

Pasta- Aufläufe & Gratins im Füllett anrichten und dem Gast portioniert anbieten!

01.03.2016 11:02 CET

Pasta Snacks im Füllett

Überbackene & gratinierte Speisen, vor allem auch auf Grundlage von PASTA, kommen bei vielen Gästen sehr gut an.

Für den "mittelgroßen" Hunger lassen sich dafür perfekt unsere MAXI- Füllett verwenden. Allerdings sollten für derart angebotene Pasta-Gratins am besten *kleinteilige Nudelsorten* verwandt werden, um so eine hohe Dichte und damit eine entsprechende Portionsgröße zu erhalten.

Sparen Sie sich also für das a la carte Geschäft den Aufwand mit herkömmlichen Gratin/ Auflaufformen (an denen ja meist auch die Spülmaschine versagt) und bieten Sie Ihren Gästen stattdessen eine "Knusper-Auflaufschale".

Gleiches bietet sich z. B. auch ideal für die Versorgung bei Tagungen/ Seminaren an, denn: mit der „Optik“ von im *Chafing-Dish* angerichteten Speisen, gerade auch bei Aufläufen/ Gratins, ist es meist sehr schnell vorbei wenn sich die Gäste selbst bedienen. Etwas später an das Büfett herantretende Gäste empfinden die Speisenpräsentation dann nicht unbedingt mehr als ansprechend...

Machen Sie es besser: bieten Sie Ihren Gästen **fix & fertig portionierte Aufläufe** an, welche Sie unter einer **Wärmebrücke** (also unbedingt trockene Wärme!) dem Gast präsentieren und so auch nach Bedarf jeder Zeit nachbestücken können. Handlich und sauber, ohne dass der Gast noch einen Teller benötigt! Gegebenenfalls sind für kleinere Snacks auch die 100 ml Füllett ausreichend.

Vorbereitung: Fertig im Füllett vorportioniert, überstehen die Snacks auch

viele Stunden im Kühlschrank- dann bei 180°C im vorgeheizten Umluftofen oder Kombidämpfer (bei max. 10% Dampf!!) aufbacken und servieren.

TOP: Flexibilität hinsichtlich der Vorbereitung, einfaches Handling, praktisch und sauber für Ihre Gäste – das bieten Ihnen unsere Füllett!

Viele leckere Rezeptideen für Pasta Aufläufe/ Gratins finden Sie z. B. hier:

[Nudel - Hackfleisch - Gratin](#)

[Gemüse-Nudelauflauf](#)

[Kohlrabi-Pasta-Auflauf](#)

[Wirsing-Nudel-Auflauf](#)

[Nudel-Spitzkohl-Auflauf](#)

[Straßburger Auflauf](#)

[Herzhaftes Lamm-Nudel-Gratin](#)

[Garnelen-Nudel-Auflauf mit Taleggio](#)

[Nudel-Waldpilzgratin](#)

Abschließend: wir haben nunmehr unsere Füllett - Themen als **Jahresplan 2016** dargestellt - einfach mal reinschauen.

Kontaktpersonen



Marion Thiele

Pressekontakt

Geschäftsführerin

thiele@fuellett.de

0049 351 3190 5605