



FOOD CULINAR

CATERING by GÖBEL HOTELS

Von Köchen für Köche

Frischeprodukte
– Ausgewogen, vitalstoffreich und
purer Geschmack



GÖBEL HOTELS

COLLECTION

Ausgewogen, vitalstoffreich, lecker und frisch

so kommen unsere Speisen in unseren Restaurants bei den Gästen auf den Tisch. Mit unserer neuen modernen Zentralküche „Food Culinar“ unterstützen wir **mit 50 Menükomponenten** die Küchenteams in unseren eigenen Göbel Hotels sowie Gastronomiebetrieben und **garantieren damit 100% Frische und gleichbleibend hervorragende Qualität der Speisen.** Die Idee dazu kam mir vor 7 Jahren: Warum sollte jeden Montagmorgen in all unseren Küchen zum Beispiel eine Demi Glace angesetzt werden, bei unterschiedlich besetztem und qualifiziertem Team und bei womöglich unterschiedlichem Geschmack eines jeden Kochs. Auch wohlwissend, dass der immer größer werdende Fachkräftemangel zu einem Umdenken in der Gastronomie und Hotellerie führen muss. Unser Küchenchef Volker Gabel **kocht genussvolle Menükomponenten** von Schmorgerichten wie Rinderrouladen, Sauerbraten, Ochsenbäckchen, Tafelspitz über Suppen, Saucen, Kohl Gemüse, Sous-vide-Gerichte bis hin zu veganer Linsen-Bolognese. Alle Speisen werden **schonend zubereitet**, sodass **Geschmack und Nährstoffe erhalten** bleiben. Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe kommen bei uns nicht in die Töpfe. Stattdessen bildet eine Auswahl an **hochwertigen, saisonalen** und soweit möglich **aus der Region stammenden Zutaten die Grundlage für die Menükomponenten**; „clean label“ heißt das Genussrezept. Die Produkte werden dann nach Bestellung mit dem **eigenen Kühlwagen** in die Hotels und Gastronomiebetriebe ausgeliefert. Die Köche in den Restaurantküchen erhalten somit **frische hochwertige Menükomponenten** und können diese dann mit **ihrer persönlichen Note individuell** durch Beilagen, Würzung, Garnierung oder Ergänzungen **für die Gäste weiterverarbeiten.**



Gert Göbel
Geschäftsführender Gesellschafter
Göbel Hotels & Gastronomie



Volker Gabel
Küchenchef Food Culinar



Thomas Fischer
Küchenmeister
Einkaufs- & Qualitätsmanager

Hier kochen Köche für Köche

„Unsere Qualitätsprodukte sind einfach in der Zubereitung, einfach zu verfeinern und schmecken fantastisch. Einfach gut!“



Auszug unserer Produktpalette

SUPPEN

Tomatensuppe

Artikelnummer: 1000

Kartoffelsuppe

Artikelnummer: 1001

Gulaschsuppe

Artikelnummer: 1002

Parmesansuppe

Artikelnummer: 1051

Erbseintopf

Artikelnummer: 1005





SAUCEN

Balsamico Salatdressing

Artikelnummer: 1007

Champignonsauce

Artikelnummer: 1009

Pfeffersauce

Artikelnummer: 1010

Demi Glace (Jus)

Artikelnummer: 1014





KOHLGEMÜSE

Sauerkraut

Artikelnummer: 1026

Rahmwirsing

Artikelnummer: 1027

Rotkohl

Artikelnummer: 1030



Cook & Chill-Verfahren

Volker Gabel verarbeitet die frischen Zutaten beim Kochen zu den Menükomponenten, füllt diese sofort luftdicht in Plastikschräume ab und legt sie dann in den Schnellkühler, in dem die Ware von 80 °C auf 0°C in nur etwa 30 Minuten runtergekühlt wird. So bleiben Vitamine erhalten und die Qualität gesichert.

Mit Etiketten versehen, auf denen Herstellungs- und Haltbarkeitsdatum sowie Rückstellprobennummer ausgewiesen sind, warten die köstlichen Produkte auf die Auslieferung in die Hotel- & Gastronomieküchen; in denen sie regeneriert werden und als genussvolle Gerichte mit Beilagen, Garnierungen und Gewürzen den Gästen schmecken.



Spareribs, Braten & Schmorgerichte

Gepökelte Schweinebäckchen

Artikelnummer: 1025

Rindergulasch

Artikelnummer: 1017

Ochsenbäckchen

Sous vide gegart

Artikelnummer: 1044

Sous-vide gegart

EXTRA ZART & EINZIGARTIGES GESCHMACKSERLEBNIS

Wir verarbeiten frisches Fleisch von unseren regionalen Lieferanten. Das Fleisch wird mit einzigartigen Marinaden voller Gewürze und frischer Kräuter übergossen, vakuumverpackt und anschließend bei Niedrigtemperatur im Wasserbad gegart. Dank der Wassertemperatur unter 80 °C bleibt das Fleisch schön zart und saftig.

Nach dem Sous-vide-Garen werden die Produkte sofort im Schnellkühler runtergekühlt und haben eine Haltbarkeit von 20 Wochen nach dem Produktionsdatum, wenn sie bei maximal 4°C gelagert werden.



Boeuf Bourguignon

Sous vide gegart

Artikelnummer: 4064

Zubereitung: Im 80°C warmen Wasserbad oder unter Rühren in der Pfanne auf 80°C erhitzen.



Schweine-Spareribs

Sous vide gegart

Artikelnummer: 4001

Zubereitung: Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C sind die Spareribs in etwa 10 Minuten fertig.



***Tafelspitz**

Sous vide gegart

Artikelnummer: 4052



***Vitello Tonnato**

Sous vide gegart

Artikelnummer: 4060



***Rinderbraten**

Sous vide gegart

Artikelnummer: 4075

*Diese Produkte sind in geschlossenen Verpackungen mindestens 1 Jahr haltbar bei einer Gefrierlagerungstemperatur von mindestens -18°C. Nur eine einfache und schnelle Zubereitung erforderlich.



> 50 Frischeprodukte •

Cook & Chill •

Küche 2.0 •

Clean Label •

Gleichbleibend hochwertige Qualität •

Attraktive Arbeitszeiten •

Für mehr
Infos scannen:



GÖBEL HOTELS

COLLECTION

Food Culinar

Auf dem Wakenfeld 12
34508 Willingen/Upland
www.goebel-hotels.com/food-culinar

Kontakt: **Göbel Hotels** Göbel GbR
Briloner Straße 48
34508 Willingen
Tel. 0 56 32 92 21 1
zentrale@goebel-hotels.de