

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.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
mit integriertem Lüftungssystem, 100W, 3 Jahre

> Homeoffice > Interaktive Tafeln > Blackboard
> Luft sparend control > Abfrage Referenzliste



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
H x B x T 220 x 450 x 450 mm

ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TÜV

Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*


Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*

*Die wöchentliche Minibarprüfung (Frühstückszeit) max. 30°C, entgegengesetzte (2) - und Abart 17 (Glasfenster) max. 3 Tage verfügbar

KREUZER

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie eine Branche:

Rezepte & Menüs

Branche "Rezepte & Menüs"
1106 Artikel

1
<
1
2
3
4
5
...
91
92
93
>
93

2020-11



Liebling Sauce: Wilde Sachen - Markus Bitzen - Wilde Wein...

Wilde Weinbergpfirsich-Sauce: (für 4 Portionen) - 200 ml Wildfond, 200 g Fruchtmarmelade vom Weinbergpfirsich, 60 g brauner Zucker, 1 EL Himbeeressig, 10 g Mehlbutter (Dinkelmehl und Butter 1:1), Salz ... Wildfond: 2 kg Wildknochen, 50 ml Rapsöl, 500 g Zwiebeln, 200 g Karotten, 1... [weiterlesen](#)

[weiterlesen](#)

2020-11




Starter Aaron Wenzel: Herbstwanderung - Quarkmousse / Bri...

Quarkmousse: 30 g Eigelb, 75 g Zucker, 180 g Quark (40% Fett i.Tr.), Zesten von 2 Limetten, 3 Blatt Gelatine, 150 g Sahne ... Brioche: 380 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 g Piment (gemahlen), 21 g frische Hefe, 100 g lauwarme Milch, 150 g weiche Butter, 110 g Vollei [weiterlesen](#)

[weiterlesen](#)

2020-44



Kaffee + Tee > Tee-Rezept: Ostfriesentee-Dalgona

Zutaten für 2 Gläser: 150 g Schlagsahne, 20 g Kluntje (Kandis), 15 g Ostfriesentee (5 Beutel), 6-8 Eiswürfel und 300 ml Milch ... ff [weiterlesen](#)

[weiterlesen](#)

2020-44



Kaffee + Tee > Kaffee-Rezept: Nordic Light

Zutaten: 60 ml Kaffee, 30 ml frisch gepresster Zitronensaft, 30 ml frisch gepresster Orangensaft, 20 ml Orangenlikör, 40 ml Whisky, 10 ml Rohrzucker, 3-4 Eiswürfel, 1 Orangenzeste und eine vorgekühlte Cocktailschale ... ff [weiterlesen](#)

[weiterlesen](#)

2020-44



Kaffee + Tee > Tee-Rezept: Blueberry Sour

Zutaten für 200 ml: 90 ml Maßmer ProfiLine Teebasis „Bio Beeren“ (eisgekühlt), 1 TL Holunderblütensirup, 70 ml Zitronenlimonade (eisgekühlt), 20 g Blaubeeren oder Brombeeren (tiefgekühlt), 1 Limettenspalte ... ff [weiterlesen](#)

[weiterlesen](#)

2020-44



Kaffee + Tee > Kaffee-Rezept: Almond-Ingwer-Tonka-Latte

Zutaten für 2 Portionen: 150 ml frisch aufgebühter 500 ml Mandelmilch, Stück Ingwerknolle (zirka 30 g), 1 Tonkabohne, Zimtstange, 2 EL gebrannte Mandeln (oder Mandelkrokant) ... ff [weiterlesen](#)

[weiterlesen](#)

2020-41

Spezial Frühstück > ... u.a. ... Rezept: Biohotel Rose ...

[weiterlesen](#)



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Spezial-Rechtsschutz

ERGO





oil filter system



AM LIEBSTEN IMMER



... u.a. ... Rezept: Biohotel Rose - Radieschen- Buttermilch-Smoothie: Zutaten 8 Radieschen 180 ml Buttermilch 15 Blätter Oxalis-Klee 5 Blätter Minze 1 Prise Salz
Zubereitung Alle Zutaten im Mixer vermengen und in kleine Gläser füllen. Mit zusätzlichen Klee-Blättern garniert s... [weiterlesen](#)

2020-10



Asche auf meinen Teller / Am Anfang war der Lauch: Sockey...

Die Zutaten - Sockeye: 200 g Sockeye-Wildlachs • 9 g Salz, fein • 1 g Pfeffer, zerstoßen • Anispulver • Nelkenpulver • 1 Mullbinde • 1 kg Buchenasche Austernasche: 150 g Austernfleisch • Selleriepüree: 300 g Knollensellerie • 40 g Butter • 2 EL geschlagene Sahne • 1 Spritzer Z... [weiterlesen](#)

2020-10



Asche auf meinen Teller / Am Anfang war der Lauch: Schwei...

Die Zutaten: Pomelo: 1 Pomelo • 20 ml dunkler Balsamico • 6 g Rohrzucker • 1 Sternanis • 1 g Koriandersamen • 2 g Fenchelsaat • Salz Schweinebauch: 1,5 kg Schweinebauch ohne Knochen • 15 ml Liquid Smoke (Flüssigrauch) • 20 g Ketjap Manis • 10 g Pomeloasche Straußfarnsprosse: 16... [weiterlesen](#)

2020-10



Asche auf meinen Teller / Am Anfang war der Lauch: Kartof...

Die Zutaten: Schwarze Walnussblätter: 300 g junge Walnussblätter • Salz • Essig Kartoffelstampf: 300 g Kartoffeln, mehlig kochend • 1 Stück Macis • 150 g Butter • 40 g fermentierte Walnussblätter, in Streifen • Salz Frittierte Brennnessel: 5 g Brennnesselblätter • 150 ml Rapsö... [weiterlesen](#)

2020-10



5 starke Dessertrends für den Winter 2020/21: Kokosmouss...

Zutaten: 150 g Schokobiskuit, Saftiger Schokoladen- Nuss-Kuchen, 4 EL Kokoslikör / glasierte Möhren: 500 ml Passionsfruchtsaft, 1-2 TL Speisestärke, etwas kaltes Wasser, 12 junge Möhren (maximal 1 cm dick, 8 cm lang) | Brösel: 100 g Schoko-Knuspermüsli, 2 EL Nussöl, 2-3 TL Kak... [weiterlesen](#)

2020-10



5 starke Dessertrends für den Winter 2020/21: Malabi - I...

Zutaten: 100g Knorr Coconut Milk Powder, 660 ml Wasser, 80 g Zucker, 1 Vanilleschote, 20 g Rosenwasser, 4 gehäufte EL Mondamin, 5 Maracujas, 100 g ungesalzene Pistazien, Himbeeren zum Garnieren, 10 Kugeln Carte D'Or, Himbeer Sorbet ... ff [weiterlesen](#)