



ÜBERSICHT INSZENIERTE PRODUKTE

Front

- Butternut Squash Burger
- Smart Burger
- Smash Burger
- Green Heroes Plant Smash Burger

Back

- Mac'n'Cheese Bites
- Crunchy Kimchi Burger
- Ranch Master Crispy Chik'n Burger
- Chik'n Thigh Hot & Honey
- Pork Belly Chunks
- FVZ Smokey Cauli Schnitzel

BUTTERNUT SQUASH BURGER

Inszenierung

- Brioche Bun (Boden)
- Vegane Kurkuma-Mayo
- Wildkräutersalat
- Butternut Squash Burger
- Geschmorrte, karamellisierte rote Zwiebeln
- Eingelegter Karottensalat
- Vegane Kurkuma-Mayo
- Brioche Bun (Deckel)
- Cup: vegane Kurkuma-Mayo + Schwarzkümmel

Inszenierungsgeschirr

- Weißer Teller mit orangem Rand
- Metallcup flach
- ¼ Burger auf Holzspieß



Rezept

Vegane Kurkuma-Mayo

- Vegane Mayo
- Ca. 1 % Kurkumapulver
- Info: Mischung am Vortag vorbereiten, da sich Farbe noch verändert

Eingelegter Karottensalat

- Abgießen
- Mit Essig, Zucker und Salz nachwürzen

Zubereitungsempfehlung 

- Bratplatte 180°C, 8 min, mehrmals wenden
- Haltezeit im Kombi max. 15 min bei 110°C trockener Hitze

CRUNCHY KIMCHI BURGER

Inszenierung

- Brioche Bun (Boden)
- SFW Mango Dip
- Romanasalat
- Crunchy Kimchi Burger
- 3 Scheiben gekochte rote Beete
- Bunte Sprossen
- Vegane Mayo
- Brioche Bun (Deckel)

Inszenierungsgeschirr

- Metallteller mit bauchigem Rand
- Koreanisches „WOW YOUR GUESTS“ Einlegepapier
- Schwarze Sushistäbchen
- ¼ Burger auf Rouladennadel



Rezept

Zubereitungsempfehlung [♦]

- Fritteuse 175°C, 3:30 min
- Haltezeit im Kombi max. 15 min bei 110°C trockener Hitze

Inszenierung

- Homestyle Bun 80 g (Boden)
- Mayo
- Lollo Bianco
- Smart Burger
- Geschmorrte Zwiebeln
- Eine Scheibe Tomate
- Chili Cheese Sauce SFW
- Homestyle Bun 80 g (Deckel)
- Papiercup: Chili Cheese Sauce SFW

Inszenierungsgeschirr

- Ovales Holzbrett
- Weißer Papiercup
- Wachspapier
- ¼ Burger gebaut auf Holzspieß
- ¼ Burger solo auf Wachspapier



Rezept

Zubereitungsempfehlung [♦]

- Bratplatte 180°C, 7 min, mehrmals wenden

RANCH MASTER CRISPY CHIK'N BURGER

Inszenierung

- Brioche Burger Bun (Boden)
- (vegane) Mayo
- Romanasalat
- Homestyle Chik'n Burger
- Cole Slaw
- Eingelegte rote Zwiebeln
- 1 EL Frühlingszwiebel-Granatapfel-Mix
- (vegane) Mayo
- Brioche Burger Bun (Deckel)

Inszenierungsgeschirr

- Weißer Teller mit geschwungenem schwarzen Rand
- ¼ Burger auf Holzspieß



Rezept

Eingelegte rote Zwiebeln

- Rote Zwiebeln, gehobelt in feine Streifen
- Mit Essig-Wasser-Gemisch (70:30), Salz, Zucker & Senfsaat übergießen und ziehen lassen

Frühlingszwiebel-Granatapfel-Mix

- 1 Granatapfel
- 5 Frühlingszwiebeln
- Sesam hell & dunkel (50:50)

SMASH BURGER

Inszenierung

- Smash Burger Bun (Boden)
- Senf + Ketchup
- Jeweils 2x Scheiblettenkäse + Smash Burger
- Gegrillte Zwiebeln
- Senf + Ketchup
- Smash Burger Bun (Deckel)

Inszenierungsgeschirr

- ¼ Burger pro Portion in ovalem Basket
- Schwarz-weißes Einlegepapier



Rezept

Gegrillte Zwiebeln

- Zwiebeln in Ringen in Öl anbraten
- Mit Salz & Pfeffer würzen
- Fertige Zwiebeln können warmgehalten oder vor dem Zusammenbauen nochmal kurz angebraten werden

PLANT SMASH BURGER

Inszenierung

- Smash Burger Bun (Boden)
- Sauce
- Eisbergsalat in Chiffonade
- Smash Plant Burger
- Rote Zwiebelwürfel
- Eingelegte Gurken, 4-5 Scheiben
- Sauce
- Smash Burger Bun (Deckel)
- Side-Dekoration:
 - Tupfer Real Burger Sauce und Jalapenos nebendran

Inszenierungsgeschirr

- ¼ Burger pro Portion auf Metallteller used Style



Rezept

Sauce

- 75 % Ketchup
- 20 % Senf mittelscharf
- 5 % vegane Mayo

PORK BELLY CHUNKS - SINGLE

Inszenierung

- Eine Scheibe eingelegter Rettich + 1x Pork Belly als burnt end mit Glaze aufgespießt auf Rouladennadel
- Eine Scheibe eingelegter Rettich + 1x Pork Belly normal aufgespießt auf Rouladennadel
- Side-Dekoration:
 - Mini-Gurken-Spiralen (müssen Schlangen sein)
 - Rote Zwiebeln in feinen Sicheln
 - Schwarzer Sesam

Inszenierungsgeschirr

- Metallteller used style



Rezept

Glaze

- Red Peppa Jam
- Sesam hell
- Schnittlauch in Ringen

Eingelegter Rettich

- Frischen weißen Rettich in Scheiben
- Einlegt und aufgekocht in 1 l Essig, 1 l rote Beete Saft, 50 g Salz, 100 g Zucker

PORK BELLY CHUNKS – 2-3 PORTIONEN

Inszenierung

- Eine Scheibe eingelegter Rettich + 2-3x Pork Belly als burnt end mit Glaze aufgespießt auf Rouladennadel
- Eine Scheibe eingelegter Rettich + 2-3x Pork Belly normal aufgespießt auf Rouladennadel
- Side-Dekoration:
 - Mini-Gurken-Spiralen (müssen Schlangen sein)
 - Rote Zwiebeln in feinen Sicheln
 - Schwarzer Sesam

Inszenierungsgeschirr

- Metallteller used style



✦ Nie mehr als 3 Chunks pro Sorte!
Dann lieber neuen Teller!

Rezept

Glaze

- Red Peppa Jam
- Sesam hell
- Schnittlauch in Ringen

Eingelegter Rettich

- Frischen weißen Rettich in Scheiben
- Einlegt und aufgekocht in 1 l Essig, 1 l rote Beete Saft, 50 g Salz, 100 g Zucker

CHIK'N THIGH HOT HONEY - SINGLE

Inszenierung

- Mit Chili-Honig-Wasser Tellerboden bedecken
- Auf einen Holzspieß aufspießen *von oben nach unten*:
 - 2 gelbe Silberzwiebeln
 - 1 Slice Chik'n Thigh (ca. 2 cm breit)
 - Mini-Waffel

Inszenierungsgeschirr

- Kleiner Teller in rosa, blau oder grün



Rezept

Chili-Honig-Wasser

- 50:50 Wasser und Honig
- Ca. 5 % Chili-Flocken

CHIK'N THIGH HOT HONEY – 2-5 PORTIONEN

Inszenierung

- Chik'n Thigh in max. 5 gleich große Streifen
- Side-Dekoration:
 - Honiglöffel mit Honig und Chili-Flocken benetzen
 - 3-4 gelbe Silberzwiebeln
 - 1-2 Mini-Chilischoten

Inszenierungsgeschirr

- Terrakotta-grüner Teller
- Braunes Backpapier
- Honiglöffel



Rezept

.-.

FVZ SMOKY CAULI SCHNITZEL

Inszenierung

- Rote Beete Hummus auf Teller verstreichen
- Marinierte rote Beete darauf verteilen
- 2 Streifen Smoky Cauli Schnitzel für 1-2 PAX, 3-4 Streifen für 3-4 PAX
- Toppen mit Limetten-Joghurt-Sauce
- Mit Mix schwarzem Sesam und Frühlingszwiebeln abstreuen

Inszenierungsgeschirr

- Metallteller used style



Rezept

Rote Beete Hummus

- 250 g Hummus classic
- 5 g rote Beete Pulver
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Kreuzkümmel

Marinierte rote Beete

- Gegarte rote Beete in 2-3 cm große Würfel schneiden
- Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft marinieren

Limetten-Joghurt-Sauce

- 500 g vegane/r Joghurt/Mayo
- 3 EL Limettensaft
- Limettenabrieb, Salz, Pfeffer

MAC'N'CHEESE BITES

Inszenierung

- 3 Mac'n'Cheese Bites pro Teller
- Ein Dipschälchen mit White BBQ Sauce
- Ein Dipschälchen mit Red Peppa Jam
- Side-Dekoration:
 - Coleslaw abgestreut mit Schnittlauch in Ringen

Inszenierungsgeschirr

- Metallteller used Style



Rezept

.-.

SOLOPRODUKTE

Front

- Ranch Master Smart Burger

Back

- Mac'n'Cheese Burger
- FVZ Lieblingsschnitzel roh
- FVZ Schnitzelröllchen Obazda
- Mozzarella Fries
- Chik'n Stick Nashville Smoked
- Mozzarella Onion Rings
- Pickle & Cheese Bites
- Homestyle Chik'n Fingers Buttermilk
- Cauli Wings



SNACK POINT

Back

- 20 KT Homestyle Chik'n Fingers Buttermilk
- 10 KT Cauli Wings
- 16 KT Mozzarella Onion Rings
- 16 KT Pickle & Cheese Bites



BURGERSHOW

Burger

- Smash Burger 100 g (150 Stück) *Line Extension*
- Smash Burger 80 g (58 Stück)
- Plant Smash Burger (108 Stück)
- Homestyle Chik'n Burger (120 Stück)
- Green Oat Burger (120 Stück)
- Homestyle Burger 180 g (84 Stück) *Line Extension*
- Mac'n'Cheese Burger (160 Stück)
- Butternut Squash Burger (144 Stück)
- Crunchy Kimchi Burger (144 Stück)
- Smart Burger (105 Stück)
- Ranch Master Crispy Chik'n Burger (180 Stück)
- Ranch Master Smart Burger

Buns

- Brioche Burger Bun (200 Stück)
- Focaccia Burger Bun (120 Stück)
- Homestyle Burger Bun (360 Stück)
- Homestyle Burger Bun 80 g (150 Stück) *Line Extension*
- Laugen Burger Bun (144 Stück)
- Smash Burger Bun (250 Stück)