



TRANSGOURMET

seafood

SURF & TURF SNACKING & TO GO



INHALT

EINLEITUNG SURF & TURF	SEITE 03
FOODTREND SNACKING	SEITE 03
BOWLS	SEITE 04
BAGUETTE, STULLEN & MEE(H)R	SEITE 06
FLAMMKUCHEN, PIZZA & MEE(H)R	SEITE 09
BURRITO, WRAPS & MEE(H)R	SEITE 11
BURGER & HOT DOGS	SEITE 13
SNACKINGBOXEN	SEITE 17
JETZT WIRD'S SPIESSIG	SEITE 18
WEITERE SURF & TURF IDEEN	SEITE 19
BELIEBTE BEKANNTTE	SEITE 22

TRANSGOURMET MIT SITZ IN BREMERHAVEN

ist heute einer der führenden Fisch- und Seafood-Großhändler in Deutschland. Der Standort Bremerhaven bietet dabei alle notwendigen Voraussetzungen. Handels-, Produktions- & Kühlhersteller sowie ein Netz aus renommierten Einrichtungen aus Forschung und Entwicklung, insbesondere der Produktentwicklung, Lebensmittelanalytik, Fischereiforschung und Qualitätssicherung machen die größte Stadt an der deutschen Nordseeküste zum bedeutendsten europäischen Standort für die Verarbeitung, Entwicklung und Distribution von Fisch, Tiefkühlprodukten und anderen Lebensmitteln. Fisch & Seafood liegen heute weiter im Trend und sind mehr denn je wichtige Bestandteile einer ausgewogenen Ernährung und Ausdruck eines guten und gesunden Lebensstils. Für uns, die Transgourmet Seafood, sind frischer Fisch, innovative Seafood-Produkte, nachhaltiger Fischfang und eine profunde Ausbildung von Kunden und Mitarbeitenden Kernpunkte unserer Strategie. Aktuell führen wir mehr als 2.500 Fisch- und Seafood-Produkte im Sortiment und gelten als absoluter Vollsortimenter in Sachen Fisch.

FLEISCHMANUFAKTUREN ULM & HILDESHEIM

An unseren Manufaktur-Standorten in Hildesheim und Ulm verarbeiten 150 Fleischexperten auf insgesamt 9.000 qm gekühlter Fläche für Ihre Order insgesamt mehr als 1.900 hochwertige Fleisch- und Wursterzeugnisse in geprüfter Qualität - darunter Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- und Wildfleisch. Intelligente Herstellungsprozesse sorgen für eine optimale Portionierung und exakte Stückgewichte, um Ihnen bestmögliche Planungssicherheit zuzusichern. Unsere Selbstverpflichtung zu absoluter Qualität setzen wir nachweislich in die Tat um: Unsere Waren können auf jeder Produktionsstufe rückverfolgt werden.

Für höchste Produktsicherheit sind unsere Transgourmet Fleischmanufakturen nach IFS-Food und QS zertifiziert.



SURF & TURF

DER URSPRUNG VON SURF & TURF

Der Ursprung von ‚Surf & Turf‘ (Brandung & Rasen) führt uns zurück in die späten 60er Jahre des letzten Jahrhunderts, wo schließlich dieser Begriff in den Steakhäusern entlang der Atlantikküste Nordamerikas entstand. Er bezeichnet Gerichte, bei denen Fisch bzw. Meeresfrüchte mit Fleischprodukten kombiniert werden. In Australien sind sie auch als ‚reef & beef‘ (Riff & Fleisch) bekannt. Das erste Surf & Turf-Menü wurde vermutlich im Jahr 1967 im ‚Michael’s House of Steak‘ in Buffalo, State New York, angeboten.

RAFFINIERTES RENDEZVOUS

Die kreative Kombination aus erlesenem Fisch & ausgewähltem Seafood mit feinen Fleischprodukten stellt ein raffiniertes Rendezvous auf dem Teller dar. Begeistern auch Sie Ihre Gästinnen und Gäste mit lukullischen Surf & Turf-Menüs und zeigen Sie sich als Connoisseur moderner maritimer Kochkunst.

Viele Gästinnen und Gäste sind stets auf der Suche nach dem kulinarischen Kick. Um für Begeisterung zu sorgen, muss die Gastronomie Faktoren wie Vielfalt, Innovation, Abwechslung und Kreativität in ihrem Angebot berücksichtigen.

In diesem Folder widmen wir uns gemeinsam dem Foodtrend „Snackification“ und zeigen Ihnen attraktive Möglichkeiten, abwechslungsreiche und gesunde Snacks mit Seafood & Fleisch zu kreieren. Wir bieten Ihnen mit unseren Surf & Turf Ideen neuartige Geschmackserlebnisse, die Ihnen ein wahres Gaumenglück zaubern.

Grundsätzlich gilt: Der Konzeption von Rezepten sind keine Grenzen gesetzt. Unsere hochwertigen Sortimente der Transgourmet Seafood und Fleischmanufaktur lassen keine Wünsche offen – wir bieten eine Riesenauswahl an Fisch & Seafood, Wurst- und Fleischprodukten. Alles aus einer Hand.

Lassen Sie sich von uns inspirieren und nutzen Sie den Trend zum Snacking rund um die Uhr - jederzeit, überall, einfach zum Mitnehmen.

FOODTREND: SNACKING

Unser Essverhalten passt sich unserem Alltag an – schneller, flexibler, mobiler.

Mini-Mahlzeiten ersetzen schrittweise traditionelle Mahlzeiten.

Individualisierte Angebote für differenzierte Konsumentengruppen als Erfolgsfaktor.

Die Entscheidung, was gegessen wird, erfolgt spontan, nach Verfügbarkeit, Zeit und Lust.

Gesund, kreativ und trotzdem schnell.

Moderne Rezepte aus aller Herren Länder.



Fast & Fine

BOWLS

sind einer der wichtigsten Gesundheitssnacks und ein absoluter Trend im Food-Bereich. Die farbenfrohen Gerichte überzeugen aber nicht nur optisch: sie sind wahre Gesundheitsbomben. Neben Vitaminen, Proteinen und Ballaststoffen, liefern sie viele wichtige Nährstoffe für eine ausgewogene Ernährung. Außerdem überzeugen die Bowls durch ihre schnelle, einfache Zubereitung und ihrer Vielfalt – jeder kann ganz nach seinem eigenen Geschmack mit den verschiedensten Zutaten leckere Bowls als Snack für Zwischendurch kreieren. Ein weiterer positiver Aspekt: Bowls eignen sich hervorragend dazu, Reste-Zutaten für eine neue köstliche Bowl zu verwerten.



RAINBOW BOWL

Panierte
Eismeergarnelen
(Art.-Nr. 994560),
Ursprung
Hähnchenbrustfilet
(Art.-Nr. 517667),
roter Quinoa, Bulgur,
Avocado, Tomate, Gurke,
rote Zwiebel, geraspelte
Möhren, Edamameboh-
nen, Spinat, Sriracha
Chilisauce



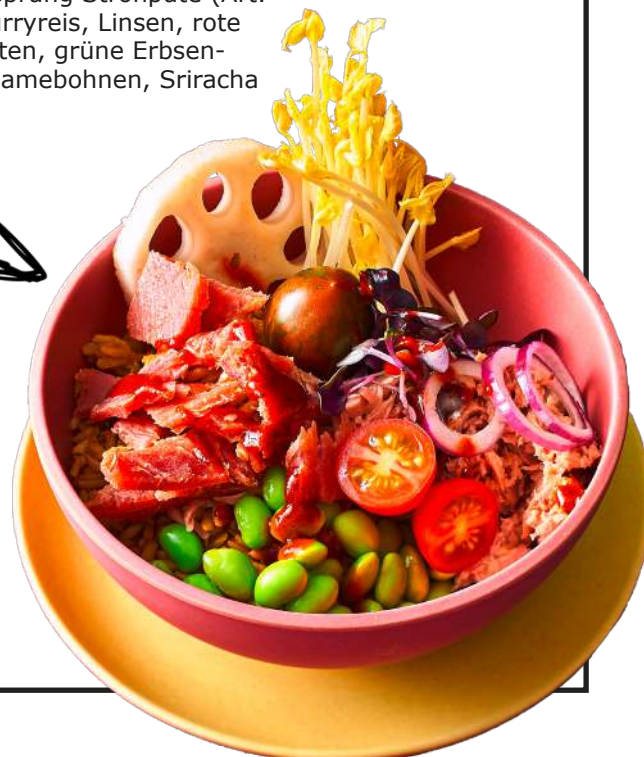
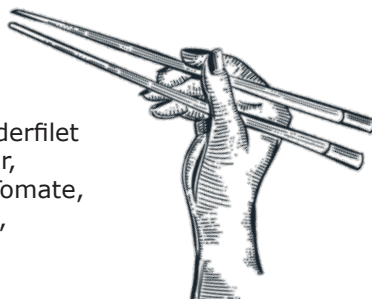
BIG ISLAND BOWL

Thunfischfilet (Art.-Nr. 114073), Brust-
filet von der Ursprung Strohpute (Art.-
Nr. 195561), Curryreis, Linsen, rote
Zwiebeln, Tomaten, grüne Erbsen-
sprossen, Edamamebohnen, Sriracha
Chilisauce



SHRIMP & BEEF BOWL

Garnelen (Art.-Nr. 234085), Rinderfilet
(Art.-Nr. 259001), Linsen, Bulgur,
Radieschensprossen, Radiccio, Tomate,
Avocado, Kartoffeln, Guacamole,
Aioli-Dip (Art.-Nr. 440301)





KAUA'I BOWL

Lachsfilet (Art.-Nr. 581033), Bacon (Art.-Nr. 545907), Quinoa, Rotkohl, Kichererbsen, Möhren, Tomate, Mais, grüne Erbsensprossen, Mungobohnensprossen, Sushi Mayoo

GREEK BOWL

Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Lamm (Art.-Nr. 948746), Tomaten, Oliven, Gurke, rote Zwiebeln, Couscous, Feta, Dressing aus Essig, Öl, Zitronensaft & feinen Gewürzen



Create your own Bowl

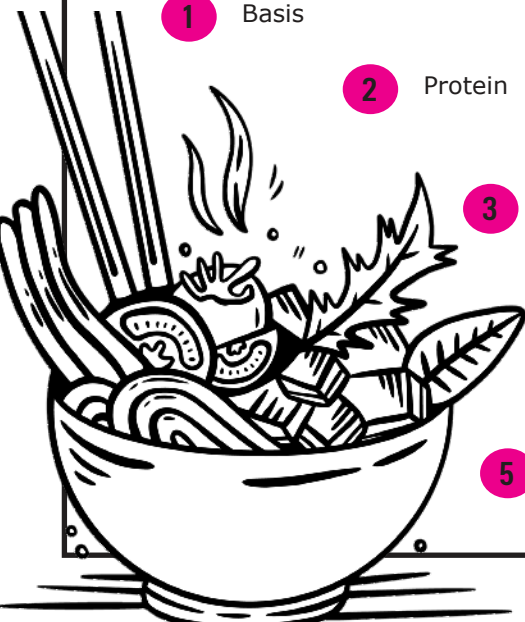
1 Basis

2 Protein

3 Gemüse I Früchte

4 Dressing

5 Topping



NORDISCHE POKÉ BOWL MIT MATJES & BEEF

Rauchmatjesfilet (Art.-Nr. 658393), Pulled Beef aus gepökelter Rinderbrust (Art.-Nr. 800945), Kartoffelspalten, Edamamebohnen, Zwiebeln, Dressing aus Crème fraîche, Sahne, Essig & Zitronensaft

BAGUETTE STULLEN & MEE(H)R

Das Revival der Stulle: Baguettes finden schon seit langen ihren Platz in den Snack-Regalen, doch nun feiert auch die Stulle ihr Comeback! Mit hochwertigen, gesunden und frischen Zutaten, die zudem nach Möglichkeit regional und saisonal sind, erfüllt sie das Bedürfnis nach Nachhaltigkeit und einer gesunden Ernährung. Die Bandbreite ist hierbei sehr groß: sie lassen sich hervorragend variieren – durch individuelle und kreative Beläge ergeben sich interessante Kombinationen, die ein echtes Highlight im Bereich der „Snackfication“ sind!



GARNELENSCHMAUS

Garnelen (Art.-Nr. 84741), Ursprung Spanferkelrücken (Art.-Nr. 172476), Salat-Mix, rote Zwiebeln, Tomate, süß-saure Sauce, Baguette



BANH MI

Vietnamesisches Baguette Sandwich: Flammlachs-Portionen (Art.-Nr. 600148), Pastrami vom Ursprung Kalbsfilet (Art.-Nr. 494625), eingelegte Möhren, Kimchi, Koriander, Fischsauce, Baguette



Tipp

Der Räucherlachs-Rückenloin ‚Wasabi Wakame‘ überzeugt aufgrund feiner Gewürzmischung und leichter Schärfe mit einem besonderen Aroma. Für den vollen Genuss etwas Sojasauce darüber träufeln.



SURF & TURF GOURMET STULLE

Lachs-Rückenloin ‚Wasabi Wakame‘ (Art.-Nr. 986501), Rinder Entrecôte (Art.-Nr. 719094), Avocado, Körnerbrot



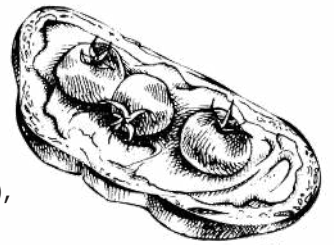
REEF & BEEF STULLE

Hummerfleisch (Art.-Nr. 445399), Ursprung Färsen Rumpsteak (Art.-Nr. 1846), Ochsenherztomate, Aioli-Dip (Art.-Nr. 440301), Feta, Sonnenblumenbrot



STULLE WALD & SEE

Ursprung Bachforelle (Art.-Nr. 765564), Tatar aus Rinderfilet (Art.-Nr. 92951), Curry-Mango Mayonnaise, Kresse, Sonnenblumenbrot



BRUSCHETTA DI MARE

Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139) Chorizo (Art.-Nr. 350754), Käse, Focaccia Fladenbrot



BRUSCHETTA MAL ANDERS

Geräucherter Thunfisch (Art.-Nr. 424356) Serrano (Art.-Nr. 298926), Mozzarella, Balsamico, eingelegte Paprika, Birne, Focaccia Fladenbrot





LA FRUICIÓN



Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Serrano (Art.-Nr. 116916), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Aioli-Dip (Art.-Nr. 440301), getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, Kapern, spanisches Olivenölbrot



BAGUETTE ,DELUXE'

Hummerfleisch (Art.-Nr. 445399), Ursprung Färsen Filet Steak (Art.-Nr. 497026), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Avocado, Salat-Mix, Sprossen, Ciabatta-Brötchen

”

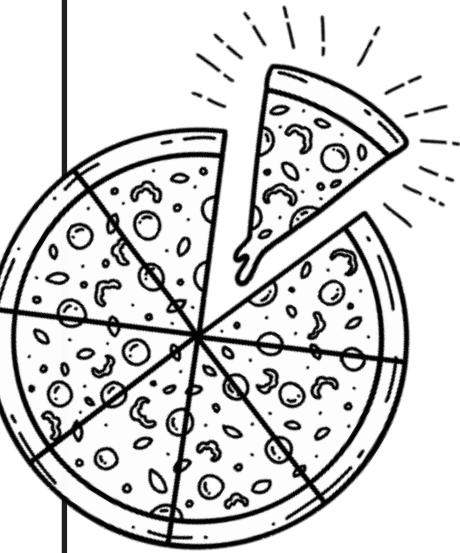
Tipp

Qualität wird sich durchsetzen und hilft, um sich vom Wettbewerb abzuheben. Belegte Brötchen können alle, aber einzigartige Fischbrötchen & -stullen erfordern Kompetenz, Kreativität und ein köstliches Brötchen/Brot.

Mit Surf & Turf Variationen schaffen Sie unwiderstehliche Geschmackserlebnisse.

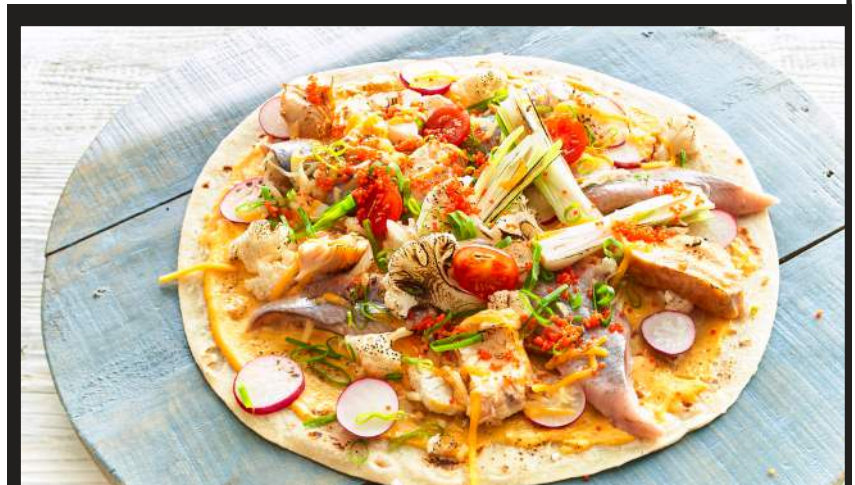
FLAMMKUCHEN PIZZA & MEE(H)R

Die Pizza und ihr naher Verwandter, der Flammkuchen, sind rund um den Globus beliebte Klassiker. Doch klassisch lassen wir es bei uns schon lange nicht mehr an-gehen – wir zeigen Ihnen, wie sich die knusprigen, kulinarischen Köstlichkeiten mit Surf & Turf kombinieren lassen und so zu einem echten, außergewöhnlich leckeren Gaumenschmaus werden.



FLAMMKUCHEN ‚NORDISH BY NATURE‘

Seidenmatjes (Art.-Nr. 179741), Kaviar aus Seehasenrogen ‚Orange‘ (Art.-Nr. 481225), Hähnchenbrustfiletstreifen (Art.-Nr. 63838), Blumenkohl, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Schmand, Streukäse, Flammkuchenteig



FLAMMKUCHEN ‚PARIS‘

Ursprung Eismeergarnelen aus Grönland (Art.-Nr. 129583), Prosciutto di Parma (Art.-Nr. 24457), Katenschinken (Art.-Nr. 181297), Birne, Frühlingszwiebel, Gorgonzola, Schmand, Flammkuchenteig



PINSA ‚MEDITERRAN‘

Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Parmaschinken (Art.-Nr. 197090), Kirschtomaten, Knoblauch, Käse, Pinsateig





PINSA SALMONE SPECIALE

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066),
Ursprung Hähnchenbrustfilet (Art.-Nr.
517667), Knoblauch, Tomate,
Tomatensauce, Streukäse, Pinsateig



PIZZA ,DELUXE'

Garnelen (Art.-Nr. 29490), Lamm Tomahawk
(Art.-Nr. 159088), Queller Salicornia
(Art.-Nr. 646703), Austernpilze,
Tomatensauce, Streukäse, Pizzateig



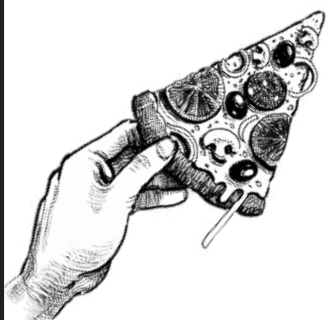
PIZZA ,CHICKEN DI MARE'

Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Schweine-
bauch paniert (Art.-Nr. 867021), Tomate,
Avocado, Tomatensauce, Streukäse, Pizzateig



PULLED PIZZA

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066),
Pulled Beef aus gepökelter Rinder-
brust (Art.-Nr. 800945), Queller
Salicornia (Art.-Nr. 646703),
Champignons, Knoblauch, Toma-
tensauce, Streukäse, Pizzateig





BURRITOS WRAPS & MEE(H)R

Wraps sind neben Burritos und Sandwiches ein perfekter Snack für Zwischendurch. Doch auch als Hauptmahlzeit machen die drei mindestens eine genauso gute Figur. Zudem eignen sich auch diese kleinen Leckerbissen hervorragend für Reste-Zutaten – so entstehen tolle neue kreative, individuelle Kombinationen, die vielleicht schon bald zu ihrem neuen Lieblingsrezept werden. Ein weiterer Pluspunkt: egal ob frisch gewickelt und noch warm oder aber als kaltes Meal-Prep Essen sind sie ein unkompliziertes, sättigendes und gesundes Außer-Haus-Essen.



MATJES SCHINKEN ROLL

Matjes (Art.-Nr. 42079), Ursprung Wacholderschinken (Art.-Nr. 399475), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Rotkohl, rote Zwiebeln, Petersilie oder Koriander, Hummus, Yufka-Fladenbrot



ASIATISCHER BURRITO

Matjes (Art.-Nr. 42079), Ursprung Putenbrustfilet (Art.-Nr. 551144), Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Kimchi, süß-saure Sauce, Wrap



SURF & TURF BURRITO TURKEY STYLE

Seidenmatjes (Art.-Nr. 179741), Pulled Rinderbrust von der Ursprung Färse (Art.-Nr. 430050), Schafsbrie gewickelt in Türkischen Teigfäden „Kadayif“



GALETTE

Ährenfische (Art.-Nr. 643412), Streifen vom Entrecôte der Ursprung Färse (Art.-Nr. 205298), Crème Fraîche, Schnittlauch, Galetteteig

Tipp:

Galette sind dünne Pfannkuchen aus Buchweizenmehl - ein Klassiker der Französischen Küche.



FRÜHLINGSROLLEN

Flusskrebsfleisch (Art.-Nr. 148658), Hackfleisch (Art.-Nr. 678743), Frühlingszwiebeln, Ingwer, Soja-sprossen, Glasnudeln, Möhren, Koriander, Sojasauce, Filo-Teig

SEAFOOD TACO ‚OKTUPUSSY‘

Pulpo Tentakeln (Art.-Nr. 904901), Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Pulled Pork vom Ursprung Strohschwein (Art.-Nr. 522922), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Guacamole, Tomatenwürfel, Tacoshells

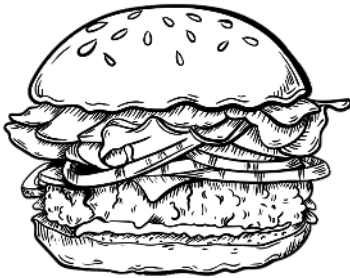


SALTY PANCAKE WAFFLES

Flammlachs-Portionen (Art.-Nr. 600148), Garnelen (Art.-Nr. 29490), Ursprung Strohschwein (Art.-Nr. 496988), Cocktailsauce (Art.-Nr. 55074), Frühlingszwiebeln, Möhren, Stangensellerie, Schnittlauch, herzhafter Pfannenkuchenteig



BURGER & HOT DOGS



Burger ist nicht gleich Burger, denn auf die inneren Werte kommt es an. Burger mit einzigartigem Geschmack und modernen Kreationen lösen den konventionellen Burger ab. Burger sind vielfältig und auch leicht wandelbar, weshalb sie ein fester Bestandteil der Food-Welt sind. Gerade im Surf & Turf Bereich findet der Burger aufgrund seiner Vielfältigkeit seinen Platz. Lassen Sie sich zudem von unseren kreativen Ideen bei anderen Klassikern, wie dem Hot Dog, überraschen und inspirieren!

COAST KING BURGER

Königskrabbe (Art.-Nr. 68826),
Burger aus
Rinder-Steaknackn (Art.-Nr. 737487),
Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577),
Hijiki Seealgensalat (Art.-Nr. 291911), grüne
Erbsensprossen,
Burger Bun



SEA-BAO BURGER

Argentinische Rotgarnelen (Art.-Nr. 223051), Rinder-Steaknackn (Art.-Nr. 737487), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Avocado, Rammnudeln, Bao Burger Bun



CRAZY CRUNCH BURGER

Panierte Eismeergarnelen (Art.-Nr. 994560), Rinderburger (Art.-Nr. 300852), Bacon, bunte Bete, Avocado, Salat, Sriracha Chilisauce, Burger Bun



BAGEL BURGER

Thunfischcreme (Art.-Nr. 462284), Pulled Pork aus Schweinekamm (Art.-Nr. 37518), Gurke, rote Zwiebel, Mayonnaise, Bagel

PULLED LACHS BURGER

Pulled Salmon (Art.-Nr. 735352), Bacon (Art.-Nr. 545907), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Salat, Sprossen, Guacamole, Burger Bun



BLACK PEARL BURGER

Pulpo (Art.-Nr. 114189), Rinderburger (Art.-Nr. 300852), Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Avocado, Black Burger Bun



FLADENBROT BBQ BURGER

Flusskrebbsfleisch (Art.-Nr. 148658), Ursprung Hamburger Färsé (Art.-Nr. 521223), Ochsenherz-tomate, Frieseesalat, Babyspinat, BBQ-Sauce, Fladenbrot

LAMM MEETS PULPO

Pulpo Tentakeln (Art.-Nr. 717118), Lammkarree (Art.-Nr. 477107), Krautsalat, Feta, Aioli-Dip (Art.-Nr. 440301), Fladenbrot

**PITA ,HOT PIGGY'**

Garnelen (Art.-Nr. 29445), Pulled Pork vom Ursprung Strohschwein (Art.-Nr. 522922), Remoulade mit Joghurt (Art.-Nr. 440240), Krautsalat, Sriracha Chilisauce, Radieschensprossen, Pita Brötchen

**PITA ,PUMPKIN'**

Flusskrebisfleisch (Art.-Nr. 148658), Hackfleisch (Art.-Nr. 678743), marinierte Kürbisscheiben, Remoulade mit Joghurt (Art.-Nr. 440240), Krautsalat, Schnittlauch, Pita Brötchen

**TUNNBRÖDSRULLE**

Schinkenbockwurst (Art.-Nr. 975223), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Röstzwiebeln, Kartoffelpüree, Gurkenrelish, Wrap

Tipp:

In Schweden ein echter Klassiker - eine Mischung aus Kartoffelbrei, Wrap & Hot Dog.





HOT DOG ‚BAVARIAN‘

Geräuchertes Forellenfilet (Art.-Nr. 271999), Rindswurst (Art.-Nr. 384520), Sauerkraut, Meerrettich Sauce, Salat, Tomate, Hot Dog Brötchen

MR. BOND ´S HOT DOG

Pulpo Tentakeln (Art.-Nr. 904901), Flanksteak (Art.-Nr. 731542), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Sriracha Chilisauce, Weizensprossen, Chicoree, Hot Dog Brötchen



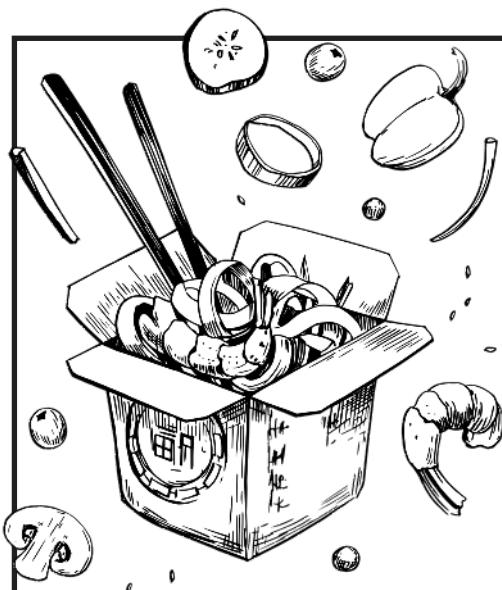
**KAMASUTRA
HOT DOG**

Riesengarnelen Kamasutra (Art.-Nr. 700401), Schinkenbockwurst (Art.-Nr. 975223), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Tomate, Hot Dog Brötchen



SNACKINGBOXEN

Snack it up! Die To-Go Esskultur ist nicht mehr wegzudenken – sei es im stressigen Alltag, ein Snack für Zwischendurch oder aber um sich eine leckere Mahlzeit mitzunehmen und in der Natur zu genießen – das Unterwegs-Essen ist gesellschaftsfähig geworden. Morgens, mittags, abends oder zwischendurch: Essen für den Sofortverzehr ist so gefragt wie nie – ganz unter dem Motto „Man isst, wo man ist!“. Doch nicht nur die schnelle und flexible Komponente spielt hierbei eine wichtige Rolle: das Mitnehm-Essen soll zudem gesund & qualitativ hochwertig und bequem zum Mitnehmen sein – wir zeigen Ihnen unsere Surf & Turf Snackbox-Favoriten...



FRITTIERTES STREETFOOD

Ährenfische (Art.-Nr. 643412), panierte Eismeergarnelen (Art.-Nr. 994560), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Ursprung Putenbrustfilet (Art.-Nr. 551144) paniert mit Melonenkernpanade, Kartoffelwedges, Tacohips



BRATNUDELN „MEI WEI“

Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Rinderfilet (Art.-Nr. 259001), Edamamebohnen, Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), asiatische Bratnudeln



SNACKBOX VARIATION „TOUCHDOWN“

Kuro Garnelenschwänze paniert (Art.-Nr. 966791), Ursprung Putenbrustfilet (Art.-Nr. 551144) paniert mit Melonenkernpanade, Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Kartoffelwedges, Gitterpommes

JETZT WIRD'S SPIESSIG



WATER & EARTH SATÉ

Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Hähnchenbrustfiletstreifen (Art.-Nr. 63838), Avocado, Tomate, Krupuk, Lotuswurzel, Saté Sauce

Tipp:

Zutaten Saté Sauce

Erdnüsse (geröstet), Olivenöl, Zwiebel (gehackt), Knoblauchzehen (gehackt), Ingwer, Chilipulver, brauner Zucker, Zitronensaft, Pfeffer & Salz



SURF & TURF TERIYAKI SPIESSE

Riesengarnelen (Art.-Nr. 29490), mit Teriyaki-Sauce glasierte Hackbällchen aus gemischtem Hackfleisch (Art.-Nr. 678743), gelbe Mini-Paprika, Wakame Seealgen-Salat Natur (Art.-Nr. 814621)



GARNELEN IM BACONMANTEL

Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Bacon (Art.-Nr. 545907), Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002)

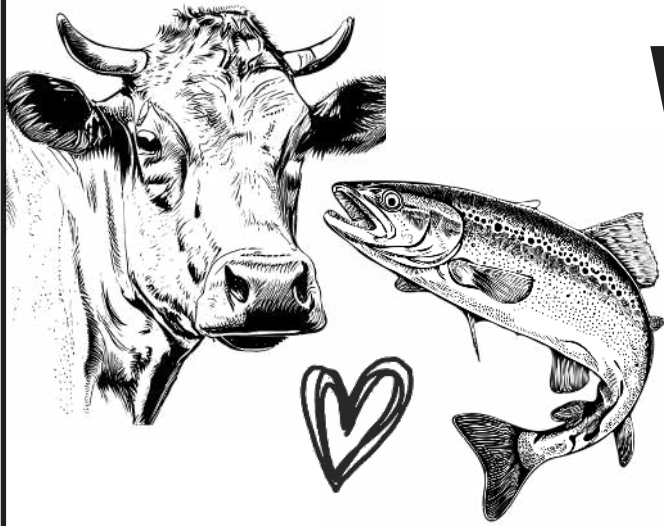


GRILLSPIESS ,GREEK'

Pulpo (Art.-Nr. 300497), Lamm Tomahawk (Art.-Nr. 159088), Kartoffeln, Zucchini, Tomate

Tipp:

Aus Joghurt, Knoblauch, roter Zwiebel, frische Minze, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer & Olivenöl einen Joghurt-Minz-Dip zaubern - der perfekte Begleiter.



WEITERE IDEEN SURF & TURF

Das Beste aus zwei kulinarischen Welten auf dem Teller: Steak trifft Meer. Bei Surf & Turf geht es um den wahren Hochgenuss. Die Herausforderung besteht darin, eine geschmacklich Brücke zwischen Land- und Meeresbewohnern zu bauen. Fleischig & maritim – eine unschlagbare Kombination. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Rezeptideen, bei denen wir die beiden Aromawelten zu einer harmonischen Einheit haben verschmelzen lassen.

WOKPFANNE 'PEKING'

Argentinische Rotgarnelen
(Art.-Nr. 223056),
Rinderfilet
(Art.-Nr. 259001),
Lammkarree
(Art.-Nr. 883234),
Edamamebohnen,
rote Paprika, Teriyaki
Sauce, Reis



QUICHE 'LYON'

Garnelen (Art.-Nr. 915212), Frutti di mare (Art.-Nr. 937361),
Pastrami (Art.-Nr. 691430), Queller Salicornia (Art.-Nr.
646703), Kaviar aus Seehasenrogen 'Orange' (Art.-Nr. 481225)

Quiche Zutaten: Mehl, Ei, Butter, Salz

CURRY 'MUMBAI'

Frutti di Mare (Art.-Nr. 979139), Brustfilet von
der Ursprung Strohpute (Art.-Nr. 195561),
Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Mungo-
bohnen sprossen, rote Paprika, Curry, Kokos-
milch, Reis





NUDELPFANNE ‚MIXED IT UP‘

Flusskrebbsfleisch (Art.-Nr. 148658), Hackbällchen aus gemischten Hackfleisch (Art.-Nr. 678743), Rahmsauce, Tagliatelle, Schnittlauch

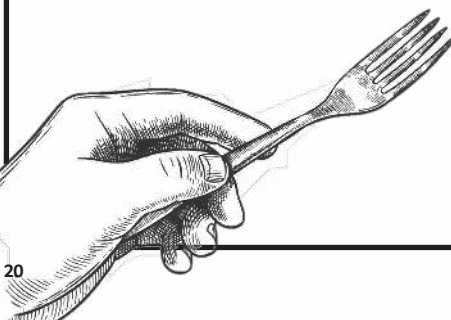
UDON DASHI SHRIMP & BEEF

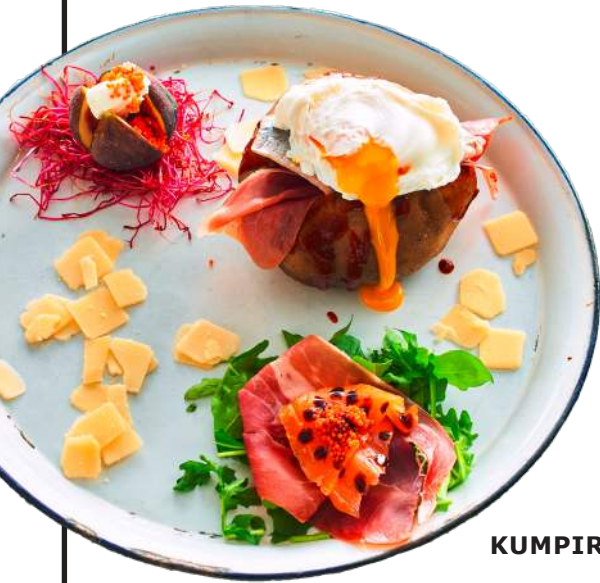
Garnelen (Art.-Nr. 915212), Ursprung Färsen Filet (Art.-Nr. 974508), Lotuskerne, Udon-Nudeln, Enoki Pilze, Edamamebohnen, Wachtelei



ELBE-WESER TELLER

Matjesfilet (Art.-Nr. 240642), Spanferkel Sülze (Art.-Nr. 534262), Knipp (Art.-Nr. 175821), Gewürzgurken, Bratkartoffeln mit Speck, Remoulade mit Joghurt (Art.-Nr. 440240)





”

Kumpir

Eine gefüllte Backkartoffel, die aus der Türkei stammt. Mit verschiedenen Toppings sorgt das vielseitige Streetfood für herzhaften Genuss.

KUMPIR ‚HAVENLIEBE‘

Seidenmatjes Rauch (Art.-Nr. 971890), Räucherlachs (Art.-Nr. 181716), geräucherter Ursprung Kalbstafelspitz (Art.-Nr. 494625), Parmesan, Kartoffel, Ei



SWEET KUMPIR ‚HERCULES‘

Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 879191), Hinterkochschinken (Art.-Nr. 890308), Pastrami (Art.-Nr. 691430), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), rote Bete, Süßkartoffel



SWEET KUMPIR ‚CHEESY SEA‘

Garnelen (Art.-Nr. 915212), Cocktailshrimps (Art.-Nr. 915571), Hähnchenbrustfiletstreifen (Art.-Nr. 63838), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Tomate, Mozzarella, Streukäse, Süßkartoffel

KUMPIR ‚CHICKEN MEETS MEER‘

Matjes (Art.-Nr. 42079), Garnelen (Art.-Nr. 915212), Hähnchenbrustfiletstreifen (Art.-Nr. 63838), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Sauerkraut, Parmesan, Kartoffel



BELIEBTE BEKANNTE

Pfiffige Kreationen, ausgefallene Rezepturen und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse – dafür stehen unsere beliebten Bekannten. Die Vielfalt ist groß und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Mit unseren modernen und doch traditionellen Rezepten begeben Sie sich jedes Mal aufs Neue auf eine kulinarische Reise und erleben wieder und wieder echte Geschmacksexplosionen.



NEW YORK HOMESTYLE BURGER

Garnelen (Art.-Nr. 979665), Ursprung Hamburger Färsen (Art.-Nr. 521223) Goma Wakame Supreme (Art.-Nr. 668002), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Burger Bun



SEAFOOD CLUB SANDWICH

Ursprung Island Lachsfilet (Art.-Nr. 618347), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Wasabi-Dip, Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301), Bacon (Art.-Nr. 415166), Queller Salicornia (Art.-Nr. 646703), Avocado, Ochsenherztomaten, Sandwich Toast

SOMBRERO WRAPS

Tortilla Wraps mit Garnelen (Art.-Nr. 84741), Hähnchenbrustfiletstreifen (Art.-Nr. 63838), Avocado & Mango oder Tortilla Wraps mit RäucherlachsWürfeln (Art.-Nr. 712934), dazu süß-scharfer Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577) & Aioli-Sauce (Art.-Nr. 440301)





TORTILLA DE PATATAS

Pulled Salmon (Art.-Nr. 766066), Rinderhackfleisch (Art.-Nr. 509178), Zwiebeln, Feta, Eier, Kartoffeln

SURF & TURF HOT DOG DELUXE

Ursprung Spanischer Pulpo (Art.-Nr. 257148), Rindswurst (Art.-Nr. 384520), Kamasutra-Dip (Art.-Nr. 175577), Sprossen, Hot Dog Brötchen



CEASAR SALAD SURF & TURF

Thunfischfilet (Art.-Nr. 114073), Ursprung Putenbrustfilet (Art.-Nr. 551144), Romana-salat, Parmesan, Ceasar Dressing



ÜBERBACKENE NACHOS MAL ANDERS

Ursprung Black Tiger Garnelen (Art.-Nr. 326618), Tintenfischringe im Backteig (Art.-Nr. 723602), Thunfisch-Loi (Art.-Nr. 473000), Rinderfiletstreifen vom Ursprung Färsen Filet Steak (Art.-Nr. 497026), geriebener Käse, Nachos & Cheddar Cheese Dip

FOLLOW US ON



tg-seafood.de



transgourmet.de/transgourmet-fleischmanufaktur



facebook.com/TransgourmetFleischmanufaktur

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführer: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Joos Sutter (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.