Großer Genuss in kompaktem Format.

Ganz neu in unserem Sortiment und etwas ganz Besonderes: Die LeckerBISSchen von ein BISSchen Marquard – kleine Finger-Food Schnittchen in hervorragender Qualität. Bei uns jetzt im abwechslungsreichen Mischkarton.

Sämtliche LeckerBISSchen stammen von zwei mit Michelin-Sternen ausgezeichneten deutschen Spitzenköchen und bieten in puncto Geschmack, Qualität, Abwechslung und Kreativität alles, was sich anspruchsvolle Häppchen-Gourmets nur wünschen können. Zudem ist jedes einzelne LeckerBISSchen klar erkennbar der Rubrik Fleisch, Fisch oder Vegetarisch zuzuordnen, leicht aufzunehmen und ohne Abbeißen kleckerfrei zu verzehren.





perfekt für Hotel, Event, Catering oder als Gourmet Food to go.



Einfach zu unterscheiden!

► Art.-Nr. 295578

Häppchen Fingerfood Schnittchen – Mischkarton von Ein BISSchen Marquard – 6-fach sortiert Fingerfood auf Sternchen-Niveau! Gleich sechs verschiedene Fingerfood-Schnittchen in einem Mischkarton. Liebhaber von Fleisch, Fisch und auch Freunde von vegetarische Kreationen kommen auf ihre Kosten.

Folgende Sorten (jeweils ca. 16 Spieße) sind im Mischkarton enthalten:

Salami: Edelsalami auf Paprika-Frischkä-

se, Pistazien und Walnuss

Roastbeef: Rosa Roastbeef mit Bratkartof-

feln und Remoulade

Lachs: Lachs auf einer Lachsmousse mit

chinesischer Gurke

Forelle: Forellenpraline mit Meerrettich

und Forellenkaviar

Ratatouille: Auberginen, Paprika, Zucchini,

Tomaten, Shiitake-Pilz, Oliven in

Tomatengelee

Tomate-Mozzarella: Baby-Mozzarella, getrocknete

Tomate und Basilikum-Pesto

99 Spieße / Karton





Recker Feinkost GmbH

Diepholzer Straße 82 · 49453 Wetschen Gelsenkirchener Str. 17-21 · 28199 Bremen Gewerbestr. 5 · 26845 Nortmoor Telefon 05446 9930-0

E-Mail: <u>wetschen@recker-sb.de</u> <u>www.recker-servicebund.de</u>

Die Lösung: Höchste Gourmet-Qualität – gepaart mit Kosteneffizienz und Planungssicherheit.

Auf der Beschaffungsseite profitieren Sie von diesen Vorteilen:

- Enorme Standardisierung der Zubereitung der LeckerBISSchen auf höchstem qualitativem Niveau.
- Völlige Kalkulationssicherheit durch festen Einkaufspreis.
- Unabhängigkeit von kostspieligem Fachpersonal vor Ort sowie von eigenen Küchen- und Beschaffungs-Kapazitäten.
- Permanente Verfügbarkeit frischer Produkte durch zuverlässige, ggf. tägliche Anlieferung aus Oldenburg auch bei kurzfristiger Bestellung.

Das bedeutet insgesamt:

Maximale Ertragsstärke, gepaart mit einem extrem flachen Kostenblock: Die innovativen LeckerBISSchen bieten dem gehobenen Gastgewerbe ein Optimum an Qualität und Kosteneffizienz – mit dem Potenzial, das Häppchengeschäft dauerhaft weit in den Gewinnbereich zu bringen!

