



seubert

feinkostmanufaktur

Frühjahrsgenuss

Gültig von März bis Ende Juni 2026



Auswahl an hochwertigen und hausgemachten Genuss-Momenten

Vorspeise



Rote-Beete-Mousse mit Ziegenkäse, vegetarisch

Rote Beete trifft Ziegenkäse - köstlich!



Art-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt
41164	46 g/ST	22 ST/KT



Tomaten-Oliventatar auf Guacamole

Leichtes Tomaten-Oliventatar trifft auf cremige Guacamole - ein Traum



Art-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt
41137	65 g/ST	30 ST/KT



Kräutercreme mit Tafelspitz und Senftopping

Feine Schnitte von Rindertafelspitz mit Kräutercreme unter Senftopping



Art-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt
41048	52 g/ST	20 ST/KT



Crêpesroulade mit gegrilltem Putenschinken und Curry-Crème-Fraîche

Wunderbares Produkt für Flying Buffets - zum Selbstportionieren



Art-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt
31208	300 g/ST	8 ST/KT

Fleisch



Hähnchenbrust in Cocos-Zitronenpanade

Hähnchenschnitzel in exotischer Panade

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

29338

160–180 g/ST

7 kg/KT egalisiert



Hähnchenbrust mit Frischkäse-Kräuter-Bärlauch

Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit würzigem Bärlauch und Frischkäse

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

24200

180 g/ST

40 ST/KT



Hähnchenroulade indonesische Art

Hähnchenroulade mit exotischer Gemüsefüllung

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

10098

180 g/ST

40 ST/KT



Saltimbocca von der Hähnchenbrust

Ideal zum Spargel

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

41213

160 g/ST

50 ST/KT



Schweinefilet Provencale Kräuter-Duxellesmantel

Perfekt für Genießer und besondere Momente

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

12097

1.000 g/ST

4 kg/KT



Schweineroulade mit Gemüsefüllung

Roulade vom Schweinerücken mit Gemüsefüllung

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

41648

180 g/ST

40 ST/KT



Engadiner Schweinerückensteak

Saftiges Schweinerückensteak mit einer Auflage aus Speck, Champignons und Berg-Jausenkäse

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

12032

200 g/ST

40 ST/KT



Lammspieß mit Zwiebeln, Paprika, Tomate

Zarte Würfel von der Lammhüfte mit Paprika, Tomate und Zwiebeln auf Spieß

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

13043

170 g/ST

40 ST/KT



Hähnchenbrust Spargel Deluxe

Mit einer Auflage von grünem Spargel und Hollandaise

-18°

Art-Nr.

Stückgewicht

Kartoninhalt

29195

180-200 g/ST

8 KG/KT egalisiert

Vegetarisch / Vegan



Spinat-Brezn-Serviettenknödel

Ein vielseitiges und variabel einsetzbares Produkt

-18°



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
19087 ca. 875 g/ST 8 ST/KT (ca. 7 kg/KT)



Kräuterpfannkuchen natur 80g (einmal gefaltet)

Vielseitig einsetzbar

-18°



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
19565 80 g/ST 40 ST/KT



Kartoffel-Blini mit Lauch, vegetarisch, angebraten

Leckere vegetarische Kartoffelblinis mit Lauch. In der Gusspfanne gebraten

-18°



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
19090 ca. 80 g/ST 8 KG/KT egalisiert



Crespelle mit Pfifferlingen

Gefüllter Pfannkuchen mit Pfifferlingen und Ricotta - ideal zum Spargel!

-18°



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
19527 200 g/ST 40 ST/KT



Fränkische Frühlingsrolle mit Grünkern und Gemüse im Blätterteig, vegan

Vegane Grünkern-Gemüse-Rolle in knusprigem Blätterteig

-18°



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
19104 180 g/ST 40 ST/KT

Desserts



Geeister Aprikosen-Cheesecake

Die Aprikose gibt dem Cheesecake den richtigen Kick! Ohne Gelatine!



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
22250 45 g/ST 20 ST/KT



Törtchen von Kaiserschmarrnparfait

Der Klassiker in neuer Form - ein Genuss!



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
22260 102 g/ST 40 ST/KT



Savarin von der Kokosnuss

Feine Kokoscrème mit fruchtigem Limettenkern



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
22255 38 g/ST 24 ST/KT (2 x 12 Stück)



Panna Cotta-Törtchen mit Erdbeerkern

Ein geschmackliches und optisches Highlight.



Art-Nr. Stückgewicht Kartoninhalt
22143 80 g/ST 20 ST/KT

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.

Bedeutungen der Produktsymbole:

-  Enthält Alkohol
-  tiefkühl
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  vegetarisch
-  vorgebraten/vorfrittiert
-  vegan

Seubert Feinkostmanufaktur GmbH & Co. KG
Am Berg 1
97950 Gerchsheim
Tel. 09349-9205-0
Fax 09349-9205-55
info@seubert-feinkost.de

www.seubert-feinkost.de

Alle Fotos sind Anrichtebeispiele.

