

FLEISCHWAREN

Geschnitten, portioniert und paniert

BITTE VORBESTELLEN

Wir arbeiten auftragsbezogen nach Kundenwunsch und produzieren jeweils frisch – das schmeckt man, macht aber natürlich eine entsprechende Bestell-Vorlaufzeit notwendig. Wir bedienen nicht nur Unternehmen in unserem Liefergebiet, sondern sind auch überregional und national tätig.



197
Kalbs-Geschnetzeltes
Pack ca. 1,5 kg, Vac
1,5 kg



198
Kalbs-Gulasch
Pack ca. 2 kg
2 kg



169
Hähnchenbrust-Geschnetzeltes
Ragout in Streifen, Vac
Vorgabe



170
Rinder-Gulasch für Suppe
in kleine Würfel geschnitten, Vac
Vorgabe



171
Puten-Geschnetzeltes
aus der Oberkeule, Vac
Vorgabe



172
Puten-Gulasch
aus der Oberkeule, Vac
Vorgabe



173
Puten-Gulasch
von der Brust, Vac
Vorgabe



174
Puten-Geschnetzeltes
von der Brust, Vac
Vorgabe



175
Schweine-Schnitzel
aus der Oberschale
Vorgabe



176
Kalbs-Steak
vom Rücken, Vac
Vorgabe



177
Schweine-Kotelett
gehackt
Vorgabe



178
Rinder-Geschnetzeltes
aus der Keule
Vorgabe



181
Rinder-Roulade, roh, offen
aus der Oberschale geschnitten
Vorgabe



180
T-Bone-Steak
TK, einzeln, Vac
ca. 450 g



1811 1, a, j
Rinder-Roulade, roh
fertig gefüllt mit Hausmacher Füllung,
Vorgabe



1812 1, 2, j
Rinder-Roulade, klassisch
roh, fertig gefüllt mit Zwiebel, Gurke,
Senf, Vorgabe



📌 BITTE VORBESTELLEN



182
Rinder-Rostbraten / Roastbeef
geschnitten
Vorgabe



183
Rinder-Filet
in Scheiben
Vorgabe



184
Rinder-Steak
aus der Hüfte geschnitten
Vorgabe



185
Rinder-Gulasch
aus der Keule geschnitten



186
**Gulasch, gemischt
von Rind und Schwein**
aus der Keule geschnitten, Vac



188
Schweine-Gulasch
aus der Keule geschnitten, Vac



189
Schweine-Rückensteak
aus dem Rücken geschnitten
Vorgabe



190
Schweine-Cordon bleu, natur
gefüllt mit Schinken und Käse
Vorgabe

„Ready for kitchen process“

Fertig geschnittene Fleischprodukte nehmen Arbeit ab und sparen viel Zeit. Mit modernster Technik können wir bei Buchmann fast alle Fleischarten und -stücke für Sie schneiden, würfeln, schnetzeln, hacken...

Verbesserte Bedingungen für Mitarbeiter

Wir leben in einer Zeit, die uns und unsere Kunden vor Herausforderungen stellt. Die aktuelle und sich weiter verschlechternde Situation auf dem Arbeitsmarkt erfordert verbesserte Bedingungen für Arbeitnehmer im Bereich Arbeitszeit und Arbeitsbelastung.

Dem Fachkräftemangel entgegenwirken

Das Thema Convenience polarisiert in der Branche: Für die einen ist diese Art der Zubereitung gleichzusetzen mit dem Ende des handwerklichen Kochens, für die anderen ist Convenience eine Lösung, dem Fachkräftemangel zu begegnen und zugleich das Ergebnis zu verbessern.

Unterstützung des Produktionsablaufs

Convenience ist nicht die Lösung für alles und das Konzept muss zum jeweiligen Betrieb passen. Aber es ist eine geniale Unterstützung im Produktionsablauf. Aktuell stehen viele Entscheider, Gastronomen und Caterer aufgrund fehlenden Personals vor dem Dilemma, den Produktionsprozess umgestalten oder sogar die Küche ganz schließen zu müssen. Buchmann's GastroKüche bietet die optimale Unterstützung bei der Bewältigung dieser Problemstellung.



Mit Buchmann's Gastro-Küche Personal einsparen und Mitarbeiter entlasten

- + Weniger (Fach)Personalbedarf – vom Schneidebrett bis zur Spülküche
- + Optimierung der Abläufe in der Küche
- + Mehr Zeit für den Betrieb und die Gäste
- + Unabhängigkeit



191 Schweine-Geschnetzeltes
aus der Keule geschnitten, Vac



192 Schweine-Hals
in Scheiben geschnitten, Vac
Vorgabe



193 Schweine-Bauch
in Scheiben geschnitten
Vorgabe



194¹ Fleisch-Spieße vom Schwein
aus der Keule, mit frischem Paprika,
Speck, Zwiebel, Vorgabe



195 Schweine-Roulade, roh
geschnitten
Vorgabe



1817^{7, i, j} Schweine-Roulade, roh
Hausmacher Füllung, aus dem Rücken
geschnitten, Vorgabe



998 Schweine-Medaillon
geschnitten
Vorgabe



199 Kalbs-Schnitzel
aus der Keule geschnitten
Vorgabe



398^{1, 2, 3, 4, 7, i, j} Würstchen-Spieße
Würstchen, Speck, Paprika, Zwiebel
Vorgabe



571^j Puten-Spieße aus Brustfleisch
weitere Zutaten nach Vorgabe
Vorgabe



696^{1, 2, 3, 10, i, j, g} Berner Rolle
Fleischkäse, Speck, Gurke, Käse
Stück à 160 g, Vorgabe



697^{1, 2, 3, 4, 7, i, j, g} Basler Schübling
Käseknacker mit Speck umwickelt
Vorgabe



1751^{4, 7, a, c} Schweine-Schnitzel, paniert
Oberschale
Vorgabe



1771^{4, 7, a, c} Schweine-Kotelett, paniert
Vorgabe



1891^{4, 7, a, c} Schweine-Rückensteak, paniert
Vorgabe



1901^{1, 2, 4, 7, a, c, g} Cordon bleu, paniert
gefüllt mit Schinken und Käse
Vorgabe



2541^{4, 7, a, c, j} Puten-Schnitzel, paniert
Vorgabe



4433^{1, 2, 3, 4, 7, a, c, i, j} Fleischkäse-Scheiben, paniert
Vorgabe



65447 Bio-Patty „BioRind“
roh, TK,
à 180 g / 5 Stück



65448 Bio-Patty „BioRind“
roh, TK,
à 130 g / 10 Stück

