


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 **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

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 köstlichen 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 Außen-gastronomie 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!





Kaiserschmarrn

mit Himbeer-Sorbet,
Wassermelone mit Pesto
und Vanillecreme

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or Himbeer-Sorbet
- Eiswanne (1/30 Eisportionierer)
- 50g Rucola, frisch
- 100ml Olivenöl, Extra Virgin
- 30g Lavendel-Honig
- 400g Wassermelone, in Würfel geschnitten
- 250ml Milch
- 500ml Schlagobers
- 140g Carte D'Or Bayerische Creme
- 1 kg Caterline Kaiserschmarrn

ZUBEREITUNG

Rucola-Pesto: Den Rucola waschen und mit dem Olivenöl und dem Lavendel-Honig fein mixen.

Marinierte Melone: Die Wassermelonenwürfel mit dem süßen Rucola-Pesto marinieren.

Vanillestein: Das Bayerische-Creme-Pulver in das Schlagobers-Milchgemisch einrühren. Den Ansatz in einer Aufschlagmaschine hochtourig aufschlagen. Die Creme in Stein-Silikonformen abfüllen und einfrieren. Die gefrorene Creme aus der Form drücken und auftauen lassen.

Kaiserschmarrn: Den tiefgekühlten Kaiserschmarrn in der Pfanne mit etwas Phase Professional Gold-Streichfett bei mittlerer Temperatur schwenken. Den tiefgekühlten Kaiserschmarrn bei 150°C Heißluft für ca. 15 Minuten im Kombidämpfer zubereiten.

Anrichten: Den warmen Kaiserschmarrn mit Himbeere-Sorbet und dem Vanillestein arrangieren. Mit der marinierten Wassermelone toppen.



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

TAKE AWAY



MINI

À LA CARTE

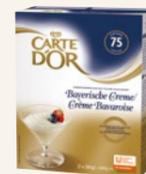
Chance auf einen
Zusatzumsatz
von **6,80 €**

À LA CARTE

Caterline-
Kaiserschmarrn



Carte D'Or
Bayerische Creme



Carte D'Or
Himbeer-Sorbet





Gefüllter warmer Crêpe

mit Beerenfrüchten und Bourbon-Vanille-Eis

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille-Eis Eiswanne (1/30 Eisportionierer)
- 10 Caterline-Crêpes
- 80g Butter
- Carte D'Or Rote Grütze Gartenfrüchte

ZUBEREITUNG

Für die Crêpes: Tiefgekühlte Crêpes auftauen lassen. Die Butter zerlassen und die Crêpes darin beidseitig schwenken. Gegeben falls mit Aromen (wie z.B. Vanille, Tonkabohne) würzen.

Anrichten: Die warmen Crêpes mit der roten Grütze und dem Bourbon-Vanille-Eis arrangieren.



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

TAKE AWAY

À LA CARTE

Caterline Crêpes



Carte D'Or Bourbon-Vanille



Carte D'Or Rote Grütze Gartenfrüchte



MINI

Chance auf einen **Zusatzumsatz** von

5,80 €

À LA CARTE



Dessertkarte



Pfirsich Melba

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

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or Bourbon-Vanille-Eiswanne (1/30 Eisportionierer)
- 5 Caterline Crêpes
- 400g Pfirsiche, frisch in Spalten geschnitten
- 40g Butter
- 30g Zucker
- 4cl Grand Marnier
- ½ Zitrone (Abrieb & Saft)
- ½ Orange (Abrieb & Saft)
- 1000 ml Schlagobers
- 130g Carte D'Or Panna cotta
- 100g Himbeer-Püree

ZUBEREITUNG

Crêpes: Tiefgekühlte Crêpes auftauen lassen. Die Pfirsichspalten im Zucker karamellisieren, Butter hinzugeben, mit dem Saft der Orange und Zitrone ablöschen. Die Crêpes hinzugeben, mit dem Grand Marnier ablöschen und flambieren. Den Abrieb der Orange und Zitrone hinzugeben.

Himbeerschaum: Das Schlagobers aufkochen, die Panna cotta einrühren und das Himbeer-Püree unterziehen. Den Ansatz in ein iSi-Siphon füllen und mit einer N₂O-Patrone begasen. Tipp: Der Schaum kann auch vorbereitet in 0,5-Liter-Beutel eingefroren werden. Für die Regeneration kurz den Beutel ins heiße Wasser legen und umfüllen. Der Schaum funktioniert sowohl kalt als auch warm.

Anrichten: Die warmen Crêpes und die warmen Pfirsichspalten mit dem Bourbon-Vanille-Eis arrangieren. Mit dem warmen Himbeerschaum toppen.



À LA CARTE

Caterline Crêpes



Carte D'Or Bourbon-Vanille



Carte D'Or Panna cotta



MINI



TAKE AWAY

Chance auf einen Zusatzumsatz von **5,30 €**

À LA CARTE

Umsatz-Tipp: Aktive Ansprache der Desserkarte erhöht deinen Desserumsatz bis zu 42 %.*

* Quelle: Future Service Sells





Birne Helene

vom Schokoladenkuchen, Marillen-Sorbet, Frischkäse und Vanilleschaum

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or Marillen-Sorbet Eiswanne (1/30 Eisportionierer)
- 500 g Williams-Birnen, geschält, in Spalten
- 30 g Rapshonig
- 300 ml naturtrüber Birnen-Direktsaft
- Safranfäden
- Mondamin Feine Speisestärke
- Carte D'Or Dessert Topping Schoko
- 400 g Frischkäse
- 1000 ml Schlagobers
- 130 g Carte D'Or Panna cotta
- 10 Stk. Caterline Mohr im Hemd

ZUBEREITUNG

Birnenkompott: Den Rapshonig aufschäumen lassen und die Birnenspalten darin karamellisieren. Mit dem Birnen-Direktsaft ablöschen und die Safranfäden hinzugeben. Die Birne im Fond garen. Evtl. mit Maizena-Speisestärke abbinden.

Frischkäse: Das Dessert Topping Schoko unter den körnigen Frischkäse heben.

Vanilleschaum: Das Schlagobers aufkochen und die Panna cotta einrühren. Den Ansatz in ein iSi-Siphon füllen und mit einer N₂O-Patrone begasen. Tipp: Der Schaum kann auch vorbereitet in 0,5-Liter-Beutel eingefroren werden. Für die Regeneration kurz den Beutel ins heiße Wasser legen und umfüllen. Der Schaum funktioniert sowohl kalt als auch warm.

Mohr im Hemd: Tiefgekühlten „Mohr im Hemd“ in der Mikrowelle mit etwas Wasser bei 1000 Watt ca. 1 Minute erwärmen. Für die Anwendung im Kombidämpfer den tiefgekühlten Schokoladenkuchen ca. 15 Minuten bei 100% Dampf zubereiten.

Anrichten: Den warmen „Mohr im Hemd“ mit dem Marillen-Sorbet, Birnenkompott und Frischkäse arrangieren. Mit dem Vanilleschaum toppen.



Mit Carte D'Or Topping Schoko verfeinert.



TAKE AWAY



MINI

À LA CARTE

Caterline Mohr im Hemd



Carte D'Or Panna cotta



Carte D'Or Marillen-Sorbet



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

À LA CARTE





Die Trilogie von der Schokolade

Für 10 Portionen:

- 10 Kugeln Carte D'Or-Schokoladen-Eis
- Eiswanne (1/30 Eisportionierer)
- 240g Carte D'Or Mousse au Chocolat
- 5 Bananen
- 1 Zitrone, Abrieb, Saft
- Petersilie, frisch
- 500ml Milch
- 10Stk. Caterline Mohr im Hemd

ZUBEREITUNG

Bananen: Die geschnittenen Bananen mit dem Abrieb und dem Saft der Zitrone marinieren. Kurz vor dem Anrichten die Petersilie hinzugeben.

Schokoladen-Mousse: Die Milch mit dem Mousse au Chocolat-Pulver aufschlagen. Die Mousse gefällig anrichten und kühlen.

Mohr im Hemd: Tiefgekühlten „Mohr im Hemd“ in der Mikrowelle mit etwas Wasser bei 1000 Watt ca. 1 Minute erwärmen. Für die Anwendung im Kombidämpfer den tiefgekühlten Schokoladenkuchen ca. 15 Minuten bei 100% Dampf zubereiten.

Anrichten: Den warmen Schokokuchen mit dem Schokoladen-Eis und der Schokoladen-Mousse arrangieren.



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

TAKE AWAY



MINI

À LA CARTE

Caterline
Mohr im Hemd



Carte D'Or
Mousse au Chocolat



Carte D'Or
Schokolade



Chance auf einen
Zusatzumsatz
von

6,90 €

À LA CARTE





Cheesecake-Creme

mit Löffelbiskuit, Erdbeeren und Stracciatella-Eis

Für 10 Portionen:

- 1000g Caterline Apfelstrudel
- 10 Kugeln Carte D'Or Stracciatella-Eis
- Eiswanne (1/30 Eisportionierer)
- 15 Löffelbiskuits
- 250g Erdbeeren
- 200ml Erdbeermark
- 300ml Milch
- 250g Mascarpone
- 130g Carte D'Or-Basis für Tiramisu-Füllcreme
- Kaffeeöl

ZUBEREITUNG

Haselnüsse: Die Haselnüsse im Thymianhonig mit den Thymianblättern karamellisieren lassen und auf einer Silpat-Matte auskühlen lassen. Die Nüsse mit dem Messerrücken zu einem groben Haselnussbruch brechen.

Cheesecake-Creme: Die Milch mit dem Mascarpone und dem Cremepulver bis zur gewünschten Konsistenz aufschlagen. Die Frischkäsecreme mit dem Erdbeermark und dem Biskuit gefällig anrichten und kühl stellen.

Apfelstrudel: Den tiefgekühlten Apfelstrudel auf einem gefetteten Backblech bei ca. 180°C -190°C Heißluft etwa 35 Minuten backen. Tipp: Der Strudel kann vorproduziert werden und kann à la minute regeneriert werden.

Anrichten: Den warmen Apfelstrudel mit dem Stracciatella-Eis und warmen, karamellisierten Haselnüssen arrangieren. Mit dem Kaffeeöl aromatisieren und nach eigenem Ermessen mit der Zimt-Frischkäsecreme dekorieren.



Dieses Dessert lässt sich als TO-GO- und als SOLO-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



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 Sommerbeerenfruchtig!



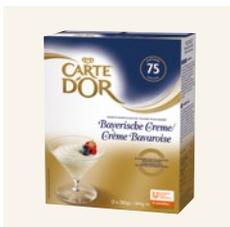
Marillen-Sorbet

Erfrischend mediterranes Marillen-Sorbet mit fruchtigen Marillenstückchen.



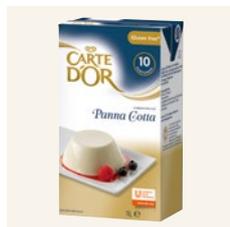
Stracciatella

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



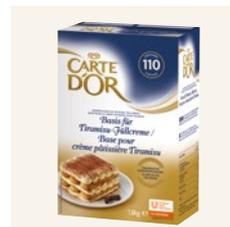
Bayerische Creme

Abgerundeter Vanille-Obers Geschmack, sturzfähige 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.



Mohr im Hemd

Saftiger Schokoladen-Nuss-Kuchen, tiefgekühlt.



Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt.

DER SCHNELLE UND EINFACHE KONTAKTWEG ZU UNS:

www.eskimo-business.at

www.unileverfoodsolutions.at

