

MAI 2024

TOP ANGEBOTE

Gültig vom 01.-20. Mai 2024

**Miesbacher**
GASTROSERVICE
NÄHER AM KUNDEN GEHT NICHT


**UNSER
KOCH
DES
MONATS**

Rico Forster


**UNSER
KOCH
DES
MONATS**
*Rico W.
Forster*

SP
SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS





Herzlich willkommen im Palmenhaus!

Ich bin Rico Forster und seit 2019 Küchenchef im Schlosscafé Palmenhaus. Der Titel „Koch des Monats“ ist für mich eine besondere Auszeichnung, die ich als große Ehre empfinde. Nicht nur, weil der Miesbacher Gastroservice in der Münchner Gastronomieszene einen hervorragenden Ruf genießt, sondern auch, weil es die vertrauensvolle Zusammenarbeit noch einmal unterstreicht.

In unserer Küche sind wir immer offen für neue Konzepte — von indischer Küche, bis zu 100 % veganen Menüs oder Hochzeitstorten aus der haus-eigenen Konditorei — zusammen mit meinem Kollegen Ferki Islami und unserem Team haben wir schon vieles gemeistert.

Mein ganz persönliches Anliegen ist es, Menschen glücklich zu machen: „Wer glaubt, gut zu sein, hat aufgehört, besser zu werden.“ Nach dieser Philosophie versuche ich, immer das Beste zu geben.

★ Produkte vom Miesbacher Gastro-service, die mich begeistern:



❁ Riesengarnelen 16/20

Art.-Nr. 33198

Mit Kopf, mit Schale
KTN = 10 BTL à 1 kg
ATG = 800 g

Beutel

9,99



Riso Nero (Schwarzer Reis)

Art.-Nr. 23731

KTN = 12 SCHTL à 500 g
Schachtel

2,99



Meersalz Flocken

Art.-Nr. 23668

EIM = 1,4 kg

Eimer

21,95



Stracciatella Vaccina

Art.-Nr. 3876

KTN = 8 STK à 300 g

Stück

3,89

Noilly Prat Dry Vermouth

Art.-Nr. 4598

18 %

KTN = 6 FLA à 1 l

Flasche

15,40



Pernod Frankreich

Art.-Nr. 4597

40 %

KTN = 12 FLA à 1 l

Flasche

19,50

Mein TOP-Rezept

Seeteufel-Medaillons mit Wildfang-Garnelen

Begleitet von schwarzem Reis, glaciertem wilden Brokkoli und Weißwein-Safran-Sauce



Zutaten Hauptgang

Frischer Seeteufelsschwanz | 2-3 Wildfang-Garnelen
Wilder Brokkoli | Schwarzer Reis | 1 Schalotte | Olivenöl
Noilly Prat | Pernod | Salz & Pfeffer | Koriander

1. Die fertig geputzten Seeteufel-Medaillons in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit einem Schuss Noilly Prat ablöschen. Mit Meersalz, Pfeffer und frisch gemahlenem Koriander würzen.
2. Die Garnelen schälen und putzen, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und mit Pernod flambieren.
3. Die Brokkoli-Stängel zupfen, waschen und blanchieren.
4. Den schwarzen Reis waschen und kochen, bis er gar ist. Gehackte Schalotten in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, den gekochten Reis dazu geben und kurz anbraten.

Zutaten Sauce

100 ml Chardonnay Weißwein | 200 ml Fischfond
100 ml Sahne | 1 Schalotte | Piment | Wacholderbeeren
frische Lorbeerblätter | Safranfäden

1. Die Schalotte fein würfeln und in einer Pfanne anschwitzen. Mit Chardonnay ablöschen und einkochen lassen. Frische Lorbeerblätter, Piment, Wacholderbeeren und Fischfond hinzufügen. Sahne dazu gießen und die Sauce etwas einkochen lassen.
2. Die Sauce passieren und die Safranfäden dazu geben. Ziehen lassen. Vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

Riesengarnelen: © HLPPhoto/stock.adobe.com
Stracciatella Vaccina: © Maria/stock.adobe.com

LEGENDE

ATG = Abtropfgewicht
BE = Becher
BIB = Bag In Box
BTL = Beutel
DOS = Dose
EIM = Eimer

EW = Einwaage
FLA = Flasche
KAN = Kanister
KTN = Karton
PKG = Packung
PTN = Portion

SCHAL = Schale
SCHTL = Schachtel
STK = Stück
GEB = Gebinde
UMKTN = Umkarton
GLA = Glas



Kombi-dämpfer



Backofen



Mikrowelle



Kochtopf



Pfanne



Fritteuse



Tiefkühlkost



Nur auftauen



Vorbestell-Artikel

Gültigkeit der Preise von 01.05. bis 20.05.2024. Preise netto zzgl. MwSt.; Zwischenverkauf, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

+++ Bitte beachten Sie: Bestellschluss für den Folgetag ist 20.00 Uhr +++ Mindestbestellwert 150 € +++



alpin. mediterran

Kaiserschmarrn Klassik

Ohne Rosinen, fertig gebacken, tk

- » Rustikal gerissen - für das perfekte Hüttenfeeling
- » Besonders saftig und locker

Art. Nr. 31296 - 2 Beutel á 2,5kg

Preis/Kg:
4,59 €



Apfelstrudel-Schnitten

im gezogenen Teig, fertig gebacken, tk

- » Mit frischen Äpfeln aus nachhaltiger Produktion
- » Fruchtig frisch, dank hohem Fruchtanteil

Art. Nr. 28761 - 36 x ca. 160g



Preis/Stück:
0,69 €

Quarkstrudel-Schnitten

im gezogenen Teig, fertig gebacken, tk

- » Mit frischem Quark und erlesenen Sultaninen
- » Mit edlen Aromen im Geschmack abgerundet

Art. Nr. 28766
20 x ca. 160g



Preis/Stück:
0,99 €

Spinatknödel

Angereichert mit Schnittkäse und Butter, roh, tk

- » Hoher Spinatanteil (40%)
- » Besonders flaumig

Art. Nr. 31465
6 Beutel á 14 Stk. x ca. 75g

Preis/Stück:
0,70 €

Preis/Karton:
58,80 €



NEU

Rohnenknödel/Rote Bete Knödel

Saftig, knallig und trendig, roh, tk

- » Mit 41% Rote Bete
- » Besonders lockere Konsistenz

Art. Nr. 31466
6 Beutel á 14 Stk. x ca. 75g

Preis/Stück:
0,72 €

Preis/Karton:
60,50 €



NEU

Käseknödel

Mit Schnittlauch und Knoblauch verfeinert, roh, tk

- » 21% würziger Schnittkäse
- » Besonders flaumig

Art. Nr. 31467
6 Beutel á 14 Stk. x ca. 75g

Preis/Stück:
0,79 €

Preis/Karton:
66,30 €



NEU

Soufflé al cioccolato

Schokoladetörtchen, tk

- » Mit flüssigem Schokoherz
- » Vielseitig kombinierbar, einfach und schnell zubereitet

Art. Nr. 31175 - 12 x ca. 100g

Preis/Stück:
1,39 €



Folge uns auf @panfoodservice



Natürlich. Käse.

kg € **12,85**

Art.Nr. 897
60 % Fett, ca. 0,8 kg/Stück
Karton = 3 Stück á 800 g

Weißer Lady



Weichkäse naturgereift - mit weißem Edelschimmel

Der Klassiker! Eine elegante Käsespezialität nach einem überlieferten Familienrezept. Ein cremiger Käsegenuss für verwöhnte Gaumen, frisch vom Stück, als Brotbelag, in der feinen Küche oder auf dem anspruchsvollen Käsebuffet.

DIE
*Bio-Heumilch
 Bauern*
 AUS BAYERN

Unsere Überzeugung: die Bio-Heumilch



Artikel Nr.	Bezeichnung	Fettgehalt	Verpackung	Aktionspreis	Einheit
VB 2075	Bio-Heumilch, länger haltbar	3,8 %	1 Liter Blockpack	1,79 €	KTN = 10 x 1 L
VB 3880	Bio-Heumilch, länger haltbar	1,5 %	1 Liter Blockpack	1,75€	KTN = 10 x 1 L
VB 9571	Bio-Joghurt mild aus Bio-Heumilch	3,8 %	500 g Mehrweg-Glas	1,55 €	Träger = 6 x 500 g
VB 27042	Bio-Bergkäse aus Bio-Heumilch	50 % i. Tr.	180 g Stück	3,65 €	KTN = 10 x 180 g
VB 27043	Bio-Emmentaler aus Bio-Heumilch	45 % i. Tr.	180 g Stück	3,35 €	KTN = 10 x 180 g

www.bio-heumilchbauern.de
 Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, 82346 Andechs

Burger

10%#
AKTIONS-
RABATT
 vom 01.05. bis
 31.05.2024



Art. 38239*
FF-OMG Burger,
geschnitten

Maße: Ø 12,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 100 g, 20 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

~~0,775 € / St. · 15,50 € / Kt.~~
0,698 € / St. · 13,95 € / Kt.



Art. 38386*
FF-Almburger mit Käse,
geschnitten

Maße: Ø 10,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 75 g, 30 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

~~0,823 € / St. · 24,69 € / Kt.~~
0,741 € / St. · 22,22 € / Kt.



Art. 38450*
FF-Sesam Burger, 4-Inch

Maße: Ø 10,0 x H 3,5 cm
 Gewicht: 75 g, 40 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

~~0,486 € / St. · 19,44 € / Kt.~~
0,437 € / St. · 17,50 € / Kt.



Art. 38427*
FF-Mini Brioche Burger

Maße: Ø 7,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 30 g, 70 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

~~0,413 € / St. · 28,91 € / Kt.~~
0,372 € / St. · 26,02 € / Kt.



Art. 38633*
FF-Glossy Brioche Burger,
4-Inch

Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm
 Gewicht: 80 g, 60 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

~~0,681 € / St. · 40,86 € / Kt.~~
0,613 € / St. · 36,77 € / Kt.



Art. 38634*
BB-Brezel-Brioche Burger
mit Sesam 4-Inch

Maße: Ø 10,0 x H 5,0 cm
 Gewicht: 80 g, 60 St. / Kt.

❄️ fertig gebacken

~~0,687 € / St. · 41,22 € / Kt.~~
0,618 € / St. · 37,10 € / Kt.

*Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter der angegebenen Kontaktadresse.
 Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

Rabatt gilt auf Ihren aktuellen Listenpreis. Lieferbar solange der Vorrat reicht.

H-Milch

Art.-Nr. 5500

1,5 %

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

0,99



H-Alpenmilch

Art.-Nr. 9411

1,5 %

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

1,09



Küchensahne

Art.-Nr. 63

20 %

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

2,79



Sour Creme Hafer

Art.-Nr. 9937

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

3,59



Duo-Pudding Schoko-Vanille

NEU

Art.-Nr. 5417

KTN = 20 BE à 100 g



Becher

0,27



VB Grieß-Dessert

Art.-Nr. 636

KTN = 20 BE à 100 g



Becher

0,24



Frucht-Joghurt Sortiment

Art.-Nr. 2151

KTN = 12 BE à 150 g



Becher

0,69



Frucht-Joghurt Sortiment

Art.-Nr. 2305

KTN = 12 BE à 150 g



Becher

0,69



Crème Brûlée Bourbon

Art.-Nr. 25263

KTN = 6 FLA à 1 l



Flasche

6,75



Tiramisu

Art.-Nr. 25264

KTN = 6 FLA à 1 l



Flasche

6,75



Panna Cotta

Art.-Nr. 25265

KTN = 6 FLA à 1 l



Flasche

5,99



Basis Mousse Au Cocolat

Art.-Nr. 25266

KTN = 6 FLA à 1 l



Flasche

5,99



Kräuterbutter

Art.-Nr. 524

KTN = 4 STK à 250 g



kg

12,99



Butter

Art.-Nr. 2735

79 %

KTN = 8 STK à 250 g



kg

7,45



Rollenbutter

Art.-Nr. 249

Ungesalzen

KTN = 8 STK à 250 g



kg

10,75



Butterschmalz

Art.-Nr. 9548

EIM = 5 kg



kg

10,50



Bavaria Blu / Bonifaz Chili / Pfeffer / Natur / Knoblauch / „Zünftige Brotzeit“

Art.-Nr. 1054 / 1046 / 1866 / 1867 / 1875 / 20285

70 %
KTN = ca. 1,2 kg



kg
13,75

Bergader

AKTION

4 Bavaria Blu kaufen
und 1 Burgerpresse
gratis bekommen!

Burgerpresse,
Durchmesser: 12 cm



Knöpfle Käse

Art.-Nr. 9646
45 %, gerieben
KTN = 10 PACK à 1 kg



kg
11,50

Alma

Mozzarella Cheddar

Art.-Nr. 10343
Gerieben
KTN = 10 PACK à 1 kg



kg
6,79

FRISCHPACK

Grana Padano

Art.-Nr. 1594
32 %, gehobelt
KTN = 4 SCHAL à 0,5 kg



Schale
8,45

© dima_pics/stock.adobe.com



VB Castello Pfeffer Kranz

Art.-Nr. 1218
72 %
KTN = 1 kg



kg
14,50

Arla

Appenzeller

Art.-Nr. 1016
48 %
KTN = 4 STK à ca. 1,6 kg



kg
19,95

+

Rambol Walnuss-Torte

Art.-Nr. 1257
55 %
KTN = 1,2 kg



kg
15,95

SAVENCIA

Bresso Frischkäse-Topf

Art.-Nr. 1302
62 %
KTN = 1,5 kg



kg
13,50

SAVENCIA

Mini-Babybel

Art.-Nr. 1321
45 %
KTN = 96 PTN à 20 g



Karton
39,99

bel

Ziegenrolle Natur

Art.-Nr. 2038
45 %
KTN = 3 STK à 450 g



Stück
5,69

FROMKA

Ziegenfrischkäse

Art.-Nr. 1124
70 %
KTN = 2 STK à 1 kg



kg
16,75

TINE

Schafskäse (Feta)

Art.-Nr. 1596
48 %
KTN = 2 STK à ca. 1,8 kg



kg
10,50

LACTALIS

Griechischer Feta

Art.-Nr. 198
43 %
KTN = 12 STK à 200 g



Stück
2,59

HW FOCUS

KÄSE

Bohnen Schwarz

Art.-Nr. 26167

Getrocknet
SACK = 5 kg



Sack

12,95



Bohnen Weiss

Art.-Nr. 25962

Getrocknet
SACK = 10 kg



Sack

22,95



Ebly (Weichweizen)

Art.-Nr. 25168

SACK = 5 kg



Sack

22,95



Erbsen Halbe Grün

Art.-Nr. 23718

Geschält, halbe
SACK = 10 kg



Sack

13,95



Hirse

Art.-Nr. 25985

BTL = 2,5 kg



Beutel

4,59



Kichererbsen

Art.-Nr. 25167

Getrocknet
SACK = 5 kg



Sack

10,95



Akash Basmati-Reis

Art.-Nr. 24069

SACK = 5 kg



Sack

16,50



Langkorn Reis Parboild

Art.-Nr. 25990

SACK = 25 kg



Sack

42,50



Perlgraupen

Art.-Nr. 25946

SACK = 10 kg



Sack

17,95



Bulgur

Art.-Nr. 23375

Vorgegart, mittelgrob
KTN = 4 SACK à 5 kg



Sack

11,50



Couscous

Art.-Nr. 23374

Vorgegart, mittelgrob
SACK = 5 kg



Sack

11,95



Grüne Linsen

Art.-Nr. 23715

Getrocknet, 5-6 mm
SACK = 10 kg



Sack

21,95



Rote Linsen

Art.-Nr. 23738

SACK = 5 kg



Sack

12,60



Maisgriess

Art.-Nr. 25164

Mittelgrob
SACK = 10 kg



Sack

12,50



Maisstärke

Art.-Nr. 26001

SACK = 10 kg



Sack

12,50



Panko Paniermehl

Art.-Nr. 25172

SACK = 10 kg



Sack

49,95



Kartoffelknödelteig

Art.-Nr. 9100

Gerieben

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



Beutel

4,50

Kartoffel-Cordon-Bleu

Zutaten

1 Packung Original Bayerischer Knödelteig | 3 Scheiben gekochter Schinken, gewürfelt
3 Scheiben Bergkäse | 15 EL Mehl | 4 EL Leimer Semmelbrösel | 3 Eier
1 Zitrone | Salz und Pfeffer | Öl | 4 EL Butter

Zubereitung

Aus dem Knödelteig ca. 1 cm dicke, ovale Teigscheiben formen. Den gewürfelten Schinken zusammen mit dem Käse in die Teigscheiben geben und zuklappen.

Die Eier verquirlen und die Kloßteig Cordon Bleu zuerst in Mehl, dann Ei und zuletzt in Semmelbröseln panieren.

Bei mittlerer Hitze im Fett ausbacken. Zum Schluss für den Geschmack noch Butter in die Pfanne geben. Die Kloßteig Cordon Bleu mit Zitrone anrichten.



© Burgis Knödeliebe

Kartoffelknödel

Art.-Nr. 9073

Ohne Brotwürfel

KTN = 80 STK à 90 g



Stück

0,36



Kartoffelknödel

Art.-Nr. 826

Mit Brotwürfel

KTN = 48 STK à 180 g



Stück

0,58



Vollei

Art.-Nr. 367

Bodenhaltung

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

4,35



Eiweiß

Art.-Nr. 375

Bodenhaltung

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

3,69



Sauce Hollandaise

Art.-Nr. 75

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

4,99



Apfelessig Barrique

Art.-Nr. 2962

6 %

KTN = 6 FLA à 0,5 l



Flasche

2,79



Estragon Senf

Art.-Nr. 2963

KTN = 6 FLA à 1,3 kg



Flasche

2,79



Mayonnaise Vegan

Art.-Nr. 5482

51 %

EIMER = 3 kg



Eimer

18,50



Mayonnaise

Art.-Nr. 9538

80 %

KTN = 8 FLA à 430 ml



Flasche

2,99



Salat-Mayonnaise

Art.-Nr. 816

50 %

EIM = 5 kg



Eimer

12,99



Hamburger Sauce

Art.-Nr. 25758

DOS = 2 kg



Dose

9,85



Hamburger Sauce

Art.-Nr. 600111

KTN = 8 FLA à 875 ml



Flasche

3,69





BIO%

BIO-Produkte
zu TOP-Preisen.

© Hügli

Roux Dunkel / Roux Hell

Art.-Nr. 23085 / 23086

EIM = 5 kg



Eimer

54,50 / 48,95

Bouillon

Art.-Nr. 25307

Mit Rind

KTN = 3 BTL à 4 kg



Karton

57,95

Clarion Gemüse- kraftbouillon

Art.-Nr. 25329

KTN = 3 BTL à 4 kg



Karton

193,00

Hühnerbouillon

Art.-Nr. 25635

KTN = 3 BTL à 4 kg



Karton

174,00

Braten Jus

Art.-Nr. 25347

DOS = 1,2 kg



Dose

16,75

Kalbs Jus

Art.-Nr. 25342

DOS = 1,2 kg



Dose

42,50

Weißer Sauce

Art.-Nr. 25337

KTN = 3 BTL à 3 kg



Karton

138,00

Tomaten Suppe

Art.-Nr. 25308

PACK = 1,8 kg



Pack

36,50

25305 Kochpudding Schoko



PACK = 1,8 kg

Pack

22,95

25306 Kochpudding Vanille



PACK = 1,8 kg

Pack

18,95

25343 Crème Brûlée

PACK = 1,68 kg

Pack

29,95



Bauchspeck

Art.-Nr. 30145

Gewürfelt
KTN = 6 PACK à 2 kg



kg

6,59



© Barbara Pheby/stock.adobe.com

Falsches Rinderfilet

Art.-Nr. 29739

KTN = 6 PACK à ca. 2,8 kg



kg

10,75



© edk/stock.adobe.com

Schweinefiletköpfe

Art.-Nr. 28331

KTN = 12 PACK à ca. 0,9 kg



kg

7,35



Kalbs-Oberschale

Art.-Nr. 33608

Mit Deckel
KTN = 4 STK à ca. 5 kg



kg

13,20



© HLPhoto/stock.adobe.com

Hirsch-Burger

Art.-Nr. 5957

Hirsch/Schwein, roh, bratfertig
BTL = 10 STK à 170 g
STK = 2,45 €



Beutel

24,50



© teelsswonder/stock.adobe.com

NEU

Bio Murnau-Werdenfeller Premium-Burger

Art.-Nr. 31567

100 % Rind, roh, bratfertig
KTN = 50 STK à 140 g
STK = 2,25 €



kg

15,99



Bayernox Premium Burger

Art.-Nr. 33169

100 % Rind, roh, bratfertig
KTN = 30 STK à 200 g
STK = 2,39 €



kg

11,99



Burgerpatty

Art.-Nr. 33647

100 % Rind, roh, bratfertig
KTN = 28 STK à 180 g
STK = 1,71 €



kg

9,50



Schollenfilet Natur

Art.-Nr. 32121

KTN = 5 kg / ATG = 4 kg
STK = 180 - 200 g
KG = 7,50 €



Karton

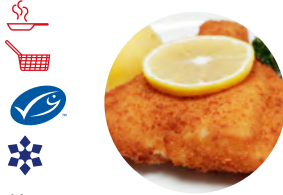
37,50



Schollen-Doppelfilet

Art.-Nr. 32088

Paniert, nahezu grätenfrei
KTN = 5 kg / Stk = 160 - 180 g
KG = 6,99 €



Karton

34,95



© Quade/stock.adobe.com



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de
MSC-C-53059

Makrele

Art.-Nr. 32089

Ausgenommen, mit Kopf
KTN = 20 kg / ATG = 16 kg
KG = 5,45€



Karton

87,20



© azure/stock.adobe.com

Grill-Hähnchen

Art.-Nr. 29811

Gesteckt
KTN = 10 STK à 1,2 kg



kg

3,99



© ExQuisine/stock.adobe.com

Hähnchen Keulensfleisch

Art.-Nr. 31294

Mit Haut, ohne Knochen
KTN = 2 PACK à 5 kg



kg

5,25



© juetrphoto/stock.adobe.com

Apollo Hähnchenbrustfilet

Art.-Nr. 33282

Natur, ohne Haut, ohne Knochen
KTN = 5 kg
STK = ca. 160 g



kg

6,99



Hähnchenflügel

Art.-Nr. 33386

Ohne Spitze, lose
KTN = 10 kg
STK = ca. 90 g



kg

4,25



Tropic Garden

Art.-Nr. 28139

5-Fach

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



kg

3,99



© studio/stock.adobe.com

Rhabarber

Art.-Nr. 28161

Geschnitten

KTN = 10 kg



kg

2,25



© lgradesign/stock.adobe.com

Aprikosenhälften

Art.-Nr. 28087

Blanchiert

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



kg

4,99



Beerenmix

Art.-Nr. 28162

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



kg

3,59



Blätterteig

Art.-Nr. 33569

37 x 27 cm

KTN = 12 Platten à 417 g



kg

3,75



© Africa Studio/stock.adobe.com

Strudelteig

Art.-Nr. 31160

Gezogen

KTN = 5 BTL à 8 x 125 g



Beutel

13,50



Frühlingsrollenteig

Art.-Nr. 24078

25 x 25 cm

KTN = 30 BTL à 30 Blatt



Beutel

2,99



Flammkuchen-Boden

Art.-Nr. 31191

Oval

KTN = 100 STK à 130 g



Karton

72,50



Flageolet-Bohnen

Art.-Nr. 33649

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



kg

2,69



Zuckererbsenschoten

Art.-Nr. 28032

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



kg

5,99



© Klaus Eppeler/stock.adobe.com

Kohlrabistreifen

Art.-Nr. 28038

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



kg

1,39



© Xavier/stock.adobe.com

Blumenkohl

Art.-Nr. 28193

KTN = 4 BTL à 2,5 kg



kg

1,75



Burgerpatty Vegan

Art.-Nr. 31343

Roh

KTN = 20 STK à 130 g

STK = 1,89 €



kg

Karton

37,80



Köttbular Vegan

Art.-Nr. 31342

Frittiert

KTN = 3 kg

KG = 14,20 €



kg

Karton

42,60



Reis Gemüse-Bällchen

Art.-Nr. 33579

Vorgebacken

KTN = 5 BTL à 1,2 kg

STK = 25 g



kg

5,95



Gemüse Schnitzel

Art.-Nr. 33066

Paniert, vorgebacken

KTN = 20 STK à 150 g



kg

5,25



Kokosmousse

Art.-Nr. 31566

Mit Limettengelee

KTN = 30 PTN à 60 ml

PTN = 1,15 €



Karton

34,50



Joghurt-Törtchen

Art.-Nr. 31499

Mit Mangospiegel

KTN = 20 PTN à 50 g

PTN = 2,69 €



Karton

53,80



Erdbeer Tiramisu Premium

Art.-Nr. 31475

KTN = 30 PTN à 65 m

PTN = 1,55 €



Karton

46,50



Schokoladenmousse Himbeermark

Art.-Nr. 31472

KTN = 30 PTN à 65 g

PTN = 1,15 €



Karton

34,50



Wildheidelbeeren-Schmand-Kuchen

Art.-Nr. 29375

Geschnitten

KTN = 2 STK

STK = 14 PTN à 185 g

PTN = 1,69 €



Stück

23,65



Apfelkuchen

Art.-Nr. 29371

Geschnitten

KTN = 2 STK

STK = 14 PTN à 161 g

PTN = 1,59 €



Stück

22,25



Kirsch-Sand-Blechkuchen

Art.-Nr. 29115

KTN = 3 STK

STK = 20 PTN à 95 g

PTN = 0,78 €



Stück

15,50



Kirschkuchen

Art.-Nr. 29105

Mit Streusel

KTN = 4 STK à 1,9 kg



Stück

13,95



Emserlaib

Art.-Nr. 31185

Vorgebacken

KTN = 12 STK à 750 g

STK = 2,69 €



Karton

32,30



Sandwich Toastscheiben

Art.-Nr. 31367

KTN = 9 STK à 750 g

STK = 2,05 €



Karton

18,50



Dinkel-Vollkorn Baguettes

Art.-Nr. 31183

Vorgebacken

KTN = 20 STK à 400 g

STK = 2,45 €



Karton

48,95



Wurzelbrot

Art.-Nr. 31181

Hell, vorgebacken

KTN = 12 STK à 450 g

STK = 2,79 €



Karton

33,50



Focaccia Romana

Art.-Nr. 31569

Natur, vorgebacken

KTN = 9 STK à 415 g

STK = 3,75 €



Karton

33,75



Focaccia Quadrata

Art.-Nr. 29240

Vorgegrillt, vorgeschnitten

KTN = 36 STK à 90 g

STK = 0,65 €



Karton

23,40



Ziegenkäse-Nest

Art.-Nr. 28577

Backfertig

KTN = 40 STK à 100 g

STK = 0,95 €



Karton

37,95



Gemüse-Nest

Art.-Nr. 33379

Backfertig

KTN = 40 STK à 110 g

STK = 0,82 €



Karton

32,50



VB Dampf-Currywurst Aroma

Art.-Nr. 5573

PACK = ca. 12 STK à 125 g



kg

7,99



Münchener Weisswurst

Art.-Nr. 5604

PACK = ca. 13 STK à 80 g



kg

8,45



Wiener

Art.-Nr. 5601

PACK = ca. 20 STK à 50 g



kg

8,45



Leberkäse

Art.-Nr. 5206

½ STK, vakuumiert
STK = ca. 1,7 kg



kg

5,49



Schweinelachse

Art.-Nr. 7335

STK = ca. 3,75 kg



kg

Tagespreis

© foodfoto/stock.adobe.com

Schweinefilet

Art.-Nr. 7334

Mit Kopf, ohne Kette
PACK = ca. 0,5 kg



kg

Tagespreis

© photocrew/stock.adobe.com

Kalbsoberschale

Art.-Nr. 7315

Ohne Deckel, hell
KTN = 6 STK à ca. 3 kg



kg

Tagespreis

Kalbsrücken

Art.-Nr. 7316

Ohne Deckel, mit Haut, hell
KTN = 6 STK à ca. 2,5 kg



kg

Tagespreis

© ExQuisine/stock.adobe.com

Klare Rindsuppe Klassik

Art.-Nr. 23512

KTN = 6 DOS à 0,88 kg



Dose

8,75



Gekörnte Gemüse Brühe

Art.-Nr. 23526

KTN = 6 DOS à 1 kg



Dose

11,95



**Salatkrönung
Universal Kräuter**

Art.-Nr. 23599

EIM = 5 kg



Eimer

96,50



Mondamin Feine Speisestärke

Art.-Nr. 23497

KTN = 4 SCHTL à 2,5 kg



Schachtel

9,55



**Flocken Locker
Kartoffel-Püree**

Art.-Nr. 23808

KTN = 4 kg



Karton

19,35



Gemüse Kraftbouillon

Art.-Nr. 23501

EIM = 12,5 kg



Eimer

111,00



FRISCHFLEISCH / TROCKENSORTIMENT

Früchte-Hafer Müsli

Art.-Nr. 3186

KTN = 4 BTL à 1,7 kg



Beutel

8,99



Knusper Honig-Nuss Hafer Müsli

Art.-Nr. 25976

KTN = 4 BTL à 1,7 kg



Beutel

8,99



Knusper Klassik Hafer Müsli

Art.-Nr. 25974

KTN = 4 BTL à 2 kg



Beutel

8,99



Knusper Schoko & Keks Hafer Müsli

Art.-Nr. 25975

KTN = 4 BTL à 1,7 kg



Beutel

8,99



Konfitüre Extra Das Klassische Sortiment

Art.-Nr. 840

KTN = 100 PTN à 25 g



Karton

21,50



Konfitüre Extra Das Besondere Sortiment

Art.-Nr. 842

KTN = 100 PTN à 25 g



Karton

21,50



Portion Konfitüre Extra Sortiment

Art.-Nr. 1646

KTN = 60 PTN à 28 g



Karton

27,50



Blütenhonig

Art.-Nr. 3688

KTN = 60 PTN à 28 g



Karton

29,95



Apfelringe

Art.-Nr. 20227

Getrocknet

KTN = 10 BTL à 1 kg



Beutel

9,95



Cranberries

Art.-Nr. 20226

Getrocknet, geschwefelt

KTN = 6 BTL à 1 kg



Beutel

10,95



© baibaz/stock.adobe.com

Pflaumen

Art.-Nr. 20223

Getrocknet, geschwefelt

KTN = 6 BTL à 1 kg



Beutel

9,50



© photocrew/stock.adobe.com

Aprikosen

Art.-Nr. 20222

Getrocknet, geschwefelt

KTN = 6 BTL à 1 kg



Beutel

14,50



© maxsol7/stock.adobe.com

Bananenchips

Art.-Nr. 23617

Gesüßt, geröstet

BTL = 1 kg



Beutel

5,25



Sultaninen/Rosinen

Art.-Nr. 23616

Getrocknet, geschwefelt

KTN = 6 BTL à 1 kg



Beutel

4,65



Leinsamen

Art.-Nr. 23826

KTN = 5 BTL à 1 kg



Beutel

2,45



Sonnenblumenkerne

Art.-Nr. 23833

KTN = 5 BTL à 1 kg



Beutel

3,99



Mozzarella Fior Di Latte Julienne Francia

NEU

Art.-Nr. 3141

KTN = 2 SCHAL á 3 kg



kg

5,49



Mozzarella Fior Di Latte Cubettata Francia

NEU

Art.-Nr. 3142

KTN = 2 SCHAL á 3 kg



kg

5,49



Küchen Profi-Sahne

Art.-Nr. 5481

20 %

KTN = 12 STK à 1 l



Stück

2,89



Gorgonzola

Art.-Nr. 1053

48 %

KTN = 4 STK à ca. 1,3 kg



kg

9,99



Schältomaten "La Belinda" Premium

Art.-Nr. 3267

KTN = 6 DOS à 2650 ml

EW = 1850 g



Dose

3,79



Thunfisch Chunks in Öl

Art.-Nr. 844

KTN = 6 DOS à 1,705 kg

EW = 1,4 kg



Dose

9,99



Tomatensauce mit Soffritto Adria

Art.-Nr. 24045

KTN = 6 DOS à 2650 ml



Dose

7,99



Artischocken

Art.-Nr. 3279

1/4 Naturale

KTN = 6 DOS à 2650 ml

EW = 1200 g



Dose

6,59



Guanciale

Art.-Nr. 3879

KTN = 6 STK à ca. 1,5 kg



kg

10,99



NEU

Pancetta Arrotrolata

Art.-Nr. 9989

KTN = 4 STK à ca. 2 kg



kg

10,85



Prosciutto Supercotto

Art.-Nr. 9984

KTN = 2 STK à ca. 8,5 kg



kg

7,85



Südtirol Speck

Art.-Nr. 3869

1/2 Stück, vakuumiert,

ohne Schwarte

KTN = 6 STK à ca. 2 kg



kg

14,75



Balsamico

Art.-Nr. 22218

Hell

KTN = 6 FLA à 1 l



Flasche

5,99



Balsamico

Art.-Nr. 22219

Dunkel

KTN = 6 FLA à 1 l



Flasche

5,99



Balsamico Essig

Art.-Nr. 23317

Hell / Weiss

KTN = 2 KANIS à 5 l



Kanister

8,95



Aceto Balsamico Gransapore

Art.-Nr. 24091

KTN = 2 KANIS à 5 l



Kanister

8,45



Croissant Natur

Art.-Nr. 31000

Vorgegart
KTN = 53 STK à 75 g
STK = 0,61 €



Karton

32,50



Croissant Aprikose

Art.-Nr. 31003

Vorgegart
KTN = 53 STK à 90 g
STK = 0,65 €



Karton

34,50



Croissant Crema

Art.-Nr. 31004

Vorgegart
KTN = 53 STK à 90 g
STK = 0,65 €



Karton

34,50



Croissant Nocciola

Art.-Nr. 31005

Vorgegart
KTN = 53 STK à 90 g
STK = 0,65 €



Karton

34,50



Croissant Pistazie

Art.-Nr. 31469

Vorgegart
KTN = 50 STK à 95 g
STK = 0,69 €



Karton

34,50



Ciabatta Bigsize

Art.-Nr. 31178

KTN = 12 STK à 550 g
STK = 1,79 €



Karton

21,50



Pinsa A La Romana

Art.-Nr. 33658

20 x 30 x 2 cm, vorgebacken
KTN = 36 STK à ca. 250 g



Stück

2,45



Pizzateig

Art.-Nr. 33408

Glutenfrei
KTN = 40 STK à 250 g
STK = 2,25 €



Karton

89,95



Cima Di Rapa (Rübstiel)

Art.-Nr. 33099

KTN = 6 BTL à 1 kg



kg

4,99



Zucchinischeiben Gegrillt „Minute“

Art.-Nr. 28529

KTN = 7 BTL à 1 kg



kg

6,75



Stangenspargel

Art.-Nr. 28048

Grün
KTN = 10 BTL à 1 kg



kg

7,99



Stangenspargel

Art.-Nr. 33109

Weiß
KTN = 10 BTL à 1 kg



kg

7,95



Giganti

Art.-Nr. 29389

Mit Ricotta und Spargel
KTN = 3 kg



kg

11,50



Panciotti

Art.-Nr. 33462

Mit Spargelspitzen
und Mascarpone
KTN = 2 kg



kg

14,95



Ricciole

Art.-Nr. 28739

Mit Ricotta und Spinat
KTN = 3 kg



kg

9,50



Triangolo Rustico

Art.-Nr. 33656

Mit Spargel
KTN = 3 kg



kg

7,50



1883
MAISON ROUTIN
FRANCE



REZEPT HAUSGEMACHTE LIMONADE

- 1/2 Limette oder Zitrone
- 6 cl Sirup nach Wahl
- Eiswürfel
- Mit Soda/Tafelwasser auffüllen
- Garnieren



REZEPT POPCORN OLD FASHIONED

- 6 cl Whiskey
- 1 cl 1883 Popcorn Sirup
- 1 ds Angostura Bitter

3851	Chai Tea Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,99 €	3866	Maracuja Sirup	6 x 1 l	Flasche	9,99 €
4473	Eistee Himbeer Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,49 €	3999	Pfirsich Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,99 €
4474	Eistee Mango Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,49 €	3850	Pink Grapefruit Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,49 €
3896	Erdbeere Sirup	6 x 1 l	Flasche	9,49 €	4479	Popcorn Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,99 €
4475	Gerösteter Haselnuss Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,49 €	185	Pumpkin Spice Sirup	6 x 1 l	Flasche	9,59 €
4476	Grenadine Sirup	6 x 1 l	Flasche	6,49 €	3895	Rohrzucker Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,99 €
5193	Heidelbeere Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,99 €	4988	Toasted Marshmallow Sirup	6 x 1 l	Flasche	6,99 €
4477	Holunderblüte Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,99 €	4989	Vanille Sirup	6 x 1 l	Flasche	6,99 €
5403	Karamell Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,49 €	5195	Veilchen Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,99 €
3894	Kokosnuss Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,99 €	5190	Wassermelone Sirup	6 x 1 l	Flasche	6,99 €
5194	Lavendel Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,49 €	5196	Yuzu Yuzu Zitrone Sirup	6 x 1 l	Flasche	8,99 €
4478	Lime Juice Cordial Sirup	6 x 1 l	Flasche	5,49 €	5191	Zimt Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,49 €
394	Mandeln Orgeat Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,99 €	5192	Zitronen Sirup	6 x 1 l	Flasche	7,49 €

CAMPARI®

DaVIDE Campari
MILANO



CAMPARI SPRITZ SO EINFACH GEHT'S



EIS IN EIN WEINGLAS



3 TEILE PROSECCO UND
2 TEILE CAMPARI



1 TEIL SODAWASSER



MIT EINEM ORANGEN-
SCHNITZ GARNIEREN

6+6

KAUFE 6 FLASCHEN CAMPARI 1,0L
UND ERHALTE 6 ORIGINAL
CAMPARI SPRITZ GLÄSER GRATIS.

Art.-Nr. 4202

KTN = 6 FLA à 1 l

Flasche

16,99

#enjoyresponsibly

Campari ist eine von vielen starken Marken aus unserem Haus.
Erfahren Sie mehr auf www.campari-deutschland.de

**CAMPARI
GROUP**

+++ Bitte beachten Sie: Bestellschluss für den Folgetag ist 20.00 Uhr +++ Mindestbestellwert 150 € +++



Unser Koch des Monats

RICO W. FORSTER

Schlosscafé im Palmenhaus

Betreuung durch Anis Jelacic und unseren Telefonverkauf

SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Im Schloss Nymphenburg in München, genauer gesagt im Palmenhaus, das bereits seit 45 Jahren besteht, treffen wir auf Küchenchef Rico Forster. Neben dem à la carte Restaurant ist das Palmenhaus eine der Top-Locations für Hochzeiten und Events in München. Im Palmenhaus finden jährlich rund 200 Hochzeiten statt, in den Sommermonaten gerne auch bis zu fünf Feiern pro Woche.

Das Thema Zuverlässigkeit spielt hierbei eine entscheidende Rolle. „Beim Miesbacher Gastroservice kann ich mich wirklich zu 100 % darauf verlassen, dass die bestellte Ware pünktlich, in hochwertiger Qualität und vollständig geliefert wird.“ betont Rico. „Sollte doch einmal ein Produkt nicht verfügbar sein, findet Anis stets eine gute Lösung und bringt die Ware persönlich vorbei — ein definitiver Mehrwert, den ich und jeder Koch zu schätzen weiß.“

Für Feiernde bietet das Palmenhaus als einer der wenigen Anbieter in München ein Full-Service-Konzept für Veranstaltungen an, einschließlich DJ, Blumen- und Tischdekoration, hauseigene Konditorei sowie umfassende Menüberatung und -planung.

Rico Forster verrät uns, wie wichtig hochwertige und regionale Produkte für ihn sind. Die Kunden legen großen Wert darauf, genau zu wissen, woher die Produkte stammen. Die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern wie dem Miesbacher Gastroservice liegen für ihn auf der Hand: Regionale Produkte unterstützen nicht nur Umwelt und Tierwelt, sondern auch die bayerische Wirtschaft und Arbeitsplätze.

Danke Rico, für deine Zeit, die tolle Zusammenarbeit und dein Vertrauen. Wir freuen uns, dich als Koch des Monats Mai dabei zu haben.



Miesbacher Gastroservice GmbH
Am Windfeld 44 + 46
83714 Miesbach
Deutschland

Mo – Do: 07:30 – 16:30 Uhr
Fr: 07:30 – 13:00 Uhr

Tel.: +49 8025 7003 – 0
Fax: +49 8025 7003 – 50
mail@miesbacher-gastroservice.de
www.miesbacher-gastroservice.de

Wenn nicht anders angegeben, stammen die verwendeten Bilder vom jeweiligen Hersteller.

S. 8: © pbd Studio/stock.adobe.com



BESTELLSERVICE

Unsere Logistik arbeitet im Schichtbetrieb. Per Fax, Telefon oder E-Mail können Sie rund um die Uhr bestellen!

Bitte beachten Sie:

Bestellschluss für den Folgetag ist 20.00 Uhr

Mindestbestellwert 150 €

Bestellfax: +49 8025 7003 – 50
Bestelltelefon: +49 8025 7003 – 0
Bestell-E-Mail: order@mbgastro.shop

Für aktuelle Infos und Ideen rund um das Thema „Gastronomie“ folgen Sie uns doch auf:



Bio-Kontroll-Stelle: DE-ÖKO-003
MSC-Kontroll-Nr.: MSC-C-53059
EU-Zulassungs-Nr.: BY 14023

