

## Genussvoll durch Herbst und Winter

Mit neuen Saison-Angeboten von GourmetConvenience bieten der Service-Bund und Sander in gemeinsamer Kooperation eine kulinarische Reise durch die gemütlich, kalten Jahreszeiten.

**Lübeck / Wiebelsheim, 24. August 2021** – Unter GourmetConvenience bieten der Service-Bund und Sander in gemeinsamer Sache hochwertige High-Convenience Produkte, die sich durch Qualität und Handwerk auszeichnen. Ob kreative Rezepturen im Herbst oder Wohlfühlgerichte für frostige Wintertage – mit den neuen saisonalen Angeboten präsentiert GourmetConvenience die passenden Produkte zur zweiten Jahreshälfte.



### Farbenfrohe Kreationen

So bunt wie der **Herbst** ist auch das **Saison-Angebot** für die dritte Jahreszeit. Der Kürbis hat Saison und präsentiert sich in allen Farben und Formen. Ob als fruchtiges Schaumsüppchen, als Sauce zu Coq au Vin oder mit Ingwer und Amaretto zu einer süßen Nascherei verschmolzen – der Kürbis findet seinen wohl verdienten Platz in jedem Gang. Auch Wild zeigt sich als saisonale Spezialität von seiner besten Seite. Als Hirschroulade in Preiselbeersauce oder mediterrane Variante des klassischen Lammes wird der saisonalen Spezialität alle Ehre verliehen – aber auch die fleischlosen Gerichte stehen dem in nichts nach. Von den leuchtenden Orangetönen der Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne bis hin zum kräftigen lila der Rotweinsbirne – die abwechslungsreichen Tellergerichte begeistern nicht nur im Geschmack, sondern sind auch eine wahre Augenweide.



### Köstlichkeiten zum Jahresende

Wenn die Tage kälter werden steigt der Appetit auf herzhaft wohlige Speisen, die Leib und Seele wärmen. Neben Wildschwein, Hirsch und Co. stehen mit Gans und Ente auch traditionelle Geflügelgerichte im Mittelpunkt des **saisonalen Angebots** für den **Winter**. Von getrüffelter Gänseleber bis hin zu sous-vide-gegartenen Gänsekeulen – die hochwertigen Wintergerichte von GourmetConvenience erhöhen die Vorfreude auf eine gemütliche Weihnachtszeit. Den krönenden Abschluss bilden klassische Aromen von Marzipan, Lebkuchen und Nüssen, die zu innovativen Desserts verarbeitet werden. Auch fruchtige Noten von Mandarine und Bratapfel dürfen nicht fehlen und sorgen für ein vollkommenes Geschmackserlebnis. Grazil angerichtet werden die süßen Kreationen zum Höhepunkt des Menüs.

Sie sind neugierig geworden? Hier finden Sie die aktuellen Saisonangebote zum Download:  
[www.expert-partnership.de/downloads](http://www.expert-partnership.de/downloads)

## Über ExpertPartnership

ExpertPartnership ist eine Kooperation zwischen den zwei erfahrenen Food-Service-Unternehmen Service-Bund und Sander. Ganz nach dem Motto „Schulter an Schulter“ deckt das gemeinsame Angebot den gastronomischen Tag vollständig aus einer Hand ab: mit hochwertiger GourmetConvenience, lösungsorientierter Beratung und tiefem Verständnis für die aktuellen Herausforderungen der Gastronomie.

---

## Über den Service-Bund

Wer seine Gäste jeden Tag aufs Neue verwöhnen will, der braucht einen starken Partner an seiner Seite. Der Service-Bund unterstützt Profi-Köche im Außer-Haus-Markt. Seit mehr als 40 Jahren und mit knapp 40 Standorten im gesamten Bundesgebiet ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen und dabei stets das besondere Plus an Service zu bieten. Knackig frisches Obst, saftiges Fleisch, köstlicher Fisch, ob für das Gala-Dinner oder die Imbissbude – das Sortiment vom Service-Bund lässt keine Wünsche offen.

### Ihr Kontakt bei Rückfragen:

eagle brands and media GmbH  
Ralph Marko – Kommunikationsmanager  
[presse@expert-partnership.de](mailto:presse@expert-partnership.de)  
[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)  
Mobil: +49 (0)151 – 237 032 21

---

## Über die Sander Gruppe

Seit über 45 Jahren bedient Sander alle Märkte im Food-Service-Bereich: von der Hotellerie und Gastronomie über die Gemeinschaftsgastronomie mit Betriebsrestaurants und Schulen bis hin zur Gesundheitsgastronomie mit Kliniken und Seniorenheimen. Das Familienunternehmen gliedert sich in dabei in zwei Kernbereiche: In der hauseigenen Frische-Manufaktur produziert Sander Gourmet über 2.500 hochwertige Produkte in unterschiedlichen Warengruppen. Als leidenschaftlicher Dienstleister betreibt Sander Catering außerdem 200 dezentrale Gastronomiebetriebe deutschlandweit.

### Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Sander Gruppe  
Inga Scholz – Marketing/Presse  
[presse@expert-partnership.de](mailto:presse@expert-partnership.de)  
[www.sander-gruppe.com](http://www.sander-gruppe.com)  
Telefon: +49 (0)6766 – 9303 428