



PLANTMADE FESTLICH PFLANZLICH

Eine Basis – viele Optionen.

**Herbst /
Winter**

Festliche Rezept-
inspirationen für deine
pflanzenbasierte
Küche.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

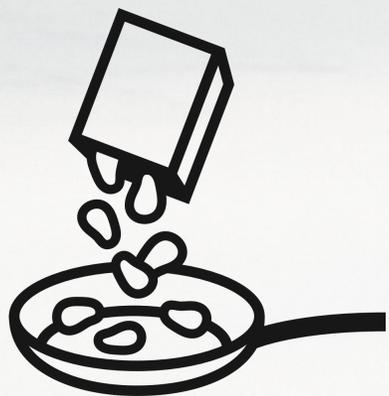
Neben deinem klassischen Fleischmenü erwarten Gäste an Festtagen auch ein eindrucksvolles pflanzliches Angebot.

Du brauchst Lösungen, die deinen Aufwand nicht verdoppeln – Stoßzeiten, fehlende Zeit und fehlendes Personal sind Herausforderung genug!



NIMM'S PFLANZLICH!

Von Profis. Für dich.



Grüner, aber nicht schwieriger: **Produkte**, die nahtlos in deinen Workflow passen.



Best Practice: **Trainings** zur pflanzlichen Küche.



Auch für Erbsenzähler: **kalkulations-sicher** und gewinnorientiert.



Pflanzenkundig: **Zutaten**, Tipps und Tricks.



Keine Zeit für Extrawürste? **Attraktive** und **planbare** **Rezepte**.



Entdecke **speziell entwickelte** **Rezepte** und **praxisnahe** **Tipps** unseres **Culinary** **Fachberaters!**



**Oft weißt du nicht,
wie viele Gäste kommen,
wer Fleisch und wer
pflanzliches Essen bestellt.
Wir unterstützen dich
mit Menüanregungen,
die rein pflanzlich
ebenso wie klassisch
funktionieren!**

**René-Noel Schiemer
Culinary Fachberater**



EIN FEST FÜR DIE PLANBARKEIT!

4 attraktive Gerichte, die Einkauf, Küche und Karte optimieren!



PARTY STARTA

TAVOLATA

Feierliche Sharing Plate
mit Fingerfood-Komponenten
und Wow-Effekt!



[ZUM REZEPT](#) >

Mini-Hotteok

- 2 kg Hefeteig
- 200 g **The Vegetarian Butcher – Raw NoMince**
- 30 ml Rapsöl
- 20 g **Knorr Professional Würzpaste Knoblauch**
- je 150 g Karotten, Pastinaken, Lauch und Zwiebeln
- je 20 g Chilischoten und Kerbel
- 300 g **Knorr Asia Würzsauce Sunshine Chili**

Rote-Bete-Macaron

[ZUM REZEPT](#) >

- 200 g Rote-Bete-Salat, Konserve, abgetropft
- 400 g Bohnen weiß, Konserve, abgetropft
- 200 g Kichererbsen-Snack Falafel
- 50 g Schnittlauchröllchen
- 5 g **Knorr Aromat Universal**
- n. G. Tahini Sesampaste und Limettensaft
- n. G. Kreuzkümmel, gemahlen, Salz und Pfeffer

Gefüllte Crêpes

[ZUM REZEPT](#) >

- 5 St. **Caterline Crêpes**
- je 100 g Schnittlauch und Kresse
- 400 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 2 g **Knorr Aromat Universal**
- 2 g Pfeffer

Tavolata = Tafelrunde

Ein gemeinsamer Auftritt
gut vorbereiteter
Komponenten sorgt für
Furore. Ob zu Weihnachten
oder Silvester: Sharing
Plates liegen voll
im Trend!

STARTE PFLANZLICH!

Ein guter Starter ist Gold wert, aber auch deine Zeit. Begeistere deine Gäste und halte dich flexibel.



Flexibel portionierbare High-Convenience-Produkte können 1:1 eingesetzt werden – bei geringstem Aufwand für größten Effekt!



Setze geschickt auf Convenience!

Vorgefertigte Bestandteile deiner Gerichte vereinfachen den Workflow und sparen enorm Zeit – zum Beispiel bei Crêpes!

Hol dir Drinkspiration!

Einfache Rezepte für **aufregende Drinks** bereichern deine Karte und jedes Fest – und steigern deinen Umsatz!

Steigere deine Flexibilität!

Für deine Apéro-Platte kannst du einzelne Komponenten nach Bedarf portionieren und kombinieren – oder austauschen, um Reste zu verwerten.

Mach aus einfach festlich!

Deine Vorspeisen servierst du über die ganze Festtagszeit und passt sie über die Tischdeko an das jeweilige Event an. Günstig: mit Gold besprühte Zweige!

Wähle ein Rezept für alle!

Setze auf Komponenten, die du einfach abwandeln kannst. Bei Fleisch, Fisch und rein pflanzlichen Gerichten oder als süßes Dessert z. B. Crêpes.

ZUM REZEPT >

RED MARRONI GALA

**Geschmorte Rotkohlsuppe
mit glasierten Maronen
und Mini-Maronen-Knödel,
garniert mit Apfel**

Rotkohlsuppe

30 ml Rapsöl
je 100 g Zwiebeln, Lauch und Preiselbeeren
600 g Rotkohl, verzehrfertig gewürzt, Konserve, abgetropft
100 ml Essig
50 ml Birnendicksaft
2 l **Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon, zubereitet**
3 St. Lorbeerblätter
10 g **Knorr Aromat Universal**

Topping

je 200 ml Sonnenblumenöl und Vegane Kochcreme
200 g Rotkohl, verzehrfertig gewürzt, Konserve
10 g **Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon**

Mini-Maronen-Knödel

je 160 g **Pfanni Flocken Locker** und Weißmehl
100 g Maronen, geschält, tiefgekühlt, aufgetaut
50 g **Carte d'Or Dessert Topping Toffee**
200 g **The Vegetarian Butcher – Raw NoMince**
5 g **Knorr Aromat Universal**
n. G. Schnittlauch, Chilischoten, Pfeffer



Festlich pflanzlich

Verwende Zutaten und Beilagen, die du ohnehin auf deiner Karte hast, z. B. Rotkohl vom Festtagsbraten.



Die Stars jeder Festtagskarte: Auf diese Beilagen freuen sich deine Gäste ganz bestimmt!

Weiterverarbeitung – so einfach geht's:
Aus Kartoffelflocken werden gefüllte Miniknödel, der Rotkohl wird zur Suppe. Einfach vorbereiten und bei Bedarf nur noch erwärmen, Topping hinzufügen – fertig!



MACH DIE BEILAGEN ZUM STAR

Nutze die Komponenten deiner Festtagskarte und kombiniere sie einfach neu. So servierst du zusätzliche vollwertige Gerichte.

Dein Vorteil

Der Warenkorb wird nicht größer, obwohl du pflanzenbasierte Gerichte zusätzlich als Menüalternative anbietest.



**GEFÜLLTE
MINIKNÖDEL**

+



**ROTKOHL-
SUPPE**

=



**ZUSÄTZLICHES
GERICHT**



VEGGINGTON!

Aus Roter Bete
mit Wintergemüse
und Barolo-Jus



Schöne Bescherung!

Von außen nicht erkennbar
entpuppen sich Gerichte
im Teigmantel als wahre
Überraschungs-
pakete!

Teigmantel

700 g Blätterteig, vegan
50 ml Vegane Kochcreme
1 g Kurkuma, gemahlen

Füllung

700 g Rote Bete, gekocht
200 g Lauch, grün
400 g Champignons, frisch, fein gewürfelt
100 g Schalotten
30 g Petersilie
50 ml Rapsöl
200 ml Weißwein
8 g **Knorr Aromat Universal**
300 g **The Vegetarian Butcher – Raw NoMince**
80 g Paniermehl
10 g **Knorr Würzmix für Fleisch**

Barolo-Jus

100 g Schalotten, gehackt
5 g Pfefferkörner, schwarz
30 ml Rapsöl
333 ml Rotwein, Barolo
0,5 g Lorbeerblätter
500 ml **Knorr Delikatess Sauce zu Braten, zuber.**

Wintergemüse

300 g Frühlingszwiebeln, halbiert
30 ml Rapsöl
5 g **Knorr Aromat Universal**
je 300 g Staudensellerie, Fingermöhren, Kohlrabi
200 g Pfälzer Rüben
20 g **Knorr Professional Konzentrierte
Bouillon Gemüse**

Wahlweise
FLEISCH!

SWITCH IT: TAUSCH NUR EINE KOMPONENTE

Pflanzliches Hauptgericht
+ fleischhaltiges Hauptgericht
≠ doppelter Aufwand



← Pflanzliche Komponenten erleichtern den Switch im Menü ohne Mehraufwand!



Mach's dir einfach:
Nutze eine
pflanzenbasierte
braune Sauce.



Nur weglassen:
Gemüsebeilagen
benötigen keine Butter –
so bleibst du ready
für beide Varianten.



Geht auch pflanzlich:
Veganer Blätterteig
ermöglicht dir
flexiblen Einsatz.



Tipp
Zu besonderen
Anlässen lohnt es sich,
beide Varianten
anzubieten.



Entdecke im Video,
wie einfach das geht!

HOW TO  REZEP T & VIDEO 

ZUM REZEPT >



MINIVANILLI APPLE

Minibratapfel

10	Äpfel, gewaschen
150 g	Haselnüsse, ganz
2 g	Vanilleschote
200 g	Marzipan
20 ml	Zitronensaft
500 ml	Apfelsaft
50 g	Puderzucker

Vanillesauce

2 St.	Vanilleschote
1 l	Mandeldrink
80 ml	Ahornsirup
5 g	Kurkuma, gemahlen
40 g	Mondamin Feine Speisestärke

Sorbet

10 Kugeln	Carte D'Or Sorbet Apfel
10 g	Minze, frisch

Minibratapfel mit Vanillesauce und Apfelsorbet

Süßes Multitalent

Vanillesauce ist das vielseitige Highlight für jede Karte – als pflanzliche Variante sogar für Veganer und Milchallergiker geeignet.



Pflanzliche Zutaten für deine Dessertkomponenten können flexibel eingesetzt werden und verursachen keinen Mehraufwand.



Tipp

von René-Noel Schiemer

„Die pflanzliche Vanillesauce kannst du durch Gewürze und Aromen saisonal abwandeln und so für verschiedene Gerichte optimieren.“

EIN DESSERT FÜR ALLE – NULL EXTRAAUFWAND

Erstelle pflanzenbasierte Dessertkomponenten – ohne Mehraufwand. Damit erfüllst du alle Gästewünsche.

→ VANILLESAUCE
REIN PFLANZLICH!

So einfach geht's!



Schritt 1:

Pflanzliche **Milch erwärmen** und z.B. mit Agavendicksaft süßen.



Schritt 2:

Mit **Vanille aromatisieren**. Kurkuma sorgt für die passende Farbe.



Schritt 3:

Abschließend die Sauce **mit Stärke abbinden** – schon fertig!



PLANTMADE MENÜ-HIGHLIGHTS

Best dishes! Noch mehr einfache und effiziente Produktideen für pflanzenbasierte Highlights machen deine Karte zum Festakt – von herzhaft bis sweetheart.

Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana

80175 3 kg-BTL
33215 2 kg-DOS
87920 4,15 kg-DOS



- Sonnengereifte Tomaten aus der Region Emilia-Romagna
- Zu 100% nachhaltig angebaut – 24 h vom Strauch in die Verpackung
- 1,5 kg italienische Tomaten für 1 kg Tomato Pronto
- Intensiver Geschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark



Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

468 6 × 1 kg-EC
4847 12,5 kg-EIM
475 5 kg-EIM

- Nr. 1 in der Profiküche*
- Mit 100% natürlichen Zutaten



Knorr Delikatess Sauce zu Braten

681 6 × 1 kg-EC
682 2 × 3 kg-KTN
98390 10 kg-EIM
98380 20 kg-KTN
5493 o.d.A. 10 kg-EIM

- Ausgewogene, kräftige, braune Grundsauce – für vegetarische Gerichte oder Fleischgerichte
- Ideale Basis zur Verlängerung selbstgemachter Saucen

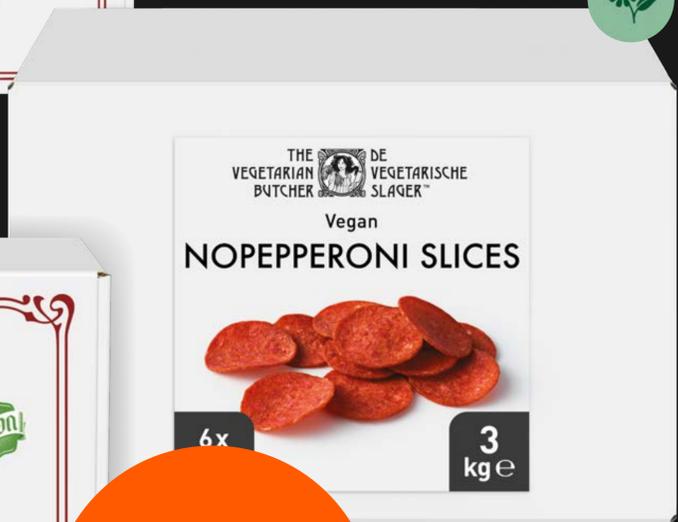


The Vegetarian Butcher

78655 NoBeef Burger, vegetarisch, 2,4 kg
78471 NoChicken Nuggets, vegan, 1,75 kg
22155 NoChicken Chunks, vegan, 1,75 kg
78657 NoMeatballs, vegetarisch, 2 kg
10326 Crispy NoChicken Burger, vegan, 1,8 kg
33222 NoPepperoni Slices, vegan, 3 kg
26856 Raw NoMince, vegan, 2 kg

- Überzeugt im Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur und Konsistenz
- Fleischersatz ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung

Entdecke viele weitere vegane und vegetarische Sorten auf [ufs.com/produkte](https://www.ufs.com/produkte)



NEU

* Knorr ist Marktführer im professionellen Produktbereich Bouillons Gemüse. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, MAT Juni 2022.

DAS FROSTIGE FINALE

Green is Queen! Mit pflanzlichen Desserts bietest du deinen Gästen einen krönenden Abschluss.



- 37373** Chocolate Fudge Brownie Vegan, 8 × 465 ml
- 37491** Cookies on Cookie Dough Vegan, 8 × 465 ml
- 53830** Cookies on Cookie Dough Vegan (Shortie), 1,2 × 100 ml
- 45867** Netflix & Chill'd Vegan, 8 × 465 ml

- Keine Milch? Kein Problem! Die Non-Dairy-Kreationen verkörpern die gesamte Ben & Jerry's Eiscreme-Euphorie – und das ganz ohne Milchprodukte!
- Hergestellt aus Mandelmilch, als zu 100 % vegan zertifiziert und ebenso reich an Chunks und Swirls wie unsere herkömmlichen Flavors



39811 Sorbet Apfel Vegan
2 × 2,4 l-WAN

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

- Einsetzbar für köstliche Eisbecher und kreative Dessertideen
- Raffinierte Rezepturen mit fruchtiger Vielfalt, köstlichen Strudeln oder Stückchen
- Cremige Sorten: vollmundig und auf pflanzlicher Basis
- Sorbets: hoher Fruchtanteil, mit Fruchtstücken und intensiv im Geschmack



39811 Sorbet Apfel Vegan
2 × 2,4 l-WAN



39807 Sorbet Zitrone Vegan
2 × 2,4 l-WAN



09148 Toffee Vegan
5l-WAN



39809 Sorbet Passionsfrucht Vegan
2 × 2,4 l-WAN



39805 Sorbet Mango Vegan
2 × 2,4 l-WAN



39483 Sorbet Erdbeere Vegan
2 × 2,4 l-WAN



73994 Sorbet Himbeere Vegan
2 × 2,4 l-WAN



39250 Sorbet Cassis Vegan
2 × 2,4 l-WAN

AUSBlick AUF DEN VEGANUARY ✓ DEINE KARTE IST GEFRAGT!

Im Januar steht Pflanzliches wieder hoch im Kurs – entwickle eine attraktive Karte und profitiere davon! Sei gut vorbereitet, wenn die Nachfrage nach pflanzenbasierten Angeboten am größten ist!

26 % aller befragten Teilnehmenden empfanden das Auswärtsessen als größte Herausforderung

**CHECK DEINE KARTE
UND HOLE DEINE GÄSTE AB!**

Checkliste & Video:
Erfahre hier wie du deine Speisekarte ready for Veganuary machst.

Tipp 1
Stelle die Weichen für mehr Vielfalt in der Zukunft!

Nutze den Veganuary, um Neues zu versuchen. Das bringt neue Zielgruppen und mehr Umsatz.

Tipp 2
Setze mit eigenem Veganuary-Menü neue Impulse!

Erweitere dein pflanzenbasiertes Angebot so, dass es zu dir passt – bleibe dabei immer authentisch!

Tipp 3
Zeichne in deiner Veganuary-Karte aus, was drinsteckt!

Sei transparent bei Inhaltsstoffen und Herkunft der Speisen – lasse deine Gäste nicht lange suchen!

Tipp 4
Mache deine Veganuary-Aktion groß und sichtbar!

Social Media bietet dir riesige Marketingchancen, um Teilnehmende und Interessierte zu erreichen.

Tipp 5
Vegan boomt sogar im Außer-Haus-Verkauf!

Essen außerhalb der Gastronomie bleibt sehr gefragt. Biete Pflanzliches auch zum Mitnehmen an!



VEGANUARY

Starte das neue Jahr –
natürlich vegan!

I SCREAM N'ICECREAM

Veganes Magnum
Almond mit
Nuss-Crumble und
Schokoladentopping

[ZUM DESSERT >](#)

CRUSTYCADO AND EGG

Knusprige Crostini
mit Avocado, Kresse und
veganem Spiegelei

[ZUR VORSPEISE >](#)



STEAKILICOUS CAULI

Sautiertes Blumenkohl-
steak mit NoMince Crumble,
Erbsenpüree und
veganer Bratensauce

[ZUM HAUPTGANG >](#)



PLANTMADE RUNDUM VERSORGT

wenn's um
pflanzliche Küche
geht!

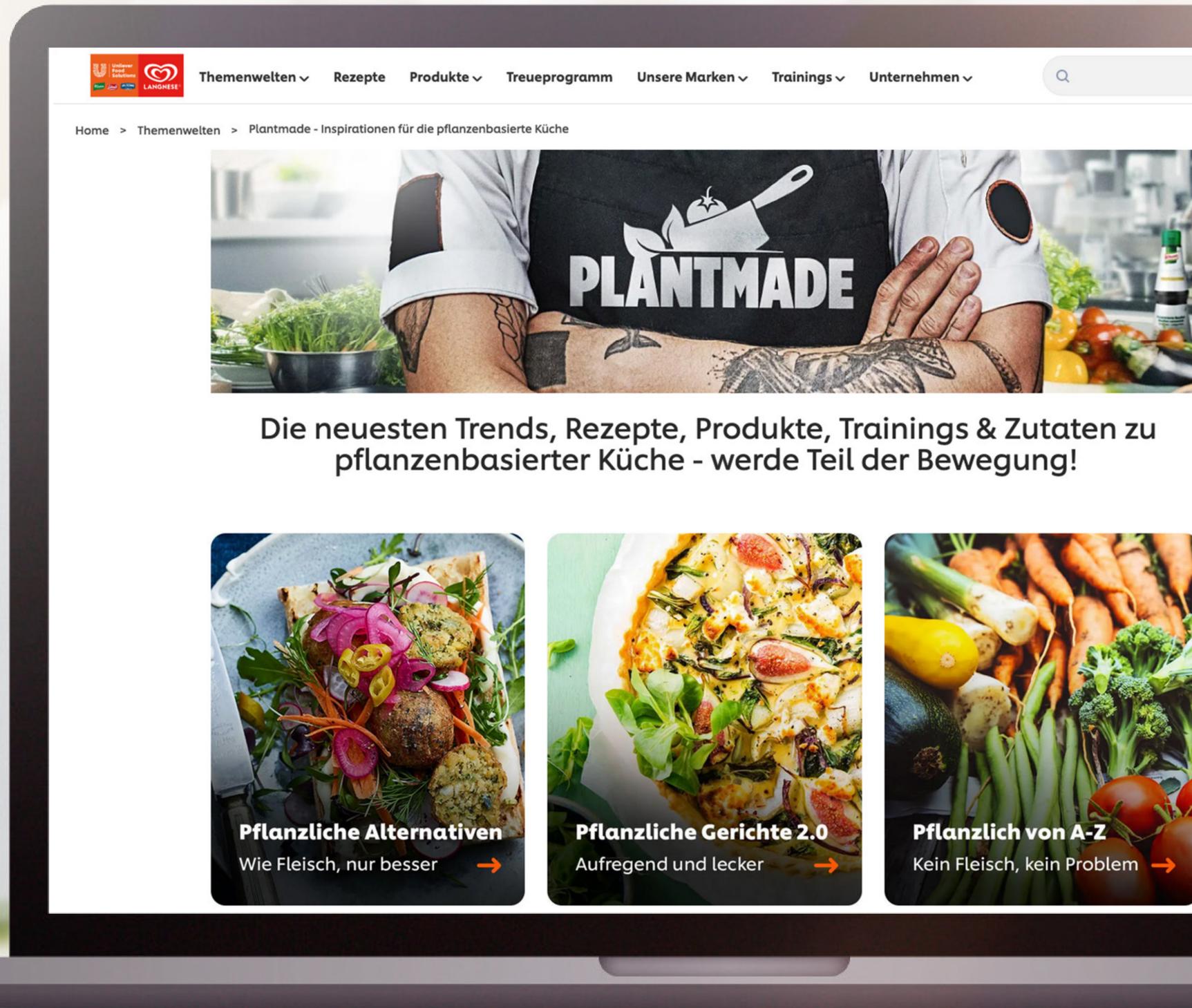
Alle Infos jetzt auf
ufs.com/plantmade



„Folge uns für weitere Inspiration auf Social Media.“
René-Noel Schiemer / Culinary Fachberater

 [ufs_langnese_lusso_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

 [UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.