


CARTE D'OR®

Eisbuffets

alte Klassiker - neu inszeniert



	Seite
Anschreiben	3
Eisbuffets, Hintergründe und Zeitgeist	4-5
Klassisches Zubehör, Buffetarten und Techniken	6-11
Eiskrem-Milchshakes Bar, Kalkulationen	12-13
Eisbuffet Platte, Step by step Bilder, Arbeitsbeschreibungen, Kalkulationen	14-19
Eisbuffet in Mini, Arbeitsbeschreibungen, Kalkulationen	20-21
Sologläser, Arbeitsbeschreibungen, Kalkulationen	22-23
Rezeptdatenbank	24
Portionieren	25
Farbspiel der Carte D'Or Sorten	26-27



Lieber Gastgeber,

Eisbuffet – seit einigen Jahren, bald schon Jahrzehnten ist es der Höhepunkt jeder Feier.

Sie gönnen Ihren Gästen das gewisse „EIS-Was“ zum Abschluss des gelungenen Banketts.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste nicht nur mit einem optischen Highlight, sondern auch mit einem besonderen Gaumenerlebnis.

In diesem Folder möchten wir uns ganz dem klassischen Eisbuffet widmen, gemeinsam mit unserem Pâtissier haben wir uns die Aufgabe gestellt, das klassische Eisbuffet in die Jetzt-Zeit zu bringen.

Doch keine Sorge, es wird anders, modern und kreativ!

Es lohnt sich also!

Ihr Langnese - Business Team



Das Eisbuffet



Sicher können Sie sich noch an die opulenten, riesigen Eisbuffets von damals erinnern – spätestens, wenn das Traumschiff ins Spiel kommt, erscheint das ein oder andere Bild wieder in Ihren Köpfen. Wenn die Küchenbrigade in Ihren weißen Kochjacken und den hohen Kochmützen die mit Feuerwerk dekorierten Eisbomben durch die Reihen der Tischgäste trägt...
... doch genau wie diese Bilder eine leichte Patina aufweisen, so angestaubt ist das Image des Eisbuffets. Das liegt nicht nur daran, dass sich Arbeitstechniken und Küchenabläufe mit den Jahren verändert haben. Auch die Erwartungen Ihrer Tischgäste haben sich gewandelt. Mittlerweile richten wir Dessertbuffets in kleinen Gläsern an, legen lieber noch einmal nach. Aus unserer Sicht ist der süße Abschluss ein „must have“.

Eiskrem als Hauptkomponente bietet einige Vorteile:

- ✿ Zeitersparnis: Wenn die Möglichkeit besteht, eine Truhe ins Buffet zu integrieren, können Sie individuell auf den Geschmack Ihrer Gäste eingehen.
- ✿ Mise en place: Eiskrem kann natürlich vorportioniert bereit gehalten werden. Alles was Sie dazu brauchen, ist genug Platz im TK und GN-Bleche.
- ✿ Eiskrem ist **DER** Begleiter für Ragouts, Cremes und auch Cerealien wie Müsli...



Obst verfeinert mit Minze,
Gewürzen oder Samen

Fruchtiger Pepp mit Apfel,
Ananas, Beeren & Co

Mandeln, Schokolinsen und Krokant,
Schokoladenraspeln und Nüsse
bedienen den süßen Part am Buffet.

Geraspelte weiße
Schokolade

Fruchtige
Saucen

Klassisches Zubehör

Notwendiges Zubehör im Service:

- * Dessertteller
- * Dessertlöffel
- * Vorlegebesteck



Zubehör für die jeweiligen Buffet-Arten:

Eisbuffet auf Platten

- * Buffetplatten
- * Vorlegebesteck
- * Rechauds für warme Komponenten

Details beim fachgerechten Anrichten von Kugeln beachten!



Mini- und Solo-Eisbuffet

- * Teller
- * kleine Gläser (Weckgläser, Weingläser, etc.)

Diese Buffets bieten eine hohe Marge bei geringem Wareneinsatz. Dabei ist das Eis schnell, einfach und vielseitig einsetzbar und kann entweder als einzelner Gang oder aber auch für Tagungen und Buffets angeboten werden. So erreichen Sie eine maximale Aktivierung Ihrer Gäste mit verschiedensten Ansprüchen.



90% vorab fertig!



Eistruhen fürs Buffet

- * Teller
- * Schalen
- * Zutaten (Früchte, Schokolinsen, etc.)
- * Esslöffel zum Anrichten
- * Eistruhe Alaska 3.0 oder UGUR Counter Top

Jeder sein eigenes Eis!

Mit wenig Handgriffen können Ihre Gäste ganz individuelle Desserts kreieren. Jeder nach seinem Geschmack. Die Eistruhen können Sie generell im Buffet integrieren. Je nach Anlass können die Toppings variiert werden und bieten demzufolge viel Abwechslung.

Maximale Abwechslung durch Süßes und Fruchtiges!



Besteck neben Truhe und Toppings legen.

Modell: UGUR Counter Top UFR 45 GD G		
Product ID	2742	
Aussenmaße	B / T / H mm	570 / 505 / 485
Nutzhalt	ltr	45
Nettogewicht	kg	32
Stromverbrauch	kWh/24h	ca. 1,2
Kälteart	Stille Kühlung, nicht selbstabtauend	
Kältemittel	R600a	
Bemerkungen	<ul style="list-style-type: none"> • Anschlußwert 220 Volt / 50 Hz • 2 verstellbare Glasböden 	

Modell: Alaska 3.0 im Carte D'Or Design		
LI-Code	6056	
Aussenmaße	B / T / H mm	640 / 700 / 385
Nutzhalt	ltr	42
Sorten	GW	3 x 5-l-Wannen, 3 x 5,5-l-Wannen oder 6 x 2,4-l-Wannen
Nettogewicht	kg	36
Stromverbrauch	kWh/24h	ca. 2,5
Kälteart	Stille Kühlung, nicht selbstabtauend	
Kältemittel	R 600 a	
Bemerkungen	<ul style="list-style-type: none"> • Anschlußwert 230 Volt / 16 Ampere • Die Geräte sind regelmäßig abzutauen 	

UGUR Counter Top Eistruhe ist perfekt für Kugeln im Glas!



Live Dessert Buffet

- * Teller
- * Zutaten (Ragouts, Cremes, etc.)
- * Zutatenbehälter zum Anrichten
- * Squeeze-Flaschen (für Saucen, Gels, etc.)
- * Fingerpalette
- * Esslöffel zum Anrichten
- * Schneidebrett für Gebäck

Zubereitung
direkt vor
den Gästen!



Squeeze-Flaschen
bieten eine saubere,
leichte und schnelle
Handhabung!

Ähnlich wie bei den Minis können hier 90%
vorbereitet werden. Ihre Gäste bekommen die
Auswahl von z. B. 3 Desserts, die live vor den
Augen der Gäste fertig angerichtet werden.

Flying Dessert, Steh- und Cocktailbuffet

- * Teller
- * Schalen
- * Dessertlöffel
- * Dessertgabeln

Kleines Dessert
mit einer Kugel
Eis und Obst.



Farbtupfer
durch Saucen
und Gelees.



Jedes Dessert
für sich ein
Kunstwerk.



Hier werden die Eis-Desserts in der Küche fertig
angerichtet und vom Service zu den Gästen getragen.



Eiskrem-Milchshake Bar

- * Glasflaschen, 0,3 – 0,5l
- * Strohhalme, breite Öffnung



Geringer Aufwand für sommerliche Nächte!

Mitternachts-erfrischung



Statt dem Buffet die Shakes um 24:00 Uhr anbieten. Die Küche bleibt hier kalt. Eine erfrischende und servicefreundliche Alternative zum Mitternachtsbuffet mit Kaffee und Kuchen.



Milchshake-Kalkulation

Beispielrechnungen:
Wareneinsatz für 10 Personen



Carte D'Or Erdbeere	10 Kugeln	3,90 €
Milch 3,5%	2,5 Liter	1,53 €
Kokosraspeln	0,02 kg	0,07 €
Gesamtkosten 10 Portionen		5,50 €
Kosten pro Person		0,55 €

Batida Shake

Vanille Shake

Carte D'Or Bourbon-Vanille	10 Kugeln	3,90 €
Milch 3,5%	2,5 Liter	1,53 €
Gesamtkosten 10 Portionen		5,43 €
Kosten pro Person		0,54 €



Carte D'Or Schokolade	10 Kugeln	3,90 €
Milch 3,5%	2,5 Liter	1,53 €
Kakaopulver	0,3 kg	0,91 €
Gesamtkosten 10 Portionen		6,34 €
Kosten pro Person		0,63 €

Schoko Shake

Toffee Shake

Carte D'Or Toffee (vegan)	10 Kugel	4,80 €
Soja Drink	2,5 Liter	2,10 €
Haselnusskerne gerieben	0,1 kg	1,20 €
Gesamtkosten 10 Portionen		8,10 €
Kosten pro Person		0,81 €



Magnum Eisbombe

Beispielrechnung:
Wareneinsatz für 30 Personen

Carte D'Or Erdbeere	34 Kugeln	13,26 €
Carte D'Or Pistazie	16 Kugeln	7,04 €
Carte D'Or Stracciatella	3 Kugeln	1,32 €
Carte D'Or Walnuss	1 Wanne	33,20 €
Magnum Mini	8 Stück	3,20 €
Mini Viennetta Vanilla	2 Stück	1,68 €
Weißer Schokoladen Raspeln	0,01 kg	0,69 €
Pistazienkerne	0,01 kg	1,44 €
Gesamtkosten 30 Portionen		61,83 €
Kosten pro Person		2,06 €



Nehmen Sie eine ganze Wanne Carte D'Or Walnuss.



Schichten Sie Carte D'Or Erdbeere und ...



Carte D'Or Pistazie abwechselnd auf.



Dekorieren Sie mit Mini-Magnum, Mini Viennetta und Carte D'Or Stracciatella aus. Zum Schluss mit weißen Schokoladenraspeln und Pistazienkernen verzieren.

Nehmen Sie farbenfrohe Sorten, um besondere Effekte zu erzielen!



Viennetta Eisbombe

Beispielrechnung:
Wareneinsatz für 15 Personen

Carte D'Or Bourbon-Vanille	15 Kugeln	5,85 €
Carte D'Or Stracciatella	16 Stück	7,04 €
Carte D'Or Kirsch Sorbet	12 Stück	5,64 €
Viennetta Vanilla	1 Stück	2,42 €
Cookies, hell	11 Stück	3,96 €
Cookies, dunkel	16 Stück	5,76 €
Gesamtkosten 15 Portionen		30,67 €
Kosten pro Person		2,04 €

Grundlage ist ein Bett aus 15 Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille.



Bauen Sie jetzt die Schichten mit Carte D'Or Kugeln Stracciatella und Kirsch Sorbet auf.



Platzieren Sie eine ganze Viennetta mittig auf die Kugeln.



Mit Schokostreusel dekorieren.



Verzieren Sie die Eisbombe mit Cookies oder anderem Gebäck.



Cookies, hell und dunkel

Viennetta Vanilla

Carte D'Or Kirsch Sorbet

Carte D'Or Bourbon-Vanille

Carte D'Or Stracciatella

Kontrastreiche Farben erhöhen die Aufmerksamkeit!



Cornetto Eisbombe

Beispielrechnung:
Wareneinsatz für 15 Personen

Carte D'Or Stracciatella	1/2 Wanne	16,60 €
Carte D'Or Erdbeere	22 Kugeln	8,58 €
Carte D'Or Bourbon-Vanille	20 Kugeln	7,80 €
Eishörnchen Vanille-Erdbeer/ Vanille Schokolade	6 Stück	3,00 €
Schokostreusel	1 Packung	0,99 €
Gesamtkosten 15 Portionen		36,97 €
Kosten pro Person		2,46 €

Schneiden Sie eine halbe
Wanne Carte D'Or Stracciatella
in drei keilförmige Stücke.



und mit Carte D'Or
Erdbeere auffüllen.



Carte D'Or
Bourbon-Vanille
Kugeln um die
Dreiecke setzen...



Schokoladen-
streusel

Eishörnchen
Vanille-Erdbeer/
Vanille Schokolade

Carte D'Or
Erdbeere

Carte D'Or
Bourbon-Vanille

Finalisieren Sie mit
halbierten Eishörnchen
und Schokostreuseln.

Kleine Dekorationselemente frischen das Gesamtkunstwerk auf!



Eisbuffet in Mini-Kalkulation

Beispielrechnungen:

Wareneinsatz für 10 Personen, Portioniergröße 1/60

Mango- Vanille Sesam Dessert

Mango in Würfel schneiden, restliches Fruchtfleisch vom Kern lösen und pürieren. Die Mangowürfel mit dem Püree, Sesam und dem Sesamöl marinieren. Eiskugel in Sesamsamen wälzen und anrichten.

Carte D'Or Bourbon-Vanille	10 Kugeln	1,90 €
Mango, frische in Brunoise	0,25 kg	3,00 €
Sesamöl, geröstet	0,01 Liter	3,19 €
Sesam, schwarzer	0,1 kg	1,10 €
Gesamtkosten 10 Portionen		9,19 €
Kosten pro Person		0,92 €



Apfel Walnuss Dessert

Zucker karamellisieren, mit Sauterne ablöschen und den entstandenen Fond mit Lebkuchengewürz abschmecken. Mit etwas Stärke binden. Äpfel mit Schale in kleine Würfel schneiden und in den heißen Fond geben. Ragout auskühlen lassen. Zusammen mit einer Kugel Carte D'Or Walnuss servieren.

Carte D'Or Walnuss	10 Kugeln	2,20 €
Äpfel	6 Stück	1,80 €
Sauterne	0,27 Liter	9,45 €
Zucker	0,02 kg	0,01 €
Lebkuchengewürz	0,001 kg	0,08 €
Gesamtkosten 10 Portionen		13,54 €
Kosten pro Person		1,35 €



Carte D'Or Erdbeere	10 Kugeln	1,90 €
Carte D'Or Stracciatella	10 Kugeln	2,00 €
Blaubeeren, Himbeeren	0,2 kg	0,06 €
Schokosplitter	0,05 kg	0,48 €
Gesamtkosten 10 Portionen		4,44 €
Kosten pro Person		0,44 €

Beeren Dessert

Beeren auslesen und zusammen mit den beiden Carte D'Or Sorten in einem Glas anrichten.



Carte D'Or Kaffee	10 Kugeln	2,20 €
Aprikosen TK	0,25 kg	1,49 €
Zucker	0,01 kg	0,01 €
Vanille	0,001 kg	0,34 €
Gesamtkosten 10 Portionen		4,03 €
Kosten pro Person		0,40 €

Aprikosen Kaffee Dessert

Aprikosen TK in ein GN Blech geben. Aus Zucker, Vanille und Wasser einen Fond kochen und über die Aprikosen gießen. Alles in ein Glas geben und mit einer Kugel Carte D'Or Kaffee toppen.



Carte D'Or Joghurt-Waldfrucht	10 Kugeln	2,20 €
Rotwein	0,25 Liter	0,75 €
Beeren TK	0,5 kg	1,58 €
Stärke	0,01 kg	0,03 €
Gesamtkosten 10 Portionen		4,55 €
Kosten pro Person		0,46 €

Beeren Joghurt Dessert

Karamel kochen, mit Rotwein ablöschen und die Beeren TK dazu geben. Mit Stärke abbinden und auskühlen lassen. Ragout zusammen mit Carte D'Or Joghurt-Waldfrucht servieren.



Carte D'Or Pistazie	10 Kugel	2,20 €
Ananas	1 Stück	2,99 €
Basilikum	1 Bund	0,99 €
Olivenöl	0,05 Liter	0,48 €
Gesamtkosten 10 Portionen		6,66 €
Kosten pro Person		0,67 €

Ananas Pistazie Dessert

Ananas schälen und in Brunoise schneiden, Basilikum zupfen und klein schneiden. Ananasbrunoise mit etwas Olivenöl und Basilikum marinieren. Zusammen mit einer Kugel Carte D'Or Pistazie anrichten.



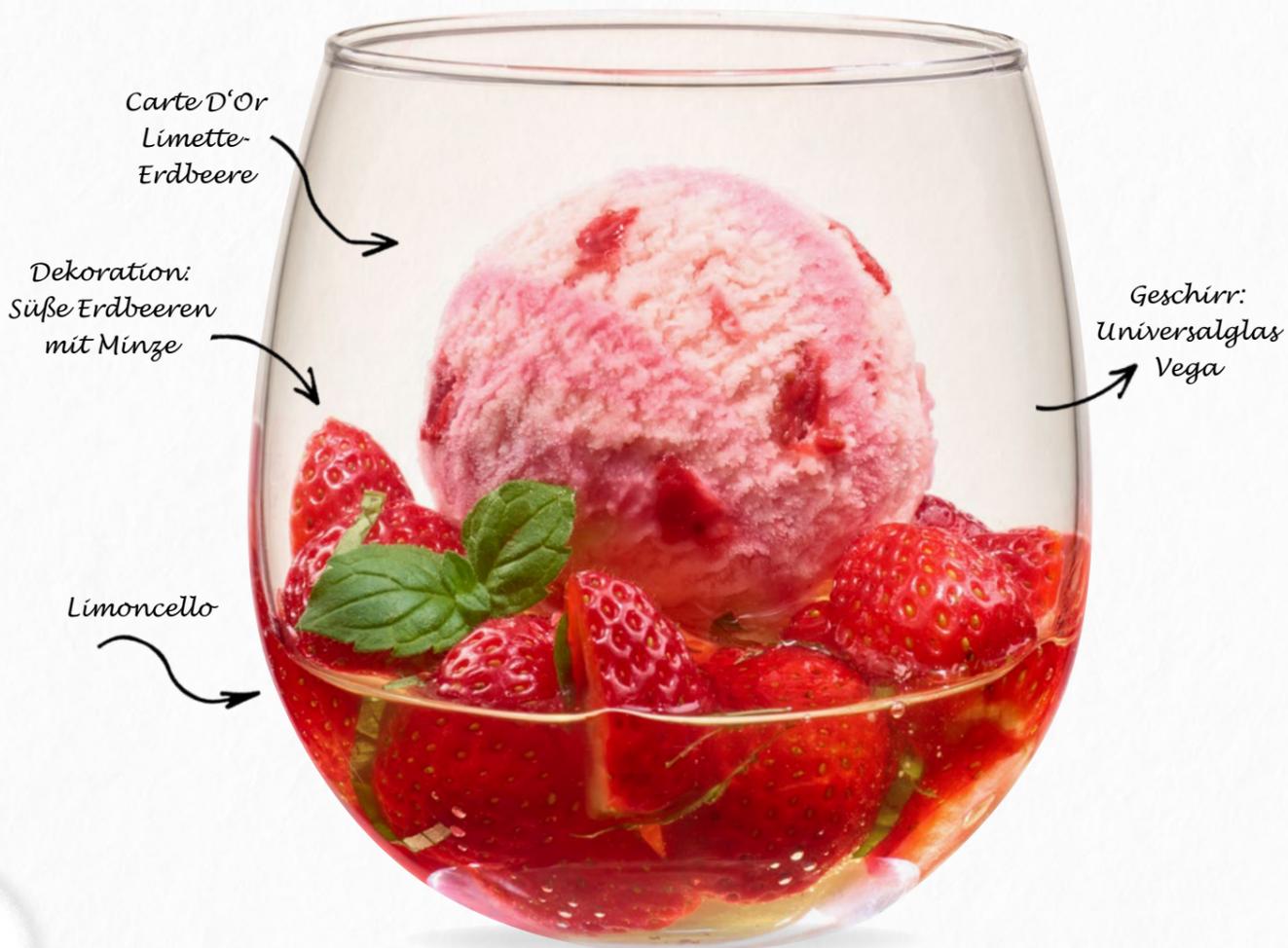
Sologläser-Kalkulation

Beispielrechnungen:

Wareneinsatz für 10 Personen, Portioniergröße 1/30

Limette-Erdbeere Solo

Carte D'Or Limette-Erdbeere	10 Kugeln	4,70 €
Erbeeren	0,5 kg	2,49 €
Minze	1 Bund	0,99 €
Limoncello	0,05 Liter	2,38 €
Gesamtkosten 10 Portionen		10,56 €
Kosten pro Person		1,06 €



Carte D'Or		
Dunkle Schokolade	10 Kugeln	4,50 €
Butterkekse	10 Stück	0,30 €
Sahne	0,5 Liter	1,25 €
Likör	0,15 Liter	2,78 €
Gesamtkosten 10 Portionen		8,83 €
Kosten pro Person		0,88 €

Dunkle Schokolade Solo

Butterkekse zerbröseln und zusammen mit der Sahne in ein Dessertglas geben. Eine Kugel Dunkle Schokolade obendrauf setzen und mit Whiskey Cream Likör beträufeln.



Carte D'Or Bourbon-Vanille	10 Kugeln	3,90 €
Pfirsich	0,5 kg	0,95 €
Himbeeren	10 Stück	0,50 €
Himbeer Sauce	0,15 Liter	0,99 €
Gesamtkosten 10 Portionen		6,33 €
Kosten pro Person		0,63 €

Vanille Solo

In ein Glas Pfirsiche platzieren und Himbeersauce drüber geben. Eine Kugel Carte D'Or Bourbon-Vanille darauf platzieren. Mit Himbeeren und Himbeersauce dekorieren.



Carte D'Or Toffee (vegan)	10 Kugeln	4,50 €
Ananas, mittelgroß	0,5 Stück	1,50 €
Minze	1 Bund	0,99 €
Gesamtkosten 10 Portionen		6,99 €
Kosten pro Person		0,70 €

Toffee Solo

In ein Glas den Ananas-Minz-Salat geben, mit einer Kugel Carte D'Or Toffee vegan abschließen.



Carte D'Or Walnuss	10 Kugeln	4,40 €
karamellierte Nüsse, gemischt	0,25 kg	3,75 €
Joghurt	0,5 kg	0,45 €
Gesamtkosten 10 Portionen		8,60 €
Kosten pro Person		0,86 €

Walnuss Solo

In ein Glas Joghurt und karamellierte Nüsse geben und darauf eine Kugel Carte D'Or Walnuss platzieren.

Rezeptdatenbank

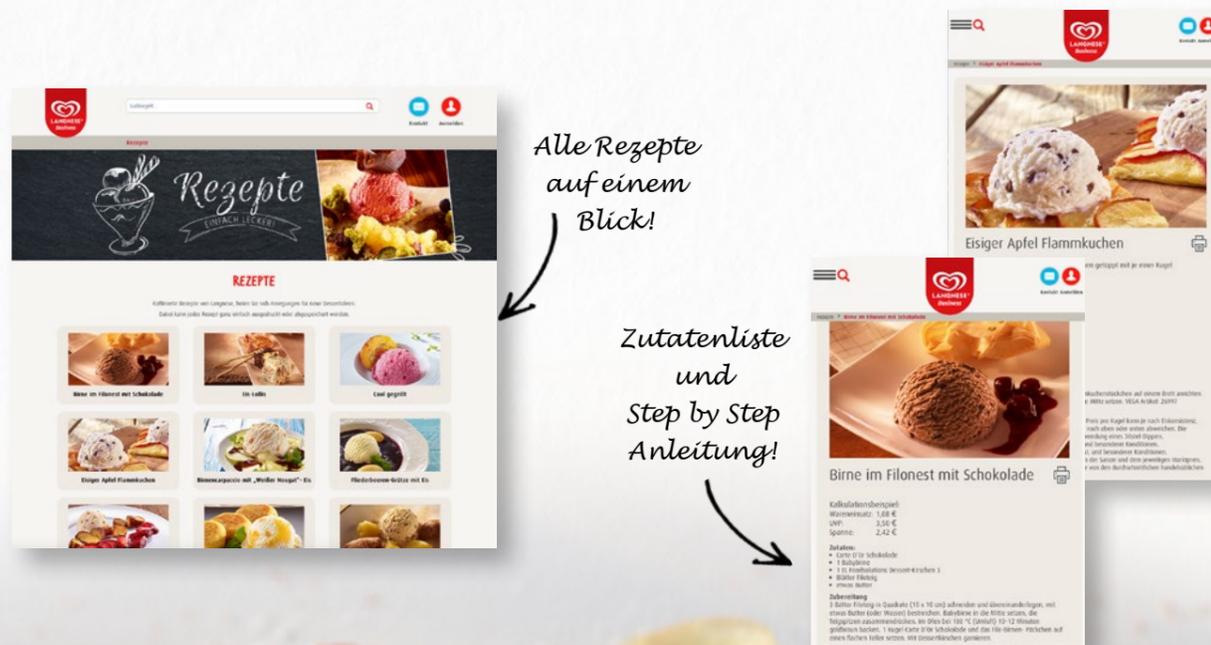


Auf der Suche nach neuen Rezepten?

Unsere Datenbank mit einer riesigen Auswahl an Rezepten steht 24 Stunden, 7 Tage die Woche zur Verfügung. Regelmäßig aktualisieren wir die Datenbank mit wunderschönen Bildern zu den neuen Eisdesserts inklusive Zutatenliste und detailgenauer Anleitung zur Herstellung der Eiskreationen.

Die Datenbank finden Sie unter:

www.langnese-business.de



Portionieren

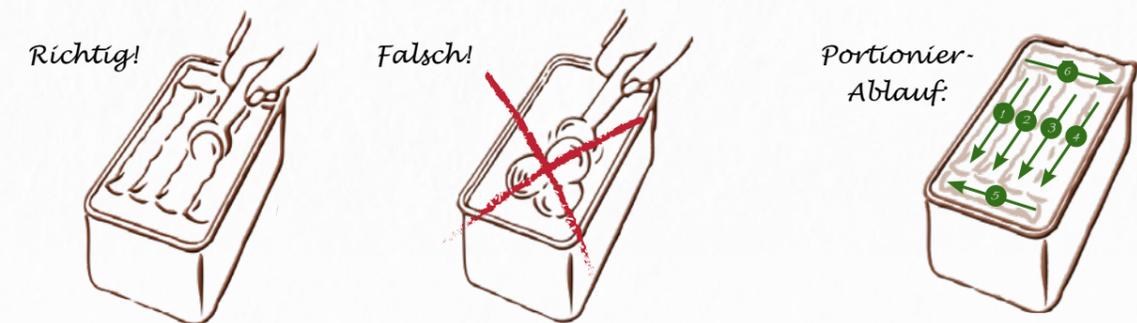


Wie portioniere ich Kugeln für mein Eisbuffet?

Im Prinzip ist dies ganz einfach.

- ✳ Mit dem Portionierer gleichmäßig und flächig über das Eis streichen – niemals graben.
- ✳ Zur richtigen Portionierung beachten Sie bitte die Abbildungen auf dieser Seite.
- ✳ Mit einem Spatel die Wannen zwischendurch glattstreichen und Eisreste an den Wanneninnenwände entfernen.

Dies ermöglicht eine optimale Ergiebigkeit und gewährleistet zudem eine gleichbleibende Qualität.



Für die Kalkulation:

1/20 Portioniergröße ~ 10 ganze Kugeln / Liter Eis

1/30 Portioniergröße ~ 15 ganze Kugeln / Liter Eis

1/40 Portioniergröße ~ 20 ganze Kugeln / Liter Eis



Farbspiel der Sorten

CARTE D'OR

Über 30 Sorten zur Auswahl

Unsere Vielfalt an Sorten lässt Ihrer Kreativität freien Lauf. Sie sind abwechslungsreich einsetzbar, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Sie können aus über 30 verschiedene Sorten wählen.

Eine Übersicht über unser gesamtes Carte D'Or Sortiment finden Sie unter:

www.langnese-business.de.



Unsere Sortenvielfalt eignet sich optimal für Eisbuffets & Desserts, weil Sie aus über 30 Carte D'Or Sorten auswählen können!





Unilever

Unilever Deutschland GmbH
Ice Cream Out of Home
Am Strandkai 1, 20457 Hamburg

www.langnese-business.de