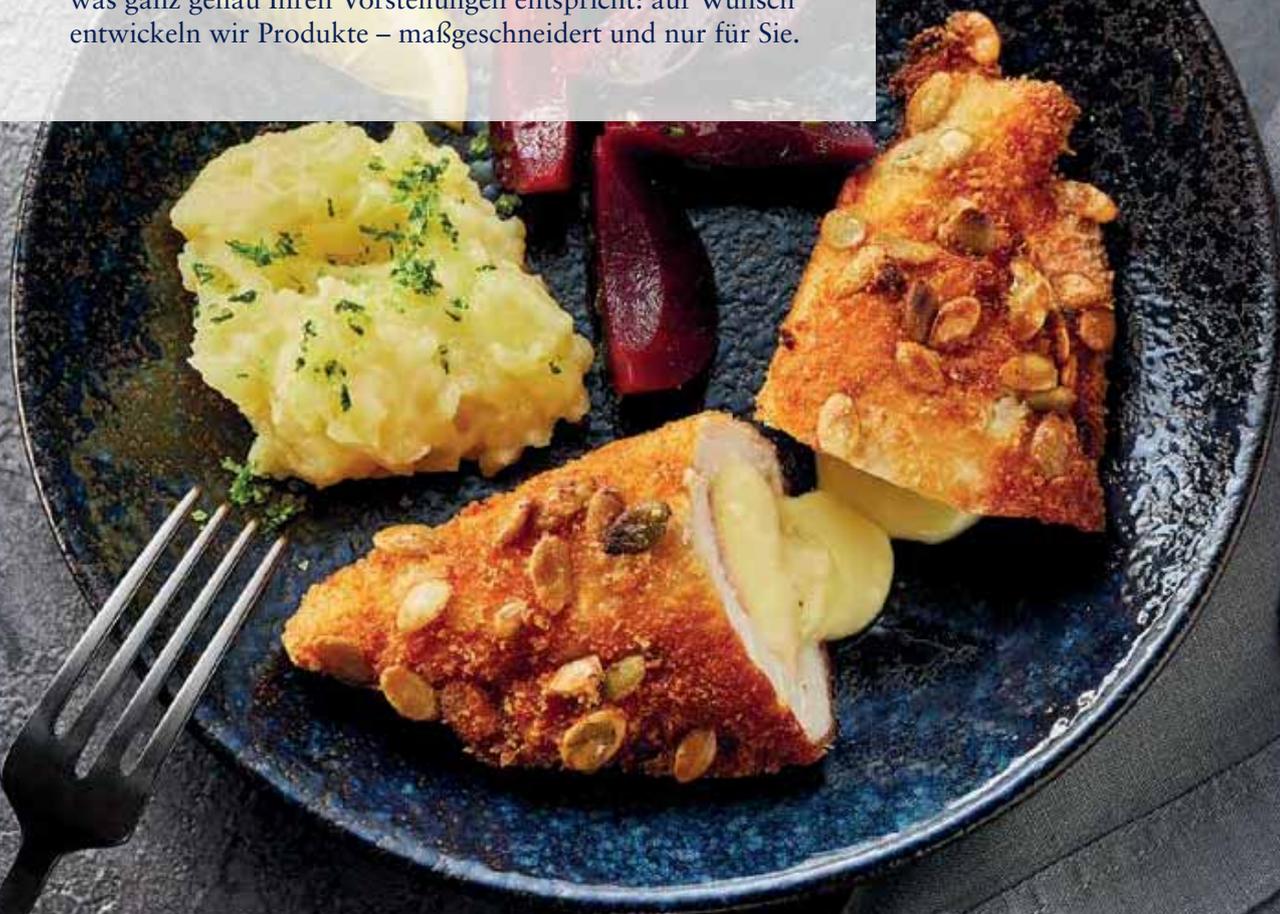
Wir sind telefonisch für Sie da von  
Mo bis Fr 8.00 bis 17.00 Uhr.

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 Servieranschlag.

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.



**seubert**

*feinkostmanufaktur*

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

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

