

Bunt & kreativ durch den Herbst

Von Social Trends inspiriert.
Plant-based serviert.



Herbstzeit ist Genusszeit

Entwickelt von unseren Köchen für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung: pflanzliche Rezeptideen, die im Küchenalltag einfach funktionieren. Praxisnah, gelingsicher und mit kreativen Twists sorgen sie für moderne Herbstgerichte mit optischem Wow-Effekt.

Probieren Sie unsere 6 trendstarken Rezeptideen

✓ Cook & Hold ✓ Gelingsicher ✓ Regenerierfähig

Mit Klick aufs
Bild direkt
zum Rezept



**Crispy Gemüse Balls
an Ube-Püree** 🌱

geröstete Rote Bete / Kürbiskerne
/ pflanzliche Sour Creme



Starter or Main



**Beef
Stroganoff Art** 🌱

Spätzle / Pilze / Zwiebel /
Sauerrahm / Essiggurke



Quick & Easy



**Kebab mit
Apfel-Rotkohl** 🌱

türkischer Reis / Apfel Rotkohl
Slaw / Walnuss Miso Majo



High Protein



**Dumpling Lasagne
mit Hack** 🌱

Butternuss Kürbis / Blattspinat /
Sprossen



Trend Special

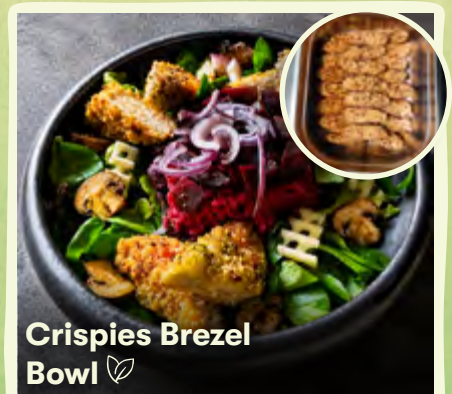


**Best Burger mit
Kombucha Birnen** 🌱

Birnen Kombucha Chutney /
Kürbis Bun / Babyspinat



Better Fast Food



**Crispies Brezel
Bowl** 🌱

Feldsalat / gepickelte Zwiebel /
Pilze / Apfel / Rote Bete Bulgur



Take-away

Kontakt

endori food GmbH & Co. KG

Folgen Sie uns 