


MÖVENPICK[®]
So kann Eis sein



*The Colour of
Ice Cream*

2017


MÖVENPICK®
So kann Eis sein



*The Colour of
Ice Cream*

The Colour of Ice Cream steht für spannende und facettenreiche MÖVENPICK Eis-Erlebnisse.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit wenigen Komponenten und einfachen Handgriffen Ihre Gäste schnell und einfach beeindrucken können. Unsere einfachen Rezepturen mit Wareneinsatzangaben ermöglichen Ihnen einen attraktiven Mehrumsatz.

Lassen Sie sich von unseren ideenreichen Eis-Erlebnissen verführen.

*Immer auf der Suche nach
der einzigartigen Eis-Idee!*

Jedes Jahr trifft sich das MÖVENPICK Kreativ-Team zum Dessert-Workshop in der WIHOGA mit Dessertspezialisten, kreativen Köchen und Kunden. Hier werden aufmerksamkeitsstarke Inszenierungen erprobt und kreiert, von Profis für Profis.

Dabei werden Faktoren wie Gastronomietrends, Feedback aus der Praxis, Wirtschaftlichkeit und einfache Handhabung berücksichtigt.





MÖVENPICK®

So kann Eis sein



Klassiker mal anders

Inszenieren und kombinieren Sie Dessert-Klassiker neu. Setzen Sie diese Evergreens durch freche Zutaten und ungewöhnliches Geschirr gekonnt neu in Szene.

So erringen Ihre beliebten Klassiker garantiert neue Aufmerksamkeit.

Staudensellerie

Die knackigen Stängel des Staudenselleriees schmecken roh ebenso gut wie gekocht oder überbacken. In Deutschland wird das Gemüse von Juli bis Oktober geerntet. Durch die Anbauggebiete im Mittelmeerraum gelangt der Staudensellerie jedoch das ganze Jahr über zu uns. Blätter und Blüten von wild wachsendem Sellerie wurden schon im alten Ägypten und bei den Griechen verwendet. Das schöne Blatt, das der glatten Petersilie ähnelt, wurde auch wie das Lorbeerblatt als Blumenkranz zur Siegerehrung bei Spielen verwendet.

Nektarine

Die Nektarine oder auch „Nacktpfirsich“ ist eine Variation des Pfirsichs, nur mit glatter Haut. Vorwiegend wird die saftige Frucht im Mittelmeerraum sowie in Kalifornien, Chile und Südafrika angebaut. Nektarinsorten haben Namen wie „Crimson Gold“, „Red June“ oder „Stark Sunglo“. Ganz neu auf dem Obstmarkt sind die Wild-Nektarinen mit der flachen Form.

Die Rechnung bitte!

Sellerie-Orangen-Salat

1 Kugel MÖVENPICK	
Crème Mascarpone Nektarine	€ 0,46
60 g Orangen-Grapefruit-Sellerie-Salat	€ 0,29
25 g Honig-Mascarpone-Sauce	€ 0,16

Die berühmteste Verwendung des Mascarpone ist das Tiramisu. Der cremige Frischkäse hat einen Fettgehalt von 80%. Seinen Namen hat er aus dem Dialekt der lombardischen Kleinstadt Lodi: „Mascarpia“, was Rahm bedeutet.

Nettowareneinsatz*	€ 0,91
---------------------------	---------------

Teller gesehen bei TAFELSTERN

*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Die Kugelgröße entspricht einem 1/30 Portionierer. Abweichungen möglich.





Das Rezept

Sellerie-Orangen-Salat

Für den Orangen-Grapefruit-Sellerie-Salat sollten Sie unbehandelte Früchte verwenden, da man als Erstes dünne Zesten aus der Schale zieht. Danach die Früchte präzise filetieren (ohne Weiß). Den restlichen Saft in einen Topf geben, mit den Zesten aufkochen und mit Stärke binden.

Mit Zucker und Cointreau abschmecken. Den Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden und in etwas Zucker karamellisieren.

Aus Mascarpone, Honig und Zitronensaft eine dickflüssige Sauce herstellen. Zum Anrichten die Filets mit Sellerie mischen und mit der gebundenen Cointreau-Marinade marinieren. Zum Schluss eine Kugel MÖVENPICK Crème Mascarpone Nektarine in die Crèmesauce einsetzen und mit frischen Sellerieblättchen verzieren.

1849 gründeten die Brüder Adolphe und Edouard-Jean Cointreau in Angers (Frankreich) die erste Destillerie des Hauses Cointreau. Die für Cointreau verwendeten Orangenschalen stammen von süßen und bitteren Orangen. Die Schalen werden in Alkohol eingelegt. Anschließend erfolgt die Destillation. In den weiteren Herstellungsphasen entsteht daraus mit Zucker, Wasser und Neutral-Alkohol der Cointreau. Cointreau wird unter anderem im Cosmopolitan und in der Margarita verwendet.



Sellerie-Orangen-Salat

*Mövenpick Crème Mascarpone Nektarine
+ Sellerie
+ Orangen
+ Mascarpone*





Nektarine Aperitif

*Mövenpick Crème Mascarpone Nektarine
+ Sahne
+ Pastis
+ Erdbeeren*



Pastis

„Pastiche“, auf Deutsch „Nachahmung“, beschreibt die Herkunft des französischen Schnapses aus Anis. 1915 wurde in Frankreich die Herstellung von Absinth verboten, woraufhin in der Provence heimlich eine Nachahmung, der heutige Pastis, produziert wurde. Zu den Zutaten gehören Sternanis, Kräuter der Provence und Extrakte aus Süßholz. Ursprünglich wird der Schnaps mit eiskaltem Wasser verdünnt getrunken. Heute werden Desserts und Cocktails jedoch gerne mit Pastis aufgewertet.

Porridge

Porridge, oder auch Haferbrei, ist ein Getreidebrei aus Haferflocken, Wasser und/oder Milch. Der Unterschied zu Müsli besteht darin, dass die Flocken nicht nur eingeweicht werden, sondern so lange gekocht werden, bis eine cremige Masse entsteht. Der Brei schmeckt unwiderstehlich mit Gewürzen und frischem Obst. In Großbritannien und Irland gehört Porridge zu den Nationalgerichten.

Die Rechnung bitte!

Nektarine Aperitif

1 Kugel MÖVENPICK	
Crème Mascarpone Nektarine	€ 0,46
40 g Erdbeeren	€ 0,24
50 ml parfümierte	
Pernod-Sahne	€ 0,19
Chilifäden, Puderzucker	€ 0,02

Nettowareneinsatz*	€ 0,91
---------------------------	---------------

Teller gesehen bei TAFELSTERN

Nektarine-Crumble-Kugel

1 Kugel MÖVENPICK	
Crème Mascarpone Nektarine	€ 0,46
20 g Porridge	€ 0,25
25 g Hafercrumble	€ 0,17
Nektarinenspalten, Chicorée- blätter, Zitronenthymian	€ 0,06

Nettowareneinsatz*	€ 0,94
---------------------------	---------------

Teller gesehen bei ZIEHER FINE PORCELAIN

*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Die Kugelgröße entspricht einem 1/30 Portionierer. Abweichungen möglich.





Die Rezepte

Nektarine Aperitif

Für die Pernod-Sahne Schlagsahne halbflüssig anschlagen und mit Pernod oder Pastis und Zucker parfümieren. Für den Farbeffekt etwas grüne Lebensmittelfarbe hinzugeben. 2 – 3 kleinere Erdbeeren halbieren und in einer lauwarmen Marinade aus Pernod, Zucker und schwarzem Pfeffer anschwelen.

Für die Deko Chilifäden und Puderzucker nehmen.

TIPP: Pernod oder Pastis ist ein Anis-Kräuterschnaps. Sie können auch Absinth verwenden.



Nektarine-Crumble-Kugel

Für das Porridge oder auch Haferbrei werden Haferflocken mit Milch und Zucker gekocht (nach Belieben können Sie auch Rosinen und Pfirsichstückchen hinzufügen). Jetzt abkühlen lassen und mit etwas Honig und Joghurt glattziehen.

Hafercrumble (gibt es fertig in Reformhäusern) etwas zerkleinern und eine Kugel MÖVENPICK Crème Mascarpone Nektarine darin ganzflächig rollen. Das lauwarme Porridge auf einen Teller geben.

Mit der gerollten Kugel toppen und mit Nektarinenspalten, Chicoréeblättern, Zimt-Puderzucker und Zitronenthymian ausgarnieren.



Nektarine-Crumble-Kugel

*Mövenpick Crème Mascarpone Nektarine
+ Porridge
+ Hafercrumble
+ Nektarinen*





Waldfrucht auf Rot

*Mövenpick Waldfrucht Panna Cotta
+ Rotkohl
+ Granatapfel*



Spekulatius

Das aus Belgien und Holland stammende Mürbegebäck wird in Deutschland hauptsächlich in der Weihnachtszeit angeboten. Den typischen Geschmack erhält es durch Kardamom, Gewürznelke und Zimt. Durch den Zucker mit hohem Melasseanteil schmecken die leckeren Kekse besonders karamellig. Der Name Spekulatius stammt wahrscheinlich vom lateinischen „Speculator“, Bischof, ab. Die Kekse sind oft mit Nikolausmotiven versehen.

Granatapfel

Die sogenannte „Speise der Götter“ gilt als Lebens- und Fruchtbarkeitssymbol, jedoch auch als Zeichen der Macht in Form des Reichsapfels. Sie stammt aus dem Mittelmeerraum und Vorderasien. Die blutroten Kerne der süß-säuerlichen Frucht werden gerne mit Salaten und raffinierten Desserts kombiniert.

Die Rechnung bitte!

Waldfrucht auf Rot

1 Kugel MÖVENPICK	
Waldfrucht Panna Cotta	€ 0,48
60 g Rotkohlsalat	€ 0,28
Deko	€ 0,02

Nettowareneinsatz* € 0,78

Teller gesehen bei TAFELSTERN

Vegane Kugel „Spekulatius“

1 Kugel MÖVENPICK	
Himbeer Sorbet	€ 0,48
30 g Spekulatiuscrème	€ 0,26
20 ml BOIRON	
Himbeer-Püree	€ 0,19
20 g frische Himbeeren	€ 0,12
20 g Quinoa und Zucker	€ 0,07

Nettowareneinsatz* € 1,12

Teller gesehen bei BAUSCHER

*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Die Kugelgröße entspricht einem 1/30 Portionierer. Abweichungen möglich.





Die Rezepte

Waldfrucht auf Rot

Rotkohl sehr dünn aufhobeln und mit Zucker, Salz, Pfeffer, weißem Balsamico-essig, fein geriebenem Ingwer, Granatapfelsirup und evtl. Chili abschmecken. Abschließend frische Granatapfelkerne hinzufügen. Der Salat sollte feinsäuerlich mit einer gewissen Schärfe als Gegenpol zu dem Waldfruchteis stehen.

Das Ganze wird mit Granatapfelkernen und Zitronenmelisse dekoriert.

TIPP: Als Säuerungsmittel können Sie auch einen türkischen Granatapfelsirup verwenden: Nar ekşisi. Auch als türkischer Balsamico bekannt. Falls Ihnen die Zeit fehlt, einen frischen Rotkohlsalat vorzubereiten, können Sie auch Rotkohl aus dem Glas verwenden. Diesen dann mit den oben genannten Aromen verfeinern.

Vegane Kugel „Spekulatius“

Für den Schaum brauchen Sie einen ISI Whip Sahnspender. Verrühren Sie 200 ml Mandelmilch, 120 g LOTUS Spekulatiuscrème (nicht die Crunchy-Version) und 40 g Mandelsirup von MONIN. Diese Zutaten vermischen und im ISI aufschäumen, anschließend kühl stellen. Die Spekulatiuscrème auf einen Teller sprühen, mit Himbeer-Püree und frischen Himbeeren ausdekorieren.

Quinoa in etwas Zucker und Zimt aufpoppen lassen und eine Kugel MÖVENPICK Himbeer Sorbet darin rollen.

TIPP: Von der LOTUS Spekulatiuscrème gibt es auch eine Crunchy-Version. Diese können Sie nicht für den ISI verwenden. Aber Sie können Soja oder Mandelsahne locker anschlagen und mit der leicht erwärmten Spekulatiuscrème verrühren. So erzielen Sie den gleichen Effekt.



Vegane Kugel „Spekulatius“

*Mövenpick Himbeer Sorbet
+ Spekulatiuscrème
+ Quinoa
+ Himbeeren*





MÖVENPICK®

So kann Eis sein



*Außergewöhnlich
kombiniert*

Sprengen Sie das Gewohnte.
Nutzen Sie Eis als kreatives Highlight für Ihren
Starter oder Zwischengang. Schaffen Sie ein
hochwertiges kulinarisches Entertainment.
Ihre Gäste kommen wieder!

Chia-Samen

Die Chia-Samen haben in den vergangenen Jahren einen echten Boom erlebt. Ob im Joghurt, im Eis oder im Brot vom Bäcker um die Ecke – die kleinen schwarzen Samen der mexikanischen Kräuterpflanze sind längst nicht mehr nur bei Veganern beliebt. Häufig werden Chia-Samen mit „Superfood“ in Verbindung gebracht.

Kokosmilch

Die köstliche Kokosmilch ist eigentlich gar keine Milch. Sie ist auch nicht die im Inneren der Kokosnuss befindliche Flüssigkeit. Der Begriff Kokosmilch bezeichnet ein Gemisch aus dem fetten Fruchtfleisch reifer Kokosnüsse und Wasser.

Orangenthymian

Die Pflanze des Orangenthymians bietet nicht nur im Frühling hübsche rosa Blüten, sondern ist auch im Winter robuster als herkömmlicher Thymian. Das Gewürz der Pflanze wird vorwiegend für Desserts und Süßspeisen verwendet, kann aber auch wunderbar mit Fleisch und Salaten kombiniert werden. Auch Tee erhält ein besonderes Aroma durch das fruchtige Gewürz.

Die Rechnung bitte!

„Superfood“

1 Kugel MÖVENPICK	
Himbeer Sorbet	€ 0,48
Chia-Samen, Kokosmilchcreme	€ 0,21
Himbeeren, Brombeeren	€ 0,12
Kresse, Thymian	€ 0,04

Nettowareneinsatz* € 0,85

Teller gesehen bei PAPSTAR

*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Die Kugelgröße entspricht einem 1/30 Portionierer. Abweichungen möglich.





Das Rezept

„Superfood“

Chia-Samen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Dadurch intensiviert sich der nussige Geschmack der Samen. Mit gesüßter Kokosmilch vermengen und über Nacht quellen lassen. Die Masse wird dickflüssig und sämig. Vor dem Servieren können Sie etwas „Batida de Coco“-Likör dazugeben.

Von diesem „Superfood“ geben Sie 2 Esslöffel auf einen Teller und richten Himbeeren und Brombeeren dazu an. Dazu eine Kugel MÖVENPICK Himbeer Sorbet. Als Garnierung dient Gartenkresse und Orangethymian. Besonders dekorativ können Sie die Inszenierung auf einem zerknautschten Butterbrotpapier servieren.



Tief im Amazonas-Dschungel lebt ein Stamm, der seit Jahrhunderten besondere Beeren oder Pflanzen genießt, die reich sind an Antioxidanzien und Vitaminen. Chia, Maca, Açai und Lucuma sind nur ein paar davon. Studien haben gezeigt, dass diese Lebensmittel sogar Blaubeeren, Holunderbeersaft und Rotwein in ihrer gesundheitlichen Wirkung übertreffen. Doch überschätzen sollten wir das „Superfood“ nicht. Eine ausgewogene „heimische“ Ernährung reicht oft, um gesund zu bleiben.



„Superfood“

*Mövenpick Himbeer Sorbet
+ Chia-Samen
+ Kokosmilch
+ Kresse*





Cassis & Apfel-Ziegenkäse

Mövenpick Cassis Sorbet

+ Apfel

+ Ziegenkäse

+ Feldsalat



Pumpernickel

Das Schwarzbrot ist besonders im Ausland als „typisch deutsches Brot“ bekannt. Im Norden Deutschlands versteht man darunter ein dunkles Vollkornbrot. Aufgrund der übersichtlichen Anzahl an Zutaten, dem hohen Kornanteil sowie der langen Garzeit bleibt das Brot mehrere Monate lang haltbar. Das herzhafte Brot hat einen süß-säuerlichen Geschmack und einen hohen Ballaststoffgehalt.

Cassis

Cassis ist die französische Bezeichnung für die Schwarze Johannisbeere. Die wohl bekannteste Delikatesse ist der Crème de Cassis. Die Beeren werden bei $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ schockgefrostet und danach bei $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ mit Alkohol besprüht. Sie werden dann in ein Gemisch aus Alkohol und Wasser 5 Wochen lang eingelegt. Erst zum Schluss wird die Säure mit Zucker ausgeglichen.

Die Rechnung bitte!

Cassis & Apfel-Ziegenkäse

1 Kugel MÖVENPICK	
Cassis Sorbet	€ 0,48
50 g Apfelpüree	€ 0,28
20 g Sellerie-Apfel-Salat	€ 0,09
30 g Ziegenkäse-Sauce	€ 0,21
Kürbiskerne und Öl, Feldsalat	€ 0,06

Nettowareneinsatz* € 1,12

Teller gesehen bei SCHÖNWALD

Espresso-Karamell-Parmesan

1 Kugel MÖVENPICK	
Espresso Krokant	€ 0,44
60 g Pumpernickel-Karamell	€ 0,24
Parmesanchips	€ 0,22

Nettowareneinsatz* € 0,90

Teller gesehen bei BAUSCHER

*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Die Kugelgröße entspricht einem 1/30 Portionierer. Abweichungen möglich.





Die Rezepte

Cassis & Apfel-Ziegenkäse

Für das Apfelpüree wird ein Apfel geschält, grob gewürfelt und mit Zucker, Apfel- und Zitronensaft kurz gekocht. Sie können weitere Aromen nach Wahl hinzufügen (z. B. weihnachtliche Gewürze). Den Ziegenkäse mit Frischkäse, flüssiger Sahne, Salz und Muskat zu einer Sauce pürieren. Dazu einen Salat aus Sellerie und Apfelwürfeln mischen. Mit Walnussöl, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

Abschließend Apfelpüree mit der Ziegenkäse-Sauce, dem Sellerie und dem Feldsalat geschmackvoll anrichten. Als Extra geröstete Kürbiskerne und Kernöl dazugeben. Das Ganze mit einer Kugel MÖVENPICK Cassis Sorbet krönen.

TIPP: Sie können auch eine aromatische Birne verwenden. Wer keinen Ziegenkäse mag, nimmt stattdessen einen normalen Frischkäse und verfeinert diesen mit frischen Kräutern.

Espresso-Karamell-Parmesan

Den Pumpernickel grob bröseln und in karamellisiertem Zucker leicht anrösten. Mit Zimt und fein geschnittenem Rosmarin abschmecken. Den Parmesan fein raspeln und auf einem Blech mit Backpapier im Ofen bei 180 °C hellbraun ausbacken. Sie bekommen so Parmesan-chips. Die Chips zerbröseln und eine Kugel MÖVENPICK Espresso Krokant darin halb anrollen.

Die gerollte Kugel auf den Pumpernickel-Karamell setzen und mit einem Parmesan-chip krönen.



Espresso-Karamell-Parmesan

*Mövenpick Espresso Krokant
+ Parmesan
+ Pumpernickel
+ Karamell*





Die Zitrone auf der Erbse

Mövenpick Zitronen Sorbet

+ Erbsen

+ Melone

+ Holunder



Erbesen

Das beliebte Beilagengemüse bietet viele Möglichkeiten zum Verzehr – ob als Suppe, Eintopf, Sauce oder im Salat. Die kleinen grünen Alleskönner sind zu jedem Speisegang bereit. Sonnenkönig Ludwig XIV. soll in die kleinen Erbsen verliebt gewesen sein. In vielen Märchen finden wir die Erbse wieder. Bei den Zwergen, deren Lieblingspeise sie war, beim Aschenputtel, das sie auslesen musste und bei der „Prinzessin auf der Erbse“. Die Erbse hatte eine wichtige Bedeutung: Sie war ein Symbol der Fruchtbarkeit.

Rucola

Nicht zuletzt durch die italienische Küche wurde die Rucola-Pflanze, auch Rauke genannt, in den letzten Jahren so berühmt und beliebt. Ob im Salat, im Pesto oder auf der Pizza – das würzige Kraut ist aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. Dank der reichlich enthaltenen Senföle überzeugt Rucola mit einer sehr intensiven, würzig-herben und leicht scharfen Note.

Die Rechnung bitte!

Die Zitrone auf der Erbse

1 Kugel MÖVENPICK Citronen Sorbet	€ 0,37
30 ml Erbsen-Holunder- Crème	€ 0,22
Melonenstücke, Minze, Erbsen	€ 0,05

Nettowareneinsatz* € 0,64

Teller gesehen bei TAFELSTERN

Waldfrucht auf Rucola-Crème

1 Kugel MÖVENPICK Waldfrucht Panna Cotta	€ 0,48
40 g Rucola-Frischkäse- Sauce	€ 0,30
Heidelbeeren, Rucolablätter als Deko	€ 0,06

Nettowareneinsatz* € 0,84

Teller gesehen bei SCHÖNFELD

*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Die Kugelgröße entspricht einem 1/30 Portionierer. Abweichungen möglich.





Die Rezepte

Die Zitrone auf der Erbse

Für die Erbsen-Holunder-Crème werden Tiefkühlerbsen in kochendem Wasser kurz blanchiert und in Eiswasser abgeschreckt. Ein paar Erbsen für die Deko zurückbehalten. Die restlichen mit Minzblättern, Holunderblütensirup und Sahne sämig pürieren.

Abschließend durch ein Sieb streichen. Einen Erbsensaucenspiegel auf den Teller gießen und mit Joghurt ein dekoratives Muster in den Spiegel ziehen.

Eine orangefarbene Melone (Cantaloupe oder Charentais) schälen und fein würfeln, dann mit den zurückbehaltenen Erbsen und einem Minzblatt auf dem Teller verteilen. Jetzt eine Kugel MÖVENPICK Zitronen Sorbet einsetzen.



Waldfrucht auf Rucola-Crème

Den Rucola zunächst blanchieren und anschließend mit Frischkäse und etwas griechischem Joghurt pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Crème sollte sehr dickflüssig sein.

Die Crème auf einem Teller ausstreichen und mit Heidelbeeren (oder anderen Beeren) und Rucola ausdekorieren. Auf eine Kugel MÖVENPICK Waldfrucht Panna Cotta können Sie mit einem kleinen asiatischen Spieß als „Eyecatcher“ ein paar Rucolablätter aufstecken.

Aus den Holunderblüten lassen sich köstliche Gelees und Getränke herstellen. Für das Holunderblütengelee brauchen Sie etwa zehn Holunderblütendolden. Mit Zitronenscheiben und Wasser 24 Stunden ziehen lassen. Am nächsten Tag die Flüssigkeit durch ein Sieb ziehen. Mit Gelierzucker und Zitronenschale kurz aufkochen. Die warme Masse in Einmachgläser füllen, fünf Minuten auf den Kopf stellen – und fertig!



Waldfrucht auf Rucola-Crème

Mövenpick Waldfrucht Panna Cotta

+ Rucola

+ Frischkäse

+ Heidelbeeren





MÖVENPICK®

So kann Eis sein



Event und Bankett

Gerade hier spielen einfache, wenige Handgriffe innerhalb eines beschränkten Zeitfensters die ausschlaggebende Rolle in der Küche.

Die Gäste erwarten außergewöhnliche und exklusive Ideen. Wir zeigen Ihnen kreative Highlights, die mit wenig Aufwand große Wirkung erzielen.

Grenadine

Allen Tequila-Sunrise-Liebhabern sollte der rote Sirup ein Begriff sein. Der alkoholfreie Granatapfelsirup ist aus dem Sortiment der Barkeeper nicht mehr wegzudenken. Ursprünglich kommt der Saft von der Karibikinsel Grenada, der er auch seinen Namen zu verdanken hat. Heute wird der Sirup jedoch weltweit hergestellt, wozu auch andere rote Früchte wie Himbeeren oder Erdbeeren verwendet werden.

Singapur Sling

Das Originalrezept des beliebten Cocktails Singapur Sling stammt aus dem Raffles Hotel in Singapur, wo er von einem Barkeeper erfunden wurde. Ursprünglich sollte es ein Cocktail für Frauen sein, daher die pinke Farbe. Der fruchtig-aromatische Cocktail basiert größtenteils auf Gin.

Die Rechnung bitte!

Singapur Sling

1 Kugel MÖVENPICK	
Passionsfrucht Sorbet	€ 0,48
70 g Früchte (Orangen, Limetten, Ananas, Kirschen)	€ 0,37
Schuss Gin, Cherry-Brandylikör, Grenadine	€ 0,24

Nettowareneinsatz* € 1,09

Glas gesehen bei RIEDEL

Waldbeeren-Campari-Gelee

1 Kugel MÖVENPICK	
Citronen Sorbet	€ 0,37
Bittersweet Negroni-Gelee	€ 0,35
Johannisbeeren, Schokocrispies, Zitronenmelisse	€ 0,08

Nettowareneinsatz* € 0,80

Glas gesehen bei BAUSCHER

*Der Nettowareneinsatz (Zutaten) wurde von NESTLÉ SCHÖLLER auf Basis der aktuellen Verkaufspreise berechnet. Die Kugelgröße entspricht einem 1/30 Portionierer. Abweichungen möglich.





Die Rezepte

Singapur Sling

Sie benötigen Orangenfilets, eine dünn geschnittene Limette und eine geviertelte Ananasscheibe. Diese Zutaten mit Orangen- und Ananassaft und Gin mischen. Jetzt Sauerkirschen mit Grenadine und Cherry-Brandylikör mischen und als Erstes ins Glas geben. Dann vorsichtig mit der Orangen-Gin-Bowle auffüllen. Es sollte sich nicht sofort vermischen.

Zum Abschluss eine Kugel MÖVENPICK Passionsfrucht Sorbet einsetzen. Die Kreation mit einem Minzblatt und einer Limettenscheibe schmücken.

Waldbeeren-Campari-Gelee

Für das Gelee nehmen Sie jeweils 0,15 l Campari und weißen Cacaolikör (Bols) sowie jeweils 0,05 l Gin und 0,15 l trockenen Wermut. Rühren Sie nach Belieben evtl. 50 g Zucker und 2 Spritzer Zitronensaft unter. Dazu 8 Blatt Gelatine geben, sodass es geliert. Das Ganze dünn auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Blech gießen. Nach dem Erkalten Ravioli-große Scheiben ausstechen und eine Kugel MÖVENPICK Citronen Sorbet dazwischenlegen.

Abschließend mit Schokocrispies und Johannisbeeren garnieren. Als Käseersatz dient dünn gehobelte weiße Kuvertüre.

TIPP: Bittersweet Negroni ist eine Abwandlung, die auch Frauen schmeckt. Hier trifft eine süße Komponente auf Campari.



Campari ist ein italienischer Likör, der als Aperitif, Longdrink oder Cocktail genossen werden kann. Heute ist die Marke in mehr als 190 Ländern vertreten und nicht zuletzt durch die auffallend rote Farbe bekannt. Der Likör hat einen leicht bitteren Geschmack. Das Rezept soll über 80 Zutaten beinhalten und ist geheim. Einige Zutaten sind aber bekannt: Chinin, bittere Kräuter, Rhabarber, Granatapfel, Gewürze, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen.



Singapur Sling

Mövenpick Passionsfrucht Sorbet
+ Früchte
+ Gin, Sherry
+ Grenadine



Waldbeeren-Campari-Gelee

Mövenpick Zitronen Sorbet
+ Johannisbeeren
+ Negroni-Gelee



*Mövenpick Eis.
Garant für Ihren Erfolg!*



*Die Nummer 1
in der Gastronomie*

Bereits seit über 35 Jahren bürgt der Name MÖVENPICK für höchste Qualität, außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und große Sortenvielfalt. Unsere Leidenschaft für meisterhafte Genussmomente hat uns zum Marktführer im Bereich Premium-Eiskrem in der Gastronomie gemacht.

*Zutaten, die den
Unterschied machen*

MÖVENPICK überzeugt durch beste Produktqualität, erreicht durch feinste Zutaten und großzügige Verwendung hochwertigen Stückguts.

*Innovationsführer,
der Trends setzt*

Mit faszinierenden Kompositionen setzt MÖVENPICK Trends im Premiumsegment. Jahr für Jahr kreieren wir einzigartige Trendsorten, die Sie inspirieren. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Eisdesserts.

MÖVENPICK®

So kann Eis sein

Das 1-2-3 für mehr Umsatz



1.

**BESTE
ZUTATEN**



2.

**KREATIVE
INSZENIERUNGEN**



3.

**EINFACHE
UMSETZUNG**

Viele weitere MÖVENPICK Eis-Erlebnisse auf www.schoeller-direct.de/rezepte



Mövenpick - The Colour of Ice Cream

