

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 Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
> Energie > Integrierte Zellen > Nachbau
> Low voltage control > Abgabe Betriebsstoffe



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
und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbr auch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
Minibar der Welt**

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

*Die verbrauchten Stromsparende Flammenergie max. 30°C,
entsprechend 30°C und Abfall 7°C (Gegenüber 10°C Typ-Verbraucher)



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:

Gastronomie&Hotel Impuls

Bitte wählen



Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



WIR HELFEN IN DER KRISE.

Finanzierungsoptionen für ihre Spüllösung





Die gute Freiheit




Spezial-Rechtsschutz

ERGO

Fachtitel "Gastronomie&Hotel Impulse"
2042 Artikel

1 < ... 165 166 167 168 169 ... > 171

2016-01/02



Mineralwasser: Leitfaden für die Gastronomie

Bereits seit einigen Jahren gibt es Lehrgänge für Mineralwasser-Sommeliere. In der Sternegastronomie ist eine separate Wasserkarte mit Dutzenden Positionen deshalb keine Seltenheit mehr. Doch auch für die gehobene Gastronomie empfehlen Experten, mindestens vier bis acht unters... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Promotion - Tönissteiner Sprudel Privatbrunnen: Mineralwa...

Zum Wein empfehlen unsere Mineralwassersommeliere ausschließlich natürliches Mineralwasser aus der Glasflasche mit einem geschmacksneutralen Originalverschluss (kein Kunststoff). In der guten Gastronomie und in guten Weingütern setzen wir die Verwendung von Mineralwasser-Glas... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Promotion - Tönissteiner Sprudel Privatbrunnen: Mineralwa...


Zum Wein empfehlen unsere Mineralwassersommeliere ausschließlich natürliches Mineralwasser aus der Glasflasche mit einem geschmacksneutralen Originalverschluss (kein Kunststoff). In der guten Gastronomie und in guten Weingütern setzen wir die Verwendung von Mineralwasser-Glas... [weiterlesen](#)

2016-01/02




„Marke des Jahrhunderts“ - Sinalco


Es gibt Allerweltsmarken, Top-Marken und es gibt die „Marken des Jahrhunderts“. Alle drei Jahre erhalten sie ihren Ritterschlag in dem gleichnamigen, von Verleger Dr. Florian Langenscheidt publizierten Markenkompendium. Auch die gerade erschienene, vollkommen neu gestaltete ak... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in
Germany




Ausgezeichnete Hotelsoftware



Ein starker Partner für die
Hotellerie und Gastronomie

2016-01/02



Gerolsteiner WeinPlaces

Gerolsteiner WeinPlaces - mit diesem Prädikat zeichnet der Mineralbrunnen Gerolsteiner Orte aus, an denen Wein leidenschaftlich gelebt wird. Vinotheken, Weinbars und Weinlounges, die sich durch ungezwungenen Weingenuss und engagierte Weinpersönlichkeiten definieren und in dene... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Promotion Adelholzener Alpenquellen - Die perfekte Erfris...

Jeder Gastronom steht heute vor der Herausforderung, seinen Gästen nicht nur das kreativste Menü und den perfekten Service bieten zu müssen. Der Gast erwartet auch eine kompetente Beratung und ein breites Sortiment an hochwertigen Getränken, die sein Essen begleiten. Diesem An... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Dessertsgenuss auf leichte Art - „Spekulatius-Panna-Cotta...

Zutaten für 6 Personen: Panna Cotta; 600 ml Sahne, 150 ml Mineralwasser (still), Schale 1/2 unbehandelter Orange, 3 g Spekulatiusgewürz, 240 g Zucker, 8 BL. Gelatine, Prise Salz. ... Gratiné: 350 ml Rotwein, 250 ml Kirschsafte, 200 ml Mineralwasser (still), 130 g Zucker, 2 V2 BL.... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Dessertsgenuss auf leichte Art - Natürliches Mineralwasse...

Es gibt eine Zutat, mit der Süßspeisen lockerleicht, cremig und fluffig werden - und das alles ohne Kalorien: natürliches Mineralwasser. Sternekoch Felix Petrucco und Pâtissier Benjamin Donath vom Grand Hyatt in Berlin haben fünf neue Winter-Desserts entwickelt, mit saisonalen... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware

PHOENIX

Großküchentechnik made in
Germany

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER
Genuss wie frisch aus der
Backstube – am liebsten immer
mit Resch&Frisch!

2016-01/02



„Fluffige Buttermilch- Pancakes mit karamellisierten Blau...

Zutaten für 4 Personen: 150 ml Buttermilch, 100 ml Mineralwasser (mit viel Kohlensäure), 3 Eiweiß, 3 Eigelb, 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1/2 TL Backpulver, Prise Salz, Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone. Karamellisierte Blaubeeren: 150 g frische Blaubeeren, 40 g Zucker, 25 g ... [weiterlesen](#)

2016-01/02



„Eingemachter Kürbis mit Orangenzabaione und Walnuss-Crum...

Kürbis: 1 Hokkaido Kürbis, 270 g Zucker, 1000 ml Orangensaft, 500 ml Mineralwasser (still), 2 St. Zimt, 3 Sternanis, 3 Kapseln Kardamom, Schale einer unbehandelten Orange. Zabaione: 500 ml Orangensaft, 100 ml Mineralwasser (still), 100 g Zucker, 10 Eigelb, 1 Zimtstange, 1/4 Va... [weiterlesen](#)

2016-01/02



Geschmacksexplosion hoch elf - frischli begeistert bei ei...

Food Pairing ist ein Megatrend. ... Wie dies im Bereich Desserts geht, hat die Geschmacks-Künstlerin Anneli Käsmayr gemeinsam mit Christian Holz auf Einladung von frischli in einem exklusiven Workshop vermittelt. Weitere Termine sind im Frühjahr 2016 in Bayern geplant. Desserts ... [weiterlesen](#)

2016-01/02



World-Toques*Euro-Toques Sterne-Köche beim Ball "Sportler...

In Baden-Baden fand am 20. Dezember der Ball „Sportler des Jahres“ statt. Auf der After-Show-Party beim Sportler des Jahres 2015 wurde die Prominenz wie gewohnt kulinarisch verwöhnt. Auch 2015, das ist die Erkenntnis eines vom ZDF veranstalteten großartigen Finales unter den ... [weiterlesen](#)

PHOENIX

Großküchentechnik made in
Germany

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware

lorenz

Snacks sind unsere Welt!

