

  
**CARTE D'OR**<sup>®</sup>  
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 **Durchschnittsbon 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.

## 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 Durchschnittsbon zu erhöhen:

### Biete deinem Kunden aktiv Desserts an!

- Variables Dessertangebot, sowohl für Außengastronomie als auch Take away/Mittagstisch und à la Carte
- 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.
- Aktive Ansprache und **Visibilität der Dessertkarte!**
- **Schulung des Service-Personals** für eine aktive Ansprache der Gäste

## 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!

## 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
- 1kg 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.



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

TAKE AWAY

MINI

À LA CARTE

Chance auf einen  
**Zusatzumsatz**  
von **6,80 €**

À LA CARTE

Caterline  
Kaiserschmarrn



Carte D'Or  
Bayerische Creme



Carte D'Or-  
Himbeer-Sorbet



## Kalkulation pro Portion:

	1,95 EUR	6,80 EUR	4,85 EUR
À LA CARTE	Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne
MINI	1,95 EUR	4,90 EUR	2,95 EUR
	Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne
TAKE AWAY	1,95 EUR	5,80 EUR	3,85 EUR
	Wareneinsatz	Verkaufsvorschlag	Gewinnspanne

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





# 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.



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

TAKE AWAY

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



MINI

Kalkulation pro Portion:

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

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

Dessertkarte





# 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
- 4 cl 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 N<sub>2</sub>O-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



TAKE AWAY

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



MINI



Chance auf einen  
Zusatzumsatz  
von

5,30 €

À LA CARTE

## Kalkulation pro Portion:

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

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

\* Quelle:  
Future Service Sells





# Birne Helene

**vom Schokoladenkuchen, Aprikosen-Sorbet, Hüttenkäse 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 N<sub>2</sub>O-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.



Mit Carte D'Or-Topping Schoko verfeinert.



TAKE AWAY



MINI

À LA CARTE

Caterline Schokoladen-Nuss-Kuchen



Carte D'Or Panna Cotta



Carte D'Or-Aprikosen-Sorbet



Chance auf einen **Zusatzumsatz** von **9,00 €**

À LA CARTE

Kalkulation pro Portion:

	WARENEINSATZ	VERKAUFVORSCHLAG	GEWINNSPANNE
À LA CARTE	2,59 EUR	9,00 EUR	6,41 EUR
MINI	2,59 EUR	6,50 EUR	3,91 EUR
TAKE AWAY	2,59 EUR	7,80 EUR	5,21 EUR

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





# 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.



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

TAKE AWAY



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



MINI

### Kalkulation pro Portion:

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

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





# 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.



Dieses Dessert lässt sich als TAKE AWAY und MINI Variante sehr gut vorbereiten und ist schnell mit einer Kugel Carte D'Or Stracciatella servierfertig!

TAKE AWAY



MINI

À LA CARTE

Chance auf einen **Zusatzumsatz** von **6,90 €**

À LA CARTE

Carte D'Or-Basis für Tiramisu-Füllcreme

Carte D'Or-Stracciatella



### Kalkulation pro Portion:

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

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





# Wir bieten alles für Dein DESSERT



## Bourbon-Vanille

Feines Vanilleeis mit reinen, aus-erlesenen Bourbon-Vanilleschoten.



## Schokolade

Die kakaobraune Köstlichkeit: Schokoladeneis mit herb-aromatischen Schokoladestückchen.



## Himbeer-Sorbet

Zart schmelzendes Himbeer-Sorbet, köstlich verfeinert mit Himbeerstückchen – erfrischend und Sommer-beeren-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).



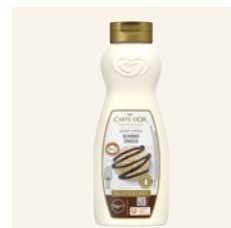
## Mousse au Chocolat

Dessertcreme-pulver: 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.



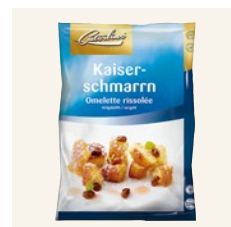
## Crêpes

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](http://www.langnese-business.de)

[www.unileverfoodsolutions.de](http://www.unileverfoodsolutions.de)

