



FESTLICHE VIELFALT WEIHNACHTEN MIT CF

FRISCH GEPLANT. EINFACH UMGESETZT. FESTLICH SERVIERT.

MIT CF ENTSPANNT DURCH DIE FESTTAGE

Die Weihnachtszeit gehört zu den wichtigsten, aber auch anspruchsvollsten Phasen des Jahres. In Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung treffen hohe Erwartungen auf volle Häuser, zahlreiche Veranstaltungen und eine besonders komplexe Speiseplanung. Festliche Menüs, Weihnachtsfeiern, Buffets und saisonale Aktionen müssen frühzeitig vorbereitet, zuverlässig kalkuliert und auch bei hoher Auslastung sicher umgesetzt werden.

Gleichzeitig erwarten Gäste ein besonderes Erlebnis: vertraute Weihnachtsaromen, hochwertige Zutaten, attraktive Präsentationen und eine Auswahl, die klassischen ebenso wie vegetarischen und veganen Ernährungswünschen gerecht wird. Für die Küche bedeutet das, Qualität und Kreativität mit effizienten Abläufen zu verbinden.

CF – Customized Foodservice unterstützt Sie dabei mit einem umfassenden Sortiment und Lösungen, die auf die Anforderungen professioneller Küchen abgestimmt sind. Von frischem Obst und Gemüse über Ready-Cut-Produkte und küchenfertige Komponenten bis zu Beilagen, Saucen, Backwaren und Desserts erhalten Sie die passenden Produkte für Ihr Weihnachtsgeschäft aus einer Hand.

UNSER VERSPRECHEN

CF macht das Weihnachtsgeschäft planbar – von frischen Zutaten über Convenience bis zum fertigen Dessert.

FESTLICHER AUFTAKT

DER ERSTE GANG GIBT DIE RICHTUNG VOR

Eine gelungene Vorspeise stimmt die Gäste auf das Menü ein, weckt Erwartungen und schafft Raum für saisonale Aromen. In der Weihnachtszeit eignen sich besonders cremige Suppen, winterliche Salate, feine Antipasti und kleine Fingerfood-Komponenten.

Für den wirtschaftlichen Erfolg ist jedoch nicht nur der Geschmack entscheidend. Vorspeisen sollten sich gut vorbereiten, sicher portionieren und während des Services schnell anrichten lassen. Küchenfertige Grundlagen und Ready-Cut-Produkte helfen dabei, auch bei einer großen Zahl von Gästen eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Winterliche Salate und Antipasti

Blattsalate, Rote Bete Salat, Rotkrautsalat, Möhren und saisonale Rohkost bringen Frische, Farbe und Struktur in die Menüfolge. Vorgeschchnittene und gewaschene Produkte ermöglichen eine schnelle Verarbeitung und erleichtern die Kalkulation.

WILDKRÄUTERSALAT

125 g
Artikel-Nr.:
25.067.059



Wildkräutersalat
mit Blüten

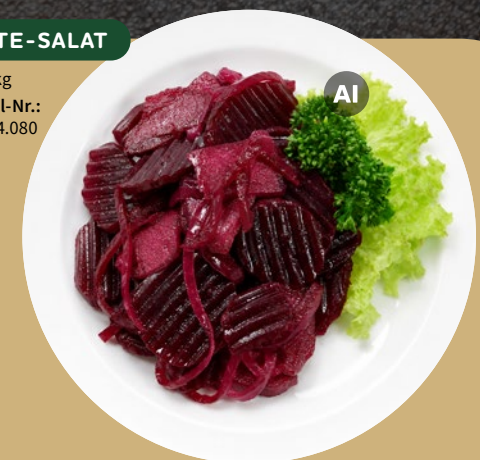
CURLY KALE

200 g
Artikel-Nr.:
23.710.102



ROTE-BETE-SALAT

3 kg
Artikel-Nr.:
29.124.080



Rote-Bete-Salat



WALNÜSSE

1 kg
Artikel-Nr.:
16.024.660

DATTELN

1 kg
Artikel-Nr.:
16.000.510

FRISCHKÄSE NATUR 70%

12x200 g
Artikel-Nr.:
46.014.025

Dattel-Walnuss Happen

ZIEGENWEICHKÄSE 45%

1 kg
Artikel-Nr.:
46.003.031

KARTOFFELPUFFERTEIG VOLLE KNOLLE

5 kg
Artikel-Nr.:
28.281.065



FEIGEN SENFSAUCE

8x190g
Artikel-Nr.:
27.900.190

Winterlicher Salat

FELDSALAT

250 g
Artikel-Nr.:
25.113.014

HASELNÜSSE

1 kg
Artikel-Nr.:
16.024.530

GRANATAPFEL KERNE

500 g
Artikel-Nr.:
21.336.062

ORANGENFILET

1 kg
Artikel-Nr.:
22.420.005



Fingerfood für Empfang und Buffet

Kleine Vorspeisen eignen sich besonders für Weihnachtsfeiern, Empfänge und Flying Buffets. Sie sind flexibel portionierbar, können in mehreren Varianten angeboten werden und ermöglichen den Gästen, unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu entdecken.

Mini-Kartoffelpuffer mit Ziegenkäse und Feigensenf

Cremige Suppen für die kalte Jahreszeit

Maronen, Kürbis, Sellerie, Pastinaken und anderes Wurzelgemüse bilden die Grundlage für aromatische Wintersuppen. Küchenfertige Suppen oder vorbereitete Gemüsemischungen reduzieren die Rüstzeit und lassen sich individuell verfeinern.

Mit Kräuteröl, gerösteten Nüssen, Croûtons, gebratenen Pilzen oder einer feinen Frucht-komponente wird aus einer verlässlichen Basis im Handumdrehen eine individuelle Vorspeise.



ZWIEBELN GEMÜSE

1 kg
Artikel-Nr.:
15.800.510

MÖHREN DICK

1 kg
Artikel-Nr.:
14.120.510

SELLERIE KNOLLEN

1 kg
Artikel-Nr.:
15.200.510

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg vorgegarte Maronen
- 250 g Zwiebeln
- 200 g Sellerie
- 150 g Möhren
- 80 g Butter
- 2,2 l Gemüsefond
- 400 ml Sahne
- 150 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Tipp

Suppe und Garnitur getrennt vorbereiten.
Die Garnitur erst kurz vor der Ausgabe hinzufügen, damit Croûtons und Pilze ihre Struktur behalten.

MARONEN GEKOCHT

400 g
Artikel-Nr.:
21.780.015

REZEPT

Cremige Maronensuppe

1 Gemüse anschwitzen
Zwiebeln, Sellerie und Möhren in Butter anschwitzen. Maronen hinzufügen und kurz mitrösten.

2 Suppe köcheln lassen
Mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen. Fond und Lorbeer dazugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3 Pürieren und abschmecken
Lorbeer entfernen, Suppe fein pürieren und mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4 Garnieren und servieren
Mit gebratenen Pilzen, Croûtons, Kräuteröl oder frischen Kräutern garnieren.

WÄRME AUF DEM TELLER

DAS HERZSTÜCK DES WEIHNACHTSMENÜS

Beim Hauptgang treffen hohe Erwartungen auf besonders komplexe Abläufe. Fleisch oder Geflügel, Beilagen, Gemüse und Sauce müssen gleichzeitig servierbereit sein und in Geschmack, Temperatur und Präsentation überzeugen.

Gut vorbereitete Komponenten schaffen hier Sicherheit. Küchenfertige Beilagen, Ready-Cut-Gemüse sowie hochwertige Saucen und Fonds verkürzen die Vorbereitungszeit, vereinfachen das Mise en Place und ermöglichen ein individuelles Finish.

Fleisch- und Geflügelspezialitäten

RINDERROULADEN

20x100 g
Artikel-Nr.:
98.003.041

Entenbrust, Gänsekeule, Rinderbraten, Wildgerichte und geschmorte Fleischspezialitäten gehören zu den Klassikern der Weihnachtszeit. Sie eignen sich für festliche Menüs ebenso wie für Buffets, Bankette und saisonale Tagesangebote.

Vorgegarte oder vorbereitete Komponenten können bedarfsgerecht regeneriert und kurz vor dem Servieren veredelt werden. Das reduziert Produktionsspitzen und unterstützt eine gleichmäßige Portionsqualität.

SERVIETTENKNÖDEL SCHEIBEN

40x50 g
Artikel-Nr.:
98.003.342

KASSLERNACKENBRATEN

30 Scheiben, 2,4 kg
Artikel-Nr.:
98.001.163

ENTENTEILE GERÖSTET OHNE KNOCHEN

12x125 g
Artikel-Nr.:
98.002.878

Vegetarische und vegane Alternativen

Eine zeitgemäße Festtagskarte sollte auch vollwertige fleischlose Hauptgerichte bieten. Pilze, Hülsenfrüchte, Kürbis, Kohl und Wurzelgemüse liefern kräftige Aromen und lassen sich vielseitig kombinieren. Wichtig ist, vegetarische und vegane Angebote nicht nur als Ersatz zu behandeln, sondern als eigenständige, attraktive Gerichte zu präsentieren.

Pilzragout mit Kartoffelknödeln

KARTOFFELKNÖDEL

20x90 g
Artikel-Nr.:
28.290.009

CHAMPIGNON BRAUN

Kiste, 3 kg
Artikel-Nr.:
16.480.515

ROSENKOHL

1 kg
Artikel-Nr.:
14.800.510

Kartoffelgratin mit Rosenkohl und Nüssen

KARTOFFEL VORW. FESTKOCHEND

1 kg
Artikel-Nr.:
13.855.510

HASELNÜSSE

1 kg
Artikel-Nr.:
16.024.530

WALNÜSSE

1 kg
Artikel-Nr.:
16.024.660

APFELROTKOHL

4 kg
Artikel-Nr.:
98.002.506

ORANGEN

15 kg
Artikel-Nr.:
12.371.515

ROTKRAUTSALAT

5 kg
Artikel-Nr.:
25.508.020

Beilagen mit Festcharakter

Rotkohl, Kartoffelknödel, Klöße, Kartoffelgratin, Rosenkohl und glasiertes Wurzelgemüse prägen den Charakter eines klassischen Weihnachtsgerichts. Küchenfertige Varianten vereinfachen die Vorbereitung und ermöglichen eine genaue Kalkulation.

Für zusätzliche Wertigkeit sorgen kleine Veredelungen: Rotkohl mit Apfel und winterlichen Gewürzen, Klöße, Orangensauce, Rotkrautsalat.

FESTTAGSKLÖßE MIT SEMMELWÜRFELN

60x100 g
Artikel-Nr.:
28.280.110

Festliche Saucen und Dips als besondere Akzente

Die passende Sauce rundet ein Gericht ab und schafft mit wenig Aufwand neue Geschmackserlebnisse. Von würzigem Meerrettich über cremige Trüffelmayonnaise bis zu fruchtigen Senfsaucen bietet das Sortiment vielseitige Begleiter für Fleisch, Fisch, Käse, Kartoffelgerichte und winterliches Fingerfood.

SAHNEMEERRETTICH

2,5 kg
Artikel-Nr.:
50.002.202

CINNAMON PLUM SAUCE

850 g
Artikel-Nr.:
55.000.029

TRÜFFELMAYONNAISE 50%

850 g
Artikel-Nr.:
27.910.200

BIRNEN SENFSAUCE

8x180 g
Artikel-Nr.:
27.900.198

FEIGEN SENFSAUCE

8x190 g
Artikel-Nr.:
27.900.190

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Entenbrüste
- 2 kg Rotkohl
- 20 kleine Kartoffelknödel
- 1,5 l Jus
- 250 ml Orangensaft
- 50 g Preiselbeeren
- Orangenabrieb
- Salz und Pfeffer
- frische Kräuter

Tipp

Rotkohl, Knödel und Jus können vorbereitet und portionsweise regeneriert werden.

Die Entenbrust wird kurz vor der Ausgabe gebraten und aufgeschnitten. So bleibt die Haut knusprig.

REZEPT

Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelknödeln

1 Entenbrust knusprig braten

Entenbrüste auf der Hautseite einschneiden und in einer kalten Pfanne langsam knusprig braten. Wenden und im Ofen bis zum gewünschten Gargrad fertig garen. Anschließend kurz ruhen lassen.

2 Rotkohl verfeinern

Rotkohl erwärmen und nach Wunsch mit Apfel, Zimt oder Sternanis verfeinern.

3 Kartoffelknödel zubereiten

Kartoffelknödel nach Produktempfehlung zubereiten und warmhalten.

4 Orangen-Preiselbeer-Jus verfeinern

Jus erhitzen, mit Orangensaft, Orangenabrieb und Preiselbeeren verfeinern.

5 Anrichten und garnieren

Entenbrust aufschneiden, mit Rotkohl und je zwei Knödeln anrichten, Sauce dazugeben und garnieren.

KARTOFFELKNÖDEL

20x90 g
Artikel-Nr.:
28.290.009

ROTKOHL

1 kg
Artikel-Nr.:
15.702.510

ENTENTEILE GERÖSTET OHNE KNOCHEN

12x125 g
Artikel-Nr.:
98.002.878

ORANGENSAFT 100%

3,05 l
Artikel-Nr.:
21.490.401

Convenience als strategischer Vorteil

Convenience bedeutet in der Profiküche nicht den Verzicht auf handwerkliche Qualität. Richtig eingesetzt, schafft sie eine zuverlässige Basis für individuelle Gerichte.

- Weniger Rüst- und Vorbereitungszeit
- Bessere Planbarkeit des Personaleinsatzes
- Gleichbleibende Portionsgrößen
- Reduzierter Verschchnitt
- Sichere Kalkulation
- Mehr Zeit für Finish und Präsentation

Der Gast erlebt ein hochwertiges Gericht. Ihre Küche gewinnt Zeit und Sicherheit.

DIE SÜSSE SEITE DER SAISON

DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI

Kaum etwas vermittelt Weihnachtsstimmung so unmittelbar wie der Duft und Geschmack von Stollen, Lebkuchen und Gewürzgebäck. Klassische Backwaren wecken Erinnerungen, passen zu Kaffee und Tee und können gleichzeitig als Grundlage für moderne Desserts genutzt werden.

Mit den Produkten von Kuchenmeister setzen Sie auf gleichbleibende Qualität, zuverlässige Portionsgrößen und eine unkomplizierte Handhabung. Die Produkte eignen sich für Hotellerie, Gastronomie, Catering, Kantinen und Gemeinschaftsverpflegung.

Empfehlungen aus dem Sortiment

CHRISTSTOLLEN

6x1kg
Artikel-Nr.:
54.002.115



Baumkuchen und Baumkuchenspitzen

Der feine Schichtkuchen harmoniert besonders gut mit Sauerkirschen, Orangen, winterlichen Gewürzen sowie Vanille- oder Schokoladensauce. Mit einer cremigen Komponente, gerösteten Nüssen oder frischen Früchten entsteht im Handumdrehen ein festliches Dessert.

MINI EDEL MARZIPAN STOLLEN

40x80g
Artikel-Nr.:
54.002.128



Dresdner Christstollen

In gleichmäßige Scheiben geschnitten eignet sich der Weihnachtsklassiker ideal für Buffets, Tagungen, den Adventskaffee und festliche Dessertteller.

STOLLENKONFEKT MIT BRATAPFEL

13x300g
Artikel-Nr.:
54.002.125



VANILLESAUCE

1l
Artikel-Nr.:
41.001.130



BAUMKUCHEN VOLLMILCH

13x300g
Artikel-Nr.:
54.002.141



BAUMKUCHENSPITZEN

ZARTBITTER
1,7kg
Artikel-Nr.:
54.002.142



BAUMKUCHENSPITZEN

MIT EIERLIKÖR

2,25kg
Artikel-Nr.:
54.002.143

BOURBON VANILLESAUCE

1l
Artikel-Nr.:
41.001.132



Aus Backwaren werden Desserts

Mit wenigen zusätzlichen Komponenten lassen sich klassische Kuchen- und Gebäckprodukte in individuelle Dessertkreationen verwandeln. Fruchtige und cremige Ergänzungen bringen Frische und sorgen für einen hochwertigen Gesamteindruck.

WALNÜSSE

1 kg
Artikel-Nr.:
16.024.660

BOURBON VANILLESAUCE

1l
Artikel-Nr.:
41.001.132

WAFFELTEIG

1000 ml
Artikel-Nr.:
26.875.090

FRUCHTQUARK BRATAPFEL 20%

5 kg
Artikel-Nr.:
42.004.100

REZEPT

Bratapfel-Waffel mit Vanillesauce

Tipp

Für Buffets können die Waffeln in kleine Stücke geschnitten und als handliche Dessertportion angeboten werden.

Zubereitung

Aus dem Waffelteig kleine Waffeln backen und mit winterlichem Apfeldessert oder Bratapfel-Fruchtquark servieren. Bourbon-Vanillesauce darübergeben und mit gerösteten Walnüssen oder Haselnüssen garnieren.

WO FRISCHE AUF DEM TELLER LANDET – WIR MACHEN ES MÖGLICH



ÜBER 30
REGIONALE
LIEFER-
PARTNER



UMFANG-
REICHES
FRISCHE-
SORTIMENT



HEUTE
BESTELLT,
MORGEN
GELIEFERT



LIEFERUNG AN
BIS ZU 6 TAGEN
DIE WOCHE



DAS FRISCHE-NETZWERK VON CUSTOMIZED FOODSERVICE

A+S Frucht GmbH & Co. KG
www.as-frucht.de

Abels Früchte Welt GmbH
www.abelsfruechtewelt.de

Andreas Kupfer & Sohn GmbH
www.kupfer-sohn.de

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
www.cf-foodservice.de

C. v. Schoonhoven & Sohn GmbH & Co. KG
www.schoonhoven-rheine.de

Denscheilmann + Wellein GmbH
www.de-we.de

Dieter Fuhrmann Obst & Gemüse Großhandels GmbH
www.dieter-fuhrmann.de

Frisch Frucht Erfurt GmbH
www.frischfruchterfurt.de

Friweika eG
www.friweika.de

Frucht Hartmann GmbH
www.fruchthartmann.de

Fruchthof Northeim GmbH & Co. KG
www.fruchthof-northeim.de

Früchte Feldbrach GmbH
www.fruechte-feldbrach.de

Grafetstetter GmbH
www.fruechteexpress.de

Häusler Frischeservice GmbH
www.haeusler-frischeservice.de

Henning Broscheit GmbH
www.broscheit.de

Josef Ochs GmbH

Kai Brüning Obst- und Gemüsegroßhandel GmbH
www.bruening-nortorf.de

Köhra – Frische GmbH
www.koehra.de

Lindner GmbH
www.lindnerfood.de

Manss GmbH Frischeservice
www.manss.nrw

Marker oHG
www.unternehmen-frische.de

Matthies & Söhne Fruchthof GmbH
www.msfrucht.de

Oliver Fruchthandels GmbH
www.oliver-fruchthandel.de

Peter Blessing GmbH
www.blessingmarkt.de

Rothenburger Marktfisch Verarbeitungs- und Handelsgesellschaft mbH
www.marktfisch-rothenburg.de

Sapros GmbH
www.sapros.de

Sapros Handels- und Vertriebs GmbH
www.sapros.de

Schwabfrucht Gastro GmbH
www.schwabfrucht.de

Steinkrüger Frucht- & Frischehandel GmbH
www.steinkrueger.de

Töpfer GmbH
www.toepfer-salate.de

Weihe GmbH
www.weihe.de

Werder Frucht Gastroservice GmbH
www.werder-frucht.de