



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



horesga
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



TAFELSTERN
professional porcelain

DAMIT ES WARM WIRD!



Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Energiesparwunder

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE



ECO-GREENSTAR®-SAFE 200 LAPTOP
HxB x T 220 x 420 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
HxB x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINI-BARS



ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,34 kW / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,33 kW / Tag möglich*



Suche Branchen Medien

Wählen Sie eine Branche:

Rezepte & Menüs

Branche "Rezepte & Menüs" 1504 Artikel


1 < ... 113 114 115 116 117 ... > 126

2013-05 Matjes-Rezepte: „Schwedischer Matjessalat“ (Larsen); „Aa...




u.a. ... „Schwedischer Matjessalat“ (Larsen) Zutaten für 4 Personen 3 Kartoffeln, 3 Rote Bete, 3 Packungen Larsen Zwiebel Matjesfilet, 4 Äpfel (Cox Orange), 2 große Dillgurken, Eiweiß von 2 hart gekochten Eiern, 200 g gekochtes Kalbsfleisch, 1 Zwiebel, 1, Bd Dill. Dressing Ei... [weiterlesen](#)

2013-05 Matjes-Rezepte: „Matjesfilets auf Schinkenrösti“ (Larsen)...



u.a. ... Matjesfilets auf Schinkenrösti“ (Larsen) Zutaten für 4 Personen 1 Bd. Petersilie, 4 Kartoffeln, 2 Scheiben gekochter Schinken, 2 Eier, Salz & Pfeffer. 1/4 TL Curry, 2 EL Öl, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 2 Packungen Larsen-Zwiebel Matjesfilets, 4 EL Preiselbeeren. ... u.a. [weiterlesen](#)

2013-05 Matjes-Rezepte: „Gurkenschälchen mit Matjestatar“ (Grossm...




u.a. ... „Gurkenschälchen mit Matjestatar“ (Grossmann-Drews) Zutaten für 4 Person 1 Salatgurken in dicke Scheiben schneiden und schälen, 200 g Matjestatar, 400 g Joghurt, gehackter Dill. Zubereitung: Salatgurken schälen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und aushöhlen. Gro... [weiterlesen](#)

2013-05 Newcomer Julia Komp-Hamazaoui: Rezept - Orientalische Vor...




Fast ein bisschen majestätisch thront die Riesengarnele (1) auf dem Teller, gestützt von etwas COUSCOUS Salat(2) -ein Gericht, was in Europa erfunden wurde, weiß Julia Komp-Hamazaoui von ihrer tunesischen Familie. Dort ist der üblicherweise vom Hartweizen stammende Grieß eine ... [weiterlesen](#)

2013-05 Vegetarische Küche: Rezept - Belugalinsen mit Zucchini-creme



SO KREATIV WIE SURDHAM GÖB SIND NUR WENIGE, WENN ES UMS GEMÜSE GEHT (SIEHE BUCHTIPPS). HIER: BELUGALINSEN MIT ZUCCHINICREME UND CHAMPIGNONSALAT, FENCHEL UND ROTE-BEETE-SAUCE. ... ff [weiterlesen](#)

2013-05 Dipp aus 5-Kräutern



Kräutern: Zutaten für 0,5l: 200 g Quark, 100 ml Milch, 200 g Frischkäse. Je 1 Bund Basilikum, Dill, Schnittlauch, 1 EL Koriander, 5 Blatt Bärlauch, Salz und Pfeffer. ... ff [weiterlesen](#)

2013-17 Küche & Mehr: Sous-vide-Künstler aus Manhattan - Der gebü...



EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com

HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV

13.-15.1.2019-Messe Nürnberg

Die Gastgeber-Messe

FÜR GEWINNER



SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FLAUSCHY

THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM



Filet vom Rind mit Knochenmark-Kruste, Mangold und Pfifferlingen > Rezept für 8 Personen > Zutaten Geschmorter Ochsenschwanz: 1 kg Ochsenschwanz, 3 weiße Zwiebeln, gewürfelt, 2 Möhren, gewürfelt, 2 Selleriestangen, gewürfelt, 1/2 Knollensellerie, gewürfelt, 3 Flaschen Rotwein ... [weiterlesen](#)

2013-17



Küche & Mehr: Rezept - Glasierter Lammrücken...; Pochiert...

u.a. ... Glasierter Lammrücken mit Puntarella» Äpfeln und Vadouvan-Gewürzmischung > Rezept für 8 Personen - Zutaten Lammkotelett: 2 Lammrücken, 30 g Salz, plus mehr nach Belieben, 5 g Madras-Currypulver, 240 g Lammjus, 30 ml Rapsöl, 60 g Butter, 2 Knoblauchzehen, im Ganzen zerdr... [weiterlesen](#)

2013-17



Küche & Mehr: Ein Vorreiter zeigt sein Können, Viktor Sta...

u.a. ... Glasierter Entenbrust mit gebratenem Chicoree und Lauchröllchen > Rezept für 6 Personen - Zutaten Entenbrust: 3 Entenbrüste, 25 g Honig, Olivenöl zum Braten ... u.a. ... Gefüllter Ochsenschwanz mit grünem Gemüse > Rezept für 6 Personen - Zutaten Gefüllter Ochsenschwanz... [weiterlesen](#)

2013-16



Rezept: Rhabarbersoufflé

Zutaten: (für 4 Personen) 4 Stangen geputzter, kleingeschnittener Rhabarber, 1 TL feingehackter Ingwer, 3 Eigelb, 2 EL Blütenhonig, 3 Eiweiß ... [weiterlesen](#)

2013-15



Das Rezept von Gabi Strahammer: Confiertes Saibling auf S...

u.a. ... Zutaten für 4 Personen (Zwischengericht): 4 Saiblingsfilets à 120 g, 2 EL Limonenöl ... u.a. ... Zutaten Kresse mousse: 200 g Sauerrahm, Kresse, Salz, Cayenne, 1 Blatt eingeweichte Gelatine, 80 g Sahne, ein wenig Limonensaft ... u.a. ... Zutaten Spargelsalat: 400 g Sparg... [weiterlesen](#)

2013-14



Rezept von René Dittrich: Helgoländer Hummer auf Meeresfr...

u.a. ... Zutaten für 4 Personen: Helgoländer Hummer (500-600 g), 4 Venusmuscheln, 100 g Miesmuscheln, 100 g Vongole, 1 kleiner Kalmar, 1 kleiner Sepia, 200 ml Hummerbisque, 1/2 TL Estragon, 1 Schalotte, 4 EL Gemüsewürfel, Olivenöl ... u.a. ... Zutaten: Sud zum Kochen der Musc... [weiterlesen](#)