



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

HERBST/
WINTER 2021

WINTER
LIEGT IN
UNSERER NATUR

INSPIRATION & TRENDS

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO

ROYAL GREENLAND FAKTEN

- Royal Greenland bietet seit 1774 grönländische Produkte an
- Royal Greenland gehört zu 100 % der Regierung Grönlands und ist der größte Arbeitgeber des Landes
- Jahresumsatz 2020: 4,8 Mrd. DKK (645 Mio. EUR)
- Etwas mehr als 2.200 Mitarbeiter weltweit
- Mehr als 1.800 selbstständige lokale Fischer versorgen unsere grönländischen Verarbeitungsbetriebe täglich mit frischem Seafood
- Unsere eigene Fischereiflotte fischt nach Garnelen, Heilbutt, Kabeljau und anderen Arten im Nordatlantik und im Arktischen Ozean
- Royal Greenland besitzt und betreibt Produktionsstätten in Kanada, Grönland, Neufundland und Deutschland

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**Die Wintersaison 2021 steht in den Startlöchern!**

Wenn die Tage kälter und die Nächte länger werden, ist es bald soweit. Die Weihnachtszeit steht vor der Tür. Die Zeit der strahlenden Kinderaugen, der Besinnlichkeit und dem Wunsch, eine schöne Zeit mit den Liebsten zu verbringen. Nach diesem besonderen Jahr 2021 freuen sich Ihre Gäste darauf, mit Freunden und Familie schöne Stunden bei gutem Essen zu verbringen. Während Ihre Gäste entspannt die kulinarischen Highlights genießen, beginnt für Sie eine der anspruchsvollsten Zeiten im Jahr. Und deshalb möchten wir, Royal Greenland, Ihr vielseitiger und leistungsstarker Partner alle Vorteile für Sie herauschöpfen! Mit unserem Küchenchef Ryan Perratt haben wir passende Rezepte zu ausgewählten nordatlantischen Produkten erarbeitet. Dabei viel Wert auf eine leichte und schnelle Umsetzung durch wenige Komponente gesetzt.

Mit Royal Greenland haben Sie einen zuverlässigen Fischspezialisten und zuverlässigen Partner an Ihrer Seite.

Unsere Leistungen werden zu Ihrem Vorteil: Mit den nordatlantischen Spezies treffen Sie die richtige Wahl in Bezug auf Qualität und Geschmack aber auch Nachhaltigkeit! Denn MSC ist uns noch nicht genug und wir arbeiten täglich an der weiteren Reduktion unseres CO₂ Fußabdrucks, so wie auch an der Förderung der grönländischen Gemeinschaft und einer nachhaltigen, vertikal ausgerichteten und ausgezeichneten Wertschöpfungskette innerhalb der gesamten Produktion.

Neugierig?
Schauen Sie sich
hier einen Film zur
Fischerei an.

**HERBST/
WINTER****Entdecken Sie Ihre Vorteile**

- Mit wenigen Komponenten zum fertigen Gericht
- Unterstützung beim Fachkräftemangel
- Hochwertiges Geschmackserlebnis
- Abgestimmt auf aktuelle Trends – modern und traditionell
- Nachhaltige und umweltbewusste Produkte

Ihre Vorteile auf einen Blick!

Wussten Sie, wie sehr sich unsere Eismeer­garnele (*Pandalus borealis*) von ihren asiatischen Kollegen unterscheidet? Durch das langsame Wachstum, bis zu 6 Jahre, in den eiskalten Gewässern in einer Tiefe von bis zu 2000 Metern, erlangt diese Garnele ihre wunderschöne Farbe und macht Ihr Gericht zum absoluten Hingucker. Und viel wichtiger...ihr unvergleichliches Aroma. Die asiatischen Garnelen dagegen brauchen nur 6 Monate.

Diese Delikatesse ist darüber hinaus nicht nur Ihr leckerer Proteinlieferant, Nein! Umweltbewusst und nachhaltig wird Ihre Kreation damit auch noch. Wir bei Royal Greenland setzen auf Nachhaltigen Fang und eine Reduktion von CO₂ Emissionen. Sie möchten mehr wissen? Besuchen sie uns unter <https://www.royalgreenland.de/seafood/schalentiere-rogen/eismeer­garnelen/>



5,07 kg
Co2/ kg

DANK FLUCHTGITTERN
MAX. 1% BEIFANG



Jetzt auch in
"SELECTED CATCH"
QUALITÄT!



Classic
Country

Mini Ceaser Salad mit Eismeer­garnelen

Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Eismeer­garnelen	0,5kg	15,99/kg	8,-
Romana Salatherzen	5 St.	0,45/St.	2,25
Croutons	200g	4,99/kg	1,-
Ceaser Dressing	200ml	3,40/L	0,68
Dill	½ Bund	0,75/Bund	0,38
Gesamtsumme für 10 Portionen			€12,30
Gesamtsumme pro Essen			€1,23

Zubereitung:

- Eismeer­garnelen schonend auftauen und gut abtropfen lassen
- Salatherzen waschen, trocknen und grob schneiden
- Croutons und Dressing unter den Salat mischen
- Mit den Eismeer­garnelen und frischen Dillspitzen garnieren

Welt des
Caterings

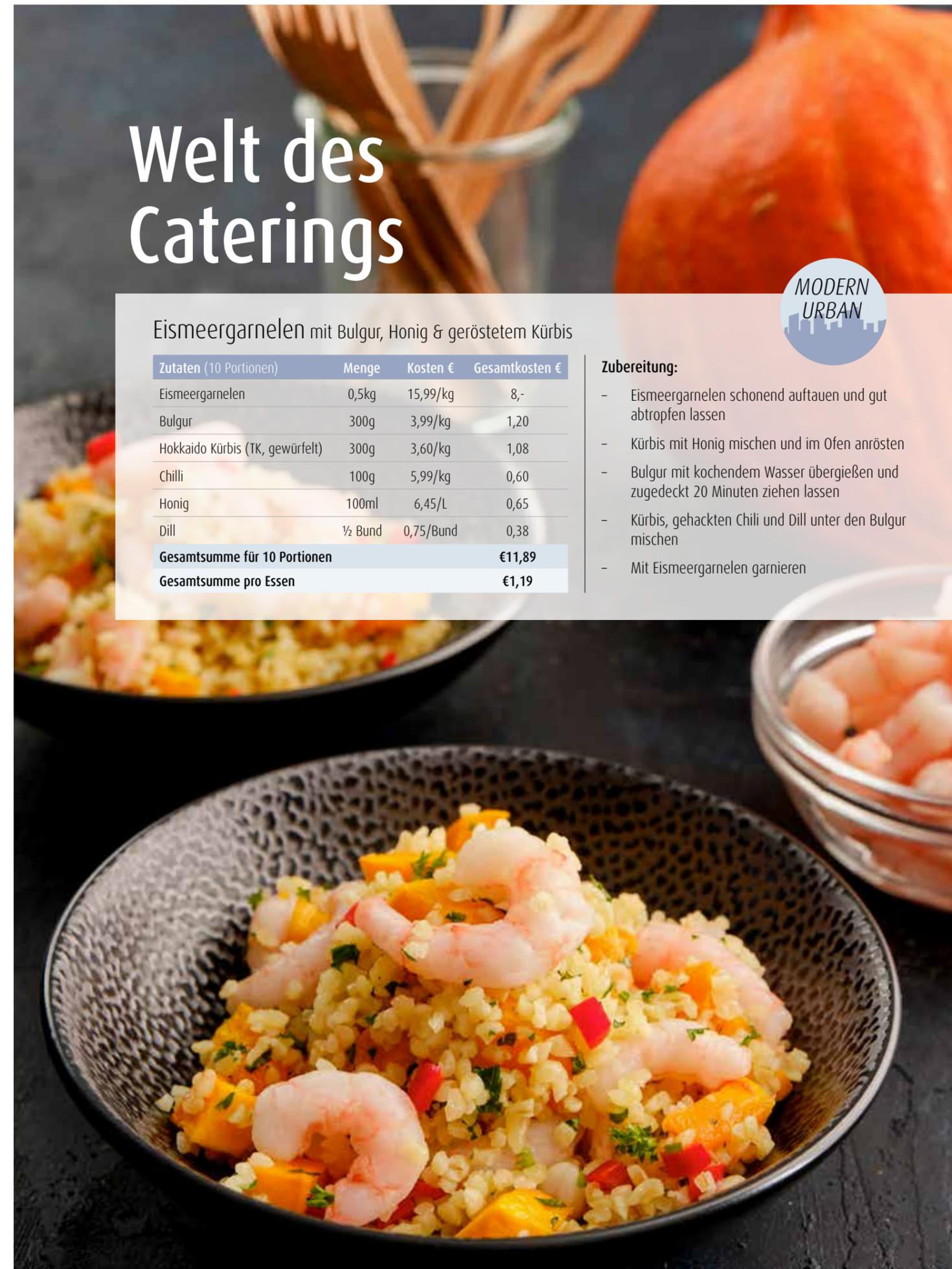
MODERN
URBAN

Eismeer­garnelen mit Bulgur, Honig & geröstetem Kürbis

Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Eismeer­garnelen	0,5kg	15,99/kg	8,-
Bulgur	300g	3,99/kg	1,20
Hokkaido Kürbis (TK, gewürfelt)	300g	3,60/kg	1,08
Chilli	100g	5,99/kg	0,60
Honig	100ml	6,45/L	0,65
Dill	½ Bund	0,75/Bund	0,38
Gesamtsumme für 10 Portionen			€11,89
Gesamtsumme pro Essen			€1,19

Zubereitung:

- Eismeer­garnelen schonend auftauen und gut abtropfen lassen
- Kürbis mit Honig mischen und im Ofen anrösten
- Bulgur mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen
- Kürbis, gehackten Chili und Dill unter den Bulgur mischen
- Mit Eismeer­garnelen garnieren



Welt der Gastronomie



Classic
Country

Heilbutt & Schneekrabbe mit Rote Bete-Kartoffel-Meerrettich Salat

Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Filet Royal (Heilbutt)	1,2kg	17,99/kg	21,59
Schneekrabbe	0,5kg	24,99/kg	12,50
Rote Bete (vakuumiert)	700g	2,99/kg	2,09
Kartoffeln (festkochend)	1,5kg	1,20/kg	1,80
Sahnemeerrettich	100ml	4,20/L	0,42
Gesamtsumme für 10 Portionen			€43,40
Gesamtsumme pro Essen			€4,34

Zubereitung:

- Heilbutt und Schneekrabbenbeine schonend auftauen und gut abtropfen lassen
- Schneekrabbenfleisch vorsichtig aus der Schale lösen
- Kartoffeln schälen und anschließend kochen bis sie gar sind
- Kartoffeln und Rote Bete in Würfeln schneiden und mit dem Sahnemeerrettich vermengen
- Den Heilbutt auf beiden Seiten goldbraun braten, Schneekrabbe etwas erwärmen und auf dem Salat garniert servieren



Gut zu Wissen

Schwarzer Heilbutt:

- Schneeweißes Filet
- Praktisch grätenfrei
- MSC zertifizierter Wildfang
- Reich an Omega-3-Fettsäuren

Schneekrabbe:

- Fast 50 % Fleischausbeute
- Nachhaltig mit Korbreusen vor Grönland gefangen
- Kleinere Krabben werden lebend zurück ins Meer gegeben
- Gekocht und damit nach dem Entfernen des Chitin-Panzers verzehrfertig

SCHWARZER HEILBUTT
& SCHNEEKRABBE

MODERN
URBAN

Heilbutt & Schneekrabbe mit Zucchini Tagliatelle und Algen Pesto

Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Filet Royal (Heilbutt)	1,2kg	17,99/kg	21,59
Schneekrabbenbeine	0,5kg	24,99/kg	12,50
Zucchini Zoodles	2kg	3,99/kg	7,98
Kirschtomaten	300g	4,50/kg	1,35
Algen Pesto	1 Glas	4,50/kg	1,35
Gesamtsumme für 10 Portionen			€52,91
Gesamtsumme pro Essen			€5,29

Zubereitung:

- Heilbuttfilet und Schneekrabbenbeine schonend auftauen und gut abtropfen lassen
- Schneekrabbenfleisch vorsichtig aus der Schale lösen
- Zucchini Tagliatelle, Tomaten und Schneekrabbenfleisch in einer Pfanne mit dem Pesto erhitzen
- Den Heilbutt auf beiden Seiten goldbraun braten und auf den Zoodles anrichten

Ihre Vorteile:

- Hergestellt in Dänemark
- Klassisch mit Buchenholz-Spänen geräuchert
- Tiefe und angenehme Raucharomen
- Hohe gleichbleibende Qualität
- Lebensmittelsicherheit – kein Risiko des Listerienwachstums



Kaltgeräucherter Heilbutt mit Rösti und Sahne-Meerrettichhaube

Classic Country

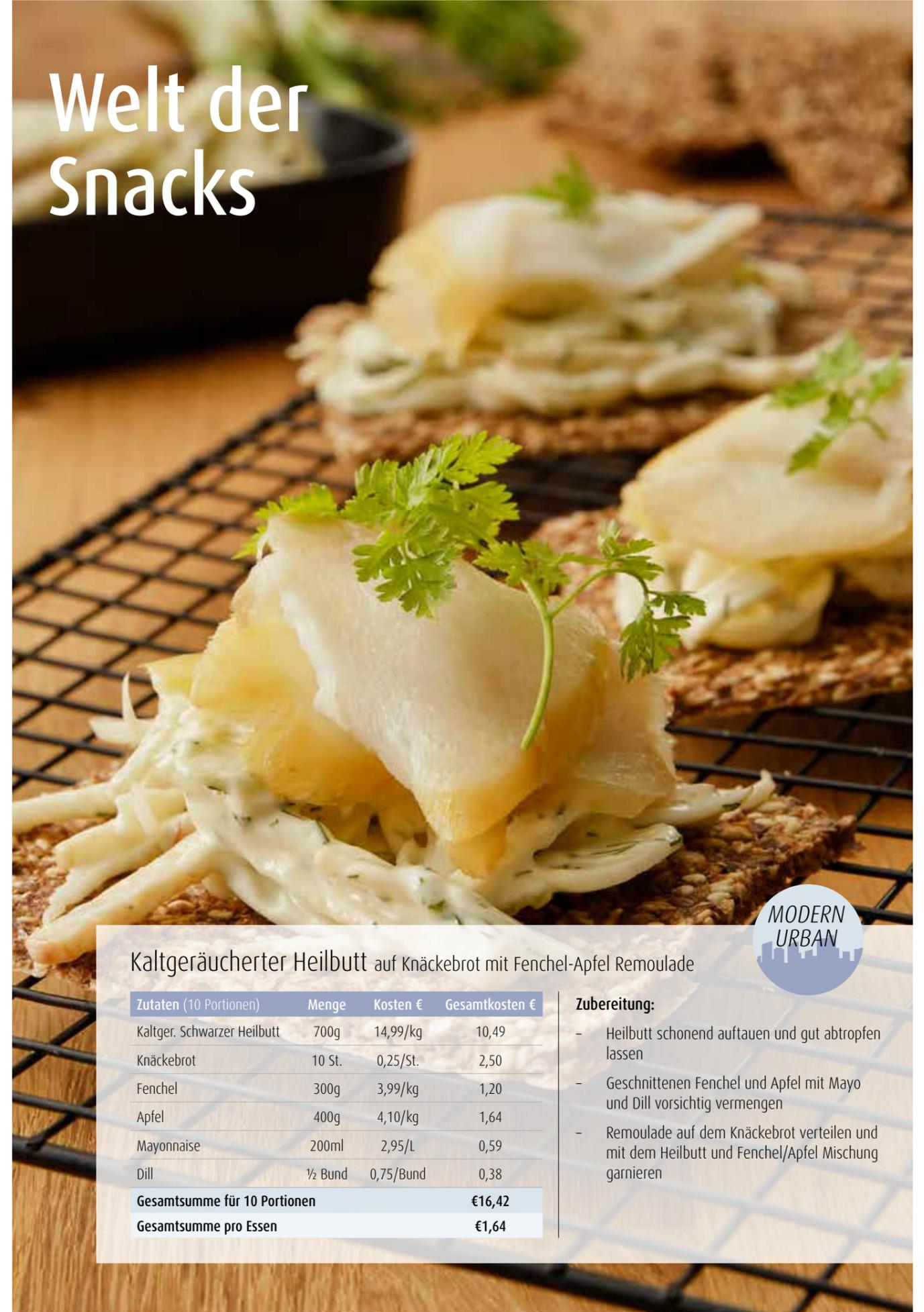
Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Kaltger. Schwarzer Heilbutt	700g	14,99/kg	10,49
Rösti Mix	800g	3,75/kg	3,00
Sahnemeerrettich	100g	4,20/kg	0,42
Dill	½ Bund	0,75/Bund	0,38
Gesamtsumme für 10 Portionen			€14,29
Gesamtsumme pro Essen			€1,43

Zubereitung:

- Heilbutt schonend auftauen und gut abtropfen lassen
- Rösti goldbraun braten oder backen
- Den Heilbutt mit dem Rösti anrichten und einer Sahne- Meerrettichhaube und frischem Dill garnieren



Welt der Snacks



MODERN URBAN

Kaltgeräucherter Heilbutt auf Knäckebrot mit Fenchel-Apfel Remoulade

Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Kaltger. Schwarzer Heilbutt	700g	14,99/kg	10,49
Knäckebrot	10 St.	0,25/St.	2,50
Fenchel	300g	3,99/kg	1,20
Apfel	400g	4,10/kg	1,64
Mayonnaise	200ml	2,95/L	0,59
Dill	½ Bund	0,75/Bund	0,38
Gesamtsumme für 10 Portionen			€16,42
Gesamtsumme pro Essen			€1,64

Zubereitung:

- Heilbutt schonend auftauen und gut abtropfen lassen
- Geschnittenen Fenchel und Apfel mit Mayo und Dill vorsichtig vermengen
- Remoulade auf dem Knäckebrot verteilen und mit dem Heilbutt und Fenchel/Apfel Mischung garnieren

Welt der Business Verpflegung

Classic
Country

Glutenfreier Kabeljau mit Kräuter-Kartoffelsalat

Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Kabeljau, glutenfrei paniert	1,6kg	10,99/kg	17,58
Kartoffeln (festkochend)	1,5kg	1,20/kg	1,80
Kräutermix (TK)	100g	3,45/kg	0,35
Gewürzgurke	400g	4,20/kg	1,68
Mayonnaise	400ml	2,95/L	1,18
Gesamtsumme für 10 Portionen			€19,11
Gesamtsumme pro Essen			€1,91

Zubereitung:

- Kabeljaustücke im Ofen erwärmen, bis sie knusprig sind
- Gewürzgurke in Würfel schneiden
- Kartoffeln kochen bis die gar sind, abkühlen lassen und in Würfel schneiden
- Mayonnaise, Kräuter und Gewürzgurke unter die Kartoffeln geben und gut vermischen
- Den heißen Kabeljau auf dem Salat servieren



Glutenfreier Kabeljau mit Quinoa, Minze & Blumenkohl

Zutaten (10 Portionen)	Menge	Kosten €	Gesamtkosten €
Kabeljau, glutenfrei paniert	1,4kg	10,99/kg	15,39
Quinoa	1,6kg	3,99/kg	6,38
Minze	1 Bund	0,85/Bund	0,85
Blumenkohl (TK)	1kg	1,99/kg	1,99
Zitrone	2 St.	0,55/St.	1,10
Gesamtsumme für 10 Portionen			€19,42
Gesamtsumme pro Essen			€1,94

Zubereitung:

- Kabeljau im Ofen erwärmen
- Quinoa abspülen und in kochendem Wasser 15 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist
- Aufgetauten Blumenkohl würzen und mit etwas Öl im Ofen rösten
- Blumenkohl und gehackte Minze unter den Quinoa mischen und mit Zitronensaft abschmecken
- Den heißen Kabeljau auf dem Quinoa servieren



TIPP:
Quinoa ist ein glutenfreies Fuchsschwanzgewächs und damit ideal bei Unverträglichkeiten. Man kann sonst aber auch Cous-Cous verwenden



MODERN
URBAN

Ihre Vorteile:

- Glutenfrei liegt im Trend und beugt Unverträglichkeiten vor!
- Wir nutzen u.a. Reismehl für unsere Panaden

ARTIKELNUMMER	ARTIKELBEZEICHNUNG	KALIBRIERUNG	INHALT
130025350	Nutaaq® Kabeljaufilet, ohne Haut	8-16oz (227-454g), PBO*, single frozen	6,5kg
130821020	Nutaaq® Kabeljaufilet, mit Haut	5-8oz (142-227g) PBI**, single frozen	5kg
130822020	Nutaaq® Kabeljaufilet, mit Haut	8-16oz (227-454g) PBI**, single frozen	5kg
130823020	Nutaaq® Kabeljaufilet, mit Haut	16-32oz (454 - 907g), PBI**, single frozen	10kg
130841020	Nutaaq® Kabeljaufilet, ohne Haut	5-8oz (142-227g) PBI**, single frozen	5kg
130842020	Nutaaq® Kabeljaufilet, ohne Haut	8-16oz (227-454g) PBI**, single frozen	5kg
130843020	Nutaaq® Kabeljaufilet, ohne Haut	16-32oz (454 - 907g), PBI**, single frozen	10kg
105446020	MSC Grönländische Eismeergarnele, XL, gekocht und geschält, tiefgefroren	Count 125-175	5 x 2kg
107271700	MSC Eismeergarnelen, gekocht, geschält, in Lake, XL	Count 100-150	6 x 900g
121747011	Kaltgeräuch. Schwarzer Heilbutt, Filet, ohne Haut, vorgeschnitten	600-1000g	10 Seiten
121760811	Heißgeräuch. Schw. Heilbutt, Filet, MSC	600-1300g	10 Seiten
121113515	Schwarzer Heilbutt Filet MSC, mit Haut	300-500g	5kg
121184590	Schwarzer Heilbutt Loin, ohne Haut	90-100g	3 x 1kg
121135151	Schwarzer Heilbutt Filet MSC, ohne Haut	90-120g	5kg
121135451	Schwarzer Heilbutt Filet MSC, ohne Haut	400-700g	5kg
118404000	Grönland Schneekrabben Beine zusammenhängend, gekocht 12+ oz, Weitere Größen verfügbar, sprechen Sie uns gerne an	340g+	1 x 4536g
182100479	Kaviar aus Seehasenrogen, MSC, rot	100g glas	6 x 100g
182100480	Kaviar aus Seehasenrogen, MSC, orange	100g glas	6 x 100g
182100498	Kaviar aus Seehasenrogen, MSC, schwarz	100g glas	6 x 100g
156555005	Kabeljau, glutenfreie Panade, MSC, 80g, 60% Fisch, vorgebraten	2500g	5kg

* Pin Bone Out - ohne Gräten / ** Pin Bone In - mit Gräten

Entdecken Sie in unserem Downloadbereich auch Menükarten und weitere Social Media Post.

Royal Greenland ist der Experte für nordatlantisches Seafood: Wir sind fokussiert auf die Bedürfnisse der professionellen Küche und haben das Know-how, mit dem wir Seafood-Lösungen kreieren, die Mehrwert für die Kunden schaffen und für zufriedene Gäste sorgen.

Lassen Sie uns in Kontakt bleiben!

Erhalten Sie anregende Rezepte und Neuigkeiten aus dem Gastronomiebereich, sowie tolle Ideen bei der Zubereitung. Mit Fish'n'Tips, dem kostenlosen Newsletter von Royal Greenland für die Gastronomie, erhalten Sie inspirierende Artikel, unsere besten Tipps und Tricks aus der Küche sowie unsere Lieblingsrezepte für Seafood jeden Monat direkt in Ihren Posteingang geliefert. <https://www.royalgreenland.de/newsletter/>



HERBST/
WINTER 2021



Gebiet Nord: PLZ 1 + 2
Sebastian Schlömer
Account Manager
Dir.: +49 421 559035 61
Mob.: +49 152 09527806
sesc@royalgreenland.com



Gebiet West + Ost:
PLZ 0 + 3 + 4 + 5 (Nord)
Annett Lautenbach
Account Manager
Tel.: +49 421 559035 62
Mob.: +49 174 3238415
laut@royalgreenland.com



Gebiet Süd-West:
PLZ 5 (Süd) + 6 + 7 (West)
+ CH, Elsass und Luxemburg
Toufik Bougherara
Account Manager
Tel.: +49 421 559035 64
Mob.: +49 151 68811324
tobo@royalgreenland.com



Überregionaler Ansprechpartner
Christian Wieck
Head of Foodservice Sales D/A/CH
Dir.: +49 421 559035 58
Mob.: +49 171 4232899
chwi@royalgreenland.com