


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL



Erhöhe den
Durchschnittsbon
Deiner Gäste!

Dessertumsatz war noch nie so wichtig!

Dein Konzept für
à la Carte-, Take away- und Mini-Desserts



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Erziele mit Desserts ZUSATZUMSATZ

**Liebe Gastronomin,
lieber Gastronom,**

auch zu außergewöhnlichen Zeiten wollen wir uns das Lächeln und die Freude bewahren. Der Wunsch ist mittlerweile groß, mal wieder essen zu gehen und sich auf ein tolles Dessert – als krönenden Abschluss eines köstlichen Menüs – zu freuen.

Blicken wir also nach vorn: Sobald es wieder losgeht, werden sich **Deine Gäste** auf den Besuch in Deinem Betrieb freuen und sehr wahrscheinlich **länger verweilen**, um zu genießen. Je länger Dein Gast verweilt, desto eher wird er auch noch ein Dessert bestellen. Umso wichtiger ist es für Dich, dass Du den **Durchschnittsbögen mit Dessertumsatz erhöhst**. Und da sich die Gästeanzahl durch die Hygienerichtlinien nicht erhöhen lässt, wird der erzielte **Umsatz pro Gast umso wichtiger**. Doch Du kannst etwas tun: Ergänze Deine Dessertkarte mit überzeugenden Kreationen und motiviere auch Dein Servicepersonal!

Denn: Dessertumsatz war noch nie so wichtig. Und das Schöne: Mit einem genussvollen Dessert machst Du Deine Gäste und Dich glücklich!

Wir wünschen Dir viel Freude und einen erfolgreichen Start mit den großartigen, neuen Dessertkreationen!

**Dein
Carte D´Or-Professional-Team**



PÂTISSIER MARCUS HANNIG hat ein flexibles Konzept entwickelt, um Dir dabei zu helfen, mehr Umsatz pro Gast durch Desserts zu erzielen.

Unser **3-in-1-Konzept** für Dessertumsatz:

Im Handumdrehen zu großartigen Desserts

- Drei Dessertvariationen: À la Carte, Take away und Mini mit wenigen Komponenten & **Kombinationen aus Eis, Creme und Gebackenem**
- Einfach und schnell mit **wenigen Handgriffen** ein einzigartiges Geschmackserlebnis für Deinen Gast
- Automatische **Umsatzsteigerung**
- Für **jeden Moment das passende Format** – à la Carte, Take away und Mini!

Das Konzept – Back to Business

Je drei Dessertvariationen bestehend aus Eis + Creme und/oder etwas Gebackenem.

À LA CARTE

À la Carte – „Tages Dessert“

- serviert auf einem kleinen Teller nach einem leckeren Lunch
- Aufmerksamkeit steigern mit Hilfe eines Eiskarteneinlegers oder der „Kreide“-Tafel

MINI

Mini – „Glas-Dessert“

- in Form eines Teller-Desserts als Kleinigkeit zum Kaffee
- regt die Bestellbereitschaft an

TAKE AWAY

Take away – „Mini-Dessert“

- zum Nachmittagskaffee, in der Take away-Variante oder am Abend

Tipps, um den Durchschnittsbetrag zu erhöhen:

Biete deinem Kunden aktiv Desserts an!

- Variables Dessertangebot, sowohl für Außengastronomie als auch Take away/Mittagstisch und à la Carte
- Aktive Ansprache und **Visibilität der Dessertkarte!**
- **Schulung des Service-Personals** für eine aktive Ansprache der Gäste
- Einsatz von Tischaufstellern, Werbemitteln oder Würfeln zur **Tischgastkommunikation**
- **Take away**-Dessertangebot auf „Kreide“-Tafel am Gehweg und an der Bestellstation
- **Bei jedem Angebot Desserts integrieren:** Mittagstisch/Spezial der Woche/Hausgericht etc.

Nutze Carte D’Or-Werbemittel, um Deinen Umsatz zu steigern!





Gerissener Pfannkuchen

mit Himbeer-Sorbet,
Wassermelone mit Pesto
und Vanillecreme

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or-Himbeer-Sorbet
- 50g Rucola
- 100ml Olivenöl, Extra Virgin
- 30g Lavendelhonig
- 400g Wassermelone
- 250ml Milch
- 500ml Sahne
- 140g Carte D'Or Bayerische Creme
- 1 kg Caterline Kaiserschmarrn

ZUBEREITUNG

Rucola-Pesto: Rucola waschen, mit Olivenöl und Lavendelhonig fein mixen.

Marinierte Melone: Wassermelone in mundgerechte Würfel schneiden und mit dem Pesto marinieren.

Vanillestein: Sahne und Milch in eine Rührschüssel geben. Carte D'Or Bayerische-Creme-Pulver unterheben und hochtourig aufschlagen. Creme in Stein-Silikonformen abfüllen und einfrieren.

Kaiserschmarrn: Tiefgekühlten Caterline-Kaiserschmarrn bei 150°C Heißluft für ca. 15 Minuten im Kombidämpfer zubereiten.

Anrichten: Warmen Kaiserschmarrn mit einer Kugel Carte D'Or-Himbeer-Sorbet anrichten. Dazu Vanillestein mit marinierten Wassermelonen-Stücken servieren.



À LA CARTE

Caterline
Kaiserschmarrn



Carte D'Or
Bayerische Creme



Carte D'Or-
Himbeer-Sorbet



À LA CARTE

MINI

TAKE AWAY

Kalkulation pro Portion:

1,95 EUR	6,80 EUR	4,85 EUR
Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne

1,95 EUR	4,90 EUR	2,95 EUR
Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne

1,95 EUR	5,80 EUR	3,85 EUR
Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne

Ø Netto-Preise für Gastronomie. Gewinn ohne Abzug von Personal-/Fixkosten.

Umsatz-Tipp:
Setze Tischaufsteller
für die Tischgast-
kommunikation ein.

TAKE AWAY

MINI

Chance auf einen
Zusatzumsatz
von

6,80 €

À LA CARTE





Gefüllter warmer Crêpe

mit Beerenfrüchten und Bourbon-Vanille-Eis

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or-Bourbon-Vanille
- 10 Caterline Crêpes
- 80g Butter
- Carte D'Or Rote Grütze Gartenfrüchte

ZUBEREITUNG

Für die Crêpes: Tiefgekühlte Caterline-Crêpes auftauen. Butter zerlassen und die Crêpes darin beidseitig schwenken. Gegebenenfalls mit Aromen wie z. B. Vanille oder Tonkabohne würzen.

Anrichten: Die warmen Caterline-Crêpes mit Carte D'Or Rote Grütze Gartenfrüchte und einer Kugel Carte D'Or-Bourbon-Vanille servieren.



À LA CARTE

Chance auf einen
Zusatzumsatz
von

5,80 €

À LA CARTE

Caterline-Crêpes



Carte D'Or Rote Grütze Gartenfrüchte



Carte D'Or-Bourbon-Vanille



Kalkulation pro Portion:

	Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne
À LA CARTE	1,65 EUR	5,80 EUR	4,15 EUR
MINI	1,65 EUR	4,10 EUR	2,45 EUR
TAKE AWAY	1,65 EUR	4,90 EUR	3,25 EUR

Ø Netto-Preise für Gastronomie. Gewinn ohne Abzug von Personal-/Fixkosten.



Tipp:
Präsentiere Deine
Dessertauswahl zum
Beispiel auf einer Tafel
oder im Gespräch.

TAKE AWAY



MINI





Pfirsich Melba

**à la Crêpe Suzette,
Bourbon-Vanille, Pfirsich,
Grand Marnier und
warmer Himbeerschaum**

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or-Bourbon-Vanille
- 5 Caterline Crêpes
- 400g Pfirsiche
- 40g Butter
- 30g Zucker
- 4cl Grand Marnier
- ½ Zitrone (Abrieb & Saft)
- ½ Orange (Abrieb & Saft)
- 1000 ml Sahne
- 130g Carte D'Or Panna Cotta
- 100g Himbeer-Püree

ZUBEREITUNG

Crêpes: Tiefgekühlte Caterline-Crêpes auftauen. Pfirsiche in feine Spalten schneiden und im Zucker karamellisieren. Butter dazugeben und mit dem Saft der Orange und Zitrone ablöschen. Crêpes zu den Pfirsichspalten geben, mit Grand Marnier ablöschen und flambieren. Abrieb der Orange und Zitrone darüber verteilen.

Himbeerschaum: Sahne aufkochen, Carte D'Or Panna Cotta einrühren und Himbeer-Püree unterziehen. Den Ansatz in ein iSi-Siphon füllen. Mit einer N₂O-Patrone begasen.

Anrichten: Den warmen Crêpe mit Pfirsichspalten und einer Kugel Carte D'Or-Bourbon-Vanille auf einem Teller arrangieren. Den warmen Himbeerschaum dazugeben.



À LA CARTE

Caterline
Crêpes



Carte D'Or
Panna Cotta



Carte D'Or-
Bourbon-Vanille



	Kalkulation pro Portion:		
À LA CARTE	1,51 EUR	5,30 EUR	3,79 EUR
	Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne
MINI	1,51 EUR	3,80 EUR	2,29 EUR
	Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne
TAKE AWAY	1,51 EUR	4,50 EUR	2,99 EUR
	Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne

Ø Netto-Preise für Gastronomie. Gewinn ohne Abzug von Personal-/Fixkosten.



Umsatz-Tipp:
Aktive Ansprache
der Dessertkarte erhöht
deinen Dessertumsatz
bis zu 42 %.*

TAKE AWAY



MINI

Chance auf einen
Zusatzumsatz
von

5,30 €

À LA CARTE

* Quelle:
Future Service Sells





Birne Helene

**vom Schokoladenkuchen,
Aprikosen-Sorbet, Hütten-
käse und Vanilleschaum**

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or-Aprikosen-Sorbet
- 500 g Williams-Birnen
- 30 g Rapshonig
- 300 ml Naturtrüber Birnen-Direktsaft
- Safranfäden
- Mondamin Feine Speisestärke
- 80 ml Carte D'Or Dessert Topping Schoko
- Carte D'Or-Dessert-Topping Schoko
- 400 g körniger Hüttenkäse
- 1000 ml Sahne
- 130 g Carte D'Or Panna Cotta
- 10 Stk. Caterline Schokoladen-Nuss-Kuchen

ZUBEREITUNG

Birnenkompott: Williams-Birnen in feine Spalten schneiden und in Rapshonig karamellisieren. Mit Birnen-Direktsaft ablöschen. Safran hinzugeben. Alles im Fond garen. Evtl. mit Mondamin-Speisestärke abbinden.

Hüttenkäse: Carte D'Or-Dessert-Topping Schoko mit körnigem Hüttenkäse vermengen.

Vanilleschaum: Sahne aufkochen, Carte D'Or Panna Cotta einrühren und in ein iSi-Siphon füllen. Mit einer N₂O-Patrone begasen.

Schokoladen-Nuss-Kuchen: Tiefgekühlten Caterline-Schokoladen-Nuss-Kuchen in der Mikrowelle mit etwas Wasser bei 1000 Watt für ca. 1 Minute erwärmen.

Anrichten: Schokoladen-Nuss-Kuchenstückchen mit einer Kugel Carte D'Or-Aprikosen-Sorbet, Birnenkompott und Schoko-Hüttenkäse arrangieren. Mit Vanilleschaum dekorieren.



À LA CARTE

Caterline
Schokoladen-
Nuss-Kuchen



Carte D'Or
Panna Cotta



Carte D'Or-
Aprikosen-Sorbet



	Kalkulation pro Portion:		
À LA CARTE	2,59 EUR Ø Wareneinsatz	9,00 EUR Verkaufsvorschlag	6,41 EUR Gewinnspanne
MINI	2,59 EUR Ø Wareneinsatz	6,50 EUR Verkaufsvorschlag	3,91 EUR Gewinnspanne
TAKE AWAY	2,59 EUR Ø Wareneinsatz	7,80 EUR Verkaufsvorschlag	5,21 EUR Gewinnspanne

Ø Netto-Preise für Gastronomie. Gewinn ohne Abzug von Personal-/Fixkosten.



Mit
Carte D'Or-
Topping
Schoko
verfeinert.



TAKE AWAY



MINI

Chance auf einen
Zusatzumsatz
von

9,00 €

À LA CARTE





Die Trilogie

von der Schokolade

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or-Schokolade
- 240g Carte D'Or Mousse au Chocolat
- 500ml Milch
- 10 Stk. Caterline Schokoladen-Nuss-Kuchen

ZUBEREITUNG

Schokoladen-Mousse: Carte D'Or-Mousse-au-Chocolat-Pulver mit Milch aufschlagen. Die fertige Mousse auf einem Teller dekorieren und bis zum Anrichten kühl stellen.

Schokoladen-Nuss-Kuchen: Tiefgekühlten Caterline-Schokoladen-Nuss-Kuchen in der Mikrowelle mit etwas Wasser bei 1000 Watt für ca. 1 Minute erwärmen.

Anrichten: Teller mit Schokoladen-Mousse aus der Kühlung nehmen und mit einem warmen Schokokuchen und einer Kugel Carte D'Or-Schokolade arrangieren.



À LA CARTE

Chance auf einen
Zusatzumsatz
von

6,90 €

À LA CARTE

Caterline
Schokoladen-
Nuss-Kuchen



Carte D'Or
Mousse au Chocolat



Carte D'Or-
Schokolade



Kalkulation pro Portion:

	À LA CARTE	MINI	TAKE AWAY
Ø Wareneinsatz	1,96 EUR	1,96 EUR	1,96 EUR
Verkaufsvorschlag	6,90 EUR	4,90 EUR	5,90 EUR
Gewinnspanne	4,94 EUR	2,94 EUR	3,94 EUR

Ø Netto-Preise für Gastronomie. Gewinn ohne Abzug von Personal-/Fixkosten.



Umsatz-Tipp:
Präsentiere den Gästen
nach dem Hauptgang
deine Solo-Glas-Desserts
auf einem Tablett.

TAKE AWAY



MINI





Cheesecake-Creme

mit Löffel-Biskuit, Erdbeeren und Stracciatella-Eis

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or-Stracciatella
- 300ml Milch
- 250g Mascarpone
- 130g Carte D'Or-Basis für Tiramisu-Füllcreme
- 250g Erdbeeren
- 200ml Erdbeermark
- 15 Löffelbiskuits

ZUBEREITUNG

Cheesecake-Creme: Milch mit Mascarpone und Carte D'Or-Basis für Tiramisu-Füllcreme bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen. Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Erdbeermark vermengen. Creme mit Erdbeermark und Biskuit auf einem Teller anrichten und bis zum Servieren kühl stellen.

Anrichten: Den bereits angerichteten Teller aus der Kühlung nehmen und mit einer Kugel Carte D'Or-Stracciatella servieren.



À LA CARTE

Carte D'Or-Basis für Tiramisu-Füllcreme

Carte D'Or-Stracciatella



	Kalkulation pro Portion:		
À LA CARTE	1,97 EUR	6,90 EUR	4,93 EUR
	Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne
MINI	1,97 EUR	4,90 EUR	2,93 EUR
	Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne
TAKE AWAY	1,97 EUR	5,90 EUR	3,93 EUR
	Ø Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne

Ø Netto-Preise für Gastronomie. Gewinn ohne Abzug von Personal-/Fixkosten.

Dieses
Dessert lässt
sich als TAKE AWAY
und MINI Variante sehr
gut vorbereiten und ist
schnell mit einer Kugel
Carte D'Or Straccia-
tella servier-
fertig!

TAKE AWAY



MINI

Chance auf einen
Zusatzumsatz
von

6,90 €

À LA CARTE



Wir bieten alles für Dein DESSERT



Bourbon-Vanille

Feines Vanilleeis mit reinen, auserlesenen Bourbon-Vanilleschoten.



Schokolade

Die kakaobraune Köstlichkeit: Schokoladeneis mit herb-aromatischen Schokostückchen.



Himbeer-Sorbet

Zart schmelzendes Himbeer-Sorbet, köstlich verfeinert mit Himbeerstückchen – erfrischend und Sommerbeeren-fruchtig!



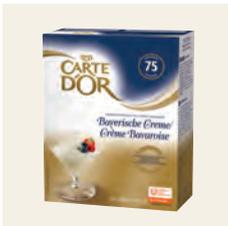
Aprikosen-Sorbet

Erfrischend mediterranes Aprikosen-Sorbet mit fruchtigen Aprikosenstückchen.



Stracciatella

Der italienische Klassiker: Cremiges Eis mit Sahne verfeinert und köstlichen Schokoladenstückchen.



Bayerische Creme

Abgerundeter Vanille-Sahne-Geschmack, sturz-fähige Konsistenz und cremig-gelbe Optik.



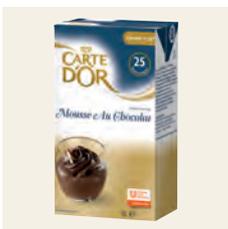
Panna Cotta

Cremepulver mit charakteristischem Geschmack, Aussehen und Konsistenz des italienischen Originals.



Basis für Tiramisu-Füllcreme

Basismischung nach original italienischem Rezept für Tiramisu (nur noch Mascarpone zugeben).



Mousse au Chocolat

Dessertcremepulver: Einfache und schnelle Zubereitung, nur mit Milch aufschlagen.



Rote Grütze Gartenfrüchte

Beerenmischung aus Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren in roter Fruchtsauce.



Dessert Topping-Schoko

Der Klassiker mit feinstem Geschmack und einer zart-cremigen Konsistenz.



Crêpes

Ungefüllte Palatschinken/Pfannkuchen, einzeln gefaltet, tiefgekühlt.



Schokoladen-Nuss-Kuchen

Saftiger Schokoladen-Nuss-Kuchen, tiefgekühlt.



Kaiserschmarrn

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt.

DER SCHNELLE UND EINFACHE KONTAKTWEG ZU UNS:

www.langnese-business.de

www.unileverfoodsolutions.de



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE[®]