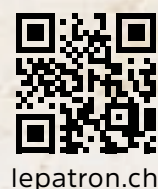


le Patron 
CRÉATIONS CULINAIRES

plant based

nachhaltig geniessen

Le Patron Orior Menu AG
Rohrmattstrasse 1
CH-4461 Böckten
Tel: +41 61 985 85 00
info@lepatron.ch



lepatron.ch



Gedruckt in der Schweiz
auf nachhaltigem Papier.

Plant-based à la Carte

**Mix dir dein pflanzenbasiertes Menü
aus unserem Sortiment.**

Biete 100 % pflanzenbasierten
Genuss mit gutem Gewissen
und Lust auf mehr.

Event, Menü oder Buffet?

Darf es ein Geschnietzeltes nach Zürcher Art sein oder ein Chili sin Carne? Traditionelles aus der Schweizer Küche und Lieblingsgerichte aus aller Welt interpretieren wir 100 % pflanzenbasiert. Der Geschmack nimmt es locker mit den originalen Rezepturen auf. Dabei muss es nicht immer Fleischersatz sein. Unser herzhaftes Süsskartoffel-Kichererbsen Ragout zum Beispiel, ist echter Soul-Food, der Gaumen, Magen und Seele verwöhnt.

Von Vorspeise bis Hauptspeise bringt unser plant-based Sortiment Abwechslung und Genuss auf die Speisekarte. Und dies nicht nur für Veganer, sondern für alle, die sich bewusst nachhaltiger ernähren wollen.

Vielfältig kombinierbare Basiskomponenten eröffnen ein genussreiches Spielfeld. Fertiggerichte und Eintöpfe punkten doppelt bei der Einsparung von Vor- und Zubereitungszeiten.

Wir wünschen viel Spass beim Entdecken.



Inhalt

- 4 Suppen
- 6 Eintöpfe und so...
- 8 Saucengerichte
- 10 Beilagen
- 12 Gemüse
- 14 Saucen
- 16 Inspiriert vegan
- 18 Bestellübersicht



Die V-Label Zertifizierung jedes einzelnen Artikels aus diesem Katalog garantiert eine transparente und durch Swissveg kontrollierte Rezepturqualität. Die Gerichte sind von der Hauptzutat bis hin zu den Hilfsstoffen ausschliesslich pflanzlich und somit frei von jeglichen tierischen Erzeugnissen wie Milchprodukten, Eiern und Honig. Unser Gesamtsortiment umfasst eine Vielzahl an weiteren veganen Produkten, welche laufend zertifiziert werden.



- gekühlte Frische (sous vide)
- maximale Flexibilität bei der Planung
- kein Zubereitungsaufwand
- individuell ableitbare Rezepturen
- praktisch portioniert im 1 kg Beutel
- gleichbleibend hohe Qualität



- hergestellt in der Schweiz
- aus hauptsächlich frischen Schweizer Rohstoffen
- vegan zertifiziert
- mit hochwertigem Raps- und Olivenöl
- laktosefreie Rezepturen
- frei von Geschmacksverstärkern, Palmfett oder anderen gehärteten Fetten

Vegan für jeden Appetit



Zubereitungshinweis





Suppen



Gerstensuppe Bündner Art

Währschafter Schweizer Klassiker nach traditioneller Rezeptur mit Rollgerste, Gemüse, weissen Bohnen, veganem Speck und rauchigem Aroma.



Rüebl-Ingwersuppe

Aargau meets Asia! Die Süsse der Karotten kombiniert mit säuerlich-scharfem Ingwer-Kick ergibt ein Genuss für Auge und Gaumen.



Spinatcremesuppe

Eine sattgrüne Spinatsuppe mit Kartoffeln. Kräftig appetitanregend im Geschmack und cremig abgerundet.



Tomaten-Süßkartoffelsuppe

Von der karibischen Küche inspiriert, verbindet die Rezeptur süß-fruchtige und würzige Aromen zu einem einzigartigen Suppengenuss.



Erbsen-Minze Suppe

Everybody's Darling. Die süsslich-würzige Suppe mit der frischen Minznote punktet mit leuchtend grüner Farbe und hohem Proteingehalt.



Curry-Kokoscremesuppe

Kräftige Madras Currymischung, Ingwer und Koriander verleihen der mit Kokosmilch abgerundeten Suppe die würzige Note Indiens.



Der nachhaltige
♥ Auftakt ♥
für jedes
Menü!

Suppen wärmen Gaumen und Seele und sind sowohl als Vorspeise wie Zwischenmahlzeit allzeit beliebt.

Lass deiner Kreativität beim Anrichten freien Raum und serviere die Suppen mit raffinierten veganen Garnituren.

Unser Topping-Tipp für dich: alles was knuspert. Z.B. Chili-Popcorn, Curry-Croûtons, caramelisierte Sonnenblumenkerne, Gemüsechips, Röstzwiebeln.



Eintöpfe und so...



Kichererbsen-Süßkartoffelragout

Eine Liebeserklärung an die Levante-Küche: Würzig-orientalischer Eintopf mit Süßkartoffeln, Kichererbsen, Spinat und Tomaten.



Fried Rice

Der Streetfood-Klassiker aus China mit geräuchertem Tofu begeistert auch hierzulande.

Zubereitungstipp: Nach Erhitzen Sojasauce begeben.



Mexikanischer Bohneneintopf

Viva Mexico! Ein echter Protein-eintopf mit Kichererbsen, Flageolet-Bohnen, weissen Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Chili und Kreuzkümmel.



Paella

Spanischer Reisgerichtklassiker mit typischem Safranaroma: vegan interpretiert mit frittiertem Tofu, Champignons, Karotten und Erbsen.



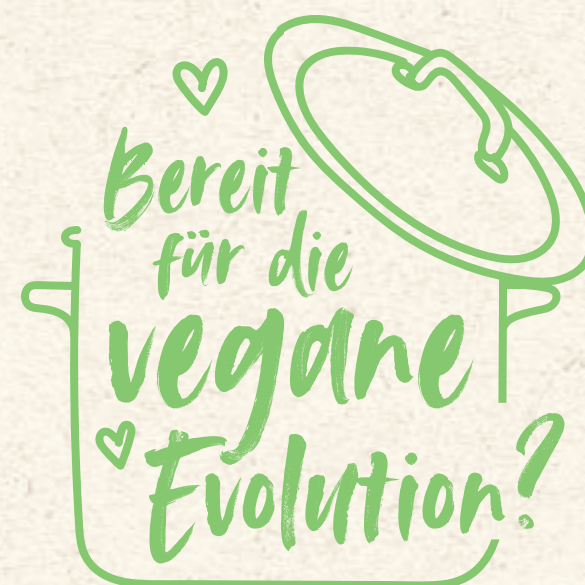
Chili sin Carne

Pikantes Tex-Mex Gericht auf Basis von veganem Gehacktem aus Sojaprotein mit Kidneybohnen, Peperoni, Mais und feurigem Chili.



Lasagne non Carne

Die würzig-tomatige Lasagne ist dem Original in Aussehen und Geschmack verblüffend ähnlich. Zubereitet mit Sojagehacktem und überbacken mit veganem Käse.



Die beliebten Gerichte bringen die Vielfalt der Weltküche auf den Tisch: einfach zubereitet und nachhaltig verführerisch.

Unser Genusstipp:

Serviere vegane Crème Fraîche, Mandeljoghurt, geröstete Cashewkerne und frische Kräuter wie Bohnenkraut, Koriander, Minze oder Petersilie dazu.



Saucen-gerichte



Geschnetzeltes Zürcher Art

Ein Original der Schweizer Küche ganz vegan. Die Rezeptur mit frischen Champignons und cremiger Sauce lässt nichts vermissen.



Red Thai Curry

Ein Curry mit erfrischendem Kaffirlimetten-Aroma und angenehmer Schärfe aus veganem Geschnetzeltem, Mais, Peperoni und Bohnen.



Geschnetzeltes Sweet and Sour

Wie beim Chinesen: knackig gebratenes Gemüse, zartes Geschnetzeltes aus Pflanzenprotein und saftige Ananas an süss wie saurer Sauce.



Yellow Thai Curry

Ein cremiges, mildes Curry mit viel Kokosmilch, warmen Gewürzen, pflanzlichem Geschnetzeltem und buntem Gemüse mit Bambussprossen.



Geschnetzeltes Casimir

Auch mit veganem Geschnetzeltem ein echter Schweizer Klassiker mit dem typisch fruchtigen und unverkennbar süss wie herben Currygeschmack.



Geschnetzeltes Stroganoff

Neu interpretiert und doch original mit buntem Peperoni-Gemüse und Champignons an würziger Paprikasauce mit angenehmer Säure.



Gehacktes

Gehacktes mit Gemüsewürfelchen an leicht tomatisierter brauner Sauce: In Kombination mit Hörnli das Teigwaren-Nationalgericht schlechthin.



Hackbällchen Toskana

Nach mediterraner Art an cremiger Tomaten-Sauce und mit viel aromatischen Kräutern schmecken die beliebten Hackbällchen besonders fein.





Beilagen



Kartoffelstock

Rein pflanzenbasiert, cremig und kompromisslos geschmeidig.



Kartoffeln Provençale

Mild-würzig, cremig und kompromisslos geschmeidig.
Zubereitungstipp: Aus Beuteln nehmen und im Backofen backen.



Polenta Bramata

Sämig und angenehm körnig – die ideale Beilage zu Saucengerichten.



Spätzli

Klassisch schweizerisch ein Clou, auch ganz ohne Huhn und Kuh.



Safran-Linguine

Mit edlem Safran eine Teigware für Abwechslung und Akzente auf dem Teller.



Hörnli

Die wohl typischste Schweizer Teigwarenform. Perfekt in Kombination mit veganem Gehacktem!



Trockenreis

Lecker und körnig, nicht zu weich und nicht zu hart: so schmeckt die Kunst der Reisküche.



Basmatireis

Wunderbar aromatischer, lockerer Reis mit unverkennbar blumigem, zart-nussigem Duft.





Gemüse



Lauchgemüse a la Creme

Kräftiges Lauchgemüse, grob geschnitten an cremiger weisser Sauce.



Wurzelgemüse a la Creme

Buntes Wurzelgemüse, würfelig geschnitten mit sämiger Sauce und verschiedenen frischen Kräutern.



Blattspinat a la Creme

Ein allzeit beliebter Klassiker: Blattspinat in mild-würziger Cremesauce.



Ratatouille

Gemüseklassiker aus dem Süden Frankreichs mit Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und einem Hauch von Provence-Kräutern.



Gemüsetrilogie

Karotten, Erbsen und Blumenkohl passen geschmacklich wie optisch einfach hervorragend zusammen!



Flageolet-Bohnen

Französisches Bohnengemüse an mediterraner Tomatensauce mit viel Thymian und Majoran abgeschmeckt.



Orientalisches Gemüse

Gemüse-Potpourri aus der Levante-Küche mit Auberginen, Sellerie, Karotten, Kichererbsen, Tomaten, Sultaninen und würzigem Kreuzkümmel.



Frisch und farbenprächtig: Das Gemüse ist Würze für's Auge und liefert dazu reichhaltige Vitamine und Mineralstoffe.



Saucen



Rotweinsauce

Eine klassische Grundsauce mit fein-würzigem Geschmack, angesetzt mit veganem Wein. Universell und vielseitig ableitbar.



Weisse Cremesauce

Die mild-würzige Bechamelsauce auf Basis von Gemüsefond und Linsencreme ist durch ihre vielfältige Nutzbarkeit ein Joker der veganen Küche.



Gelbe Currysauce

Eine Sauce à la «casimir» mit Bananenmark und Kokosmilch verfeinert. Fruchtig, würzig, mild gehört sie zu den Schweizer Lieblingen.



Red Thai Currysauce

Der authentische Geschmack der Asiasauce mit leichter Chilischärfe und frischem Limettenaroma lässt Urlaubsstimmung aufkommen.



Green Thai Currysauce

Eine mild-spicy Sauce mit kräftigen Gewürznoten und Kokosmilch. Ein Genuss für jeden Thai-Food Liebhaber.



Tomatensauce

Original italienische Rezeptur «alla Nonna» mit einzigartig fruchtig-süßem Geschmack und dem reichen Aroma mediterraner Kräuter.



Gemüse-Bolognese

Fruchtig-pikante Gemüsesauce auf Tomatenbasis mit Brunoise aus Karotten, Zucchini, Lauch, Sellerie und aromatischen Kräutern.



Vegan?
Aber bitte
mit
Sauce!

Sämig, cremig, würzig, kräftig: Unsere Saucen zum Abrunden, Verfeinern, Inszenieren und Intensivieren.

Inspiziert vegan

Von zahlreichen möglichen Kombinationen und Variationen, hier ein paar unserer persönlichen Lieblingsgerichte:

«Als Liebhaber der traditionellen Schweizer Küche überzeugt mich die Qualität der veganen Gerichte.»

– Gabriel, Einkaufsabteilung

Mein absolutes Lieblingsgericht, welches regelmässig vegan auf den Tisch kommt: Geschnetzeltes Zürcher Art mit Safran-Linguine und Gemüsetrilogie.

«Aufgrund meiner Laktoseintoleranz schätze ich neben der Auswahl und Kombinationsmöglichkeiten der Gerichte insbesondere die Sicherheit, dass diese keinen Milchzucker enthalten.»

– Jasmin, Verkauf & Marketing

Meine Lieblingskombination: Polenta Bramata mit Hackbällchen Toskana und Lauchgemüse a la Creme.

«Ich reise sehr gerne und liebe fremdländisches Essen.»

– Jonas, Qualitätssicherung

Mein Favorit: Fried Rice mit gemischtem Fruchtspiess



Noch mehr Möglichkeiten

Pflanzenbasiertes Tiefgekühltes, welches perfekt zu unseren Menükomponenten passt, gibt's bei unseren Schweizer Schwesterfirmen Pastinella und Fredag.



Cremig der Kern, mit Biss die Hülle
Die gefüllten, veganen Pastakreationen von Pastinella überzeugen mit abwechslungsreichen Rezepturen und 100 % natürlicher Qualität.



Pastinella – Swissveg zertifizierte Produkte



Saftig, knackig, knusprig, zart – und doch kein Fleisch

Mit Happy Vegi Butcher und Nature Gourmet kocht es sich wie original. Genussvolle Produkte mit bissfester Konsistenz und gehaltvollem Geschmack aus hochwertigen, rein pflanzlichen Zutaten.



Fredag – Vegane & vegetarische Produkte für Grosshandel & Gastro

Bestellübersicht



Suppen

1018 265	Gerstensuppe Bündner Art	1 kg, Beutel
1018 266	Tomaten-Süsskartoffelsuppe	1 kg, Beutel
1018 267	Rüebli-Ingwersuppe	1 kg, Beutel
1018 268	Spinatcremesuppe	1 kg, Beutel
1018 269	Erbsen-Minze Suppe	1 kg, Beutel
1018 270	Curry-Kokoscremesuppe	1 kg, Beutel



Eintöpfe und so ...

1018 278	Kichererbsen-Süsskartoffelragout	1 kg, Beutel
1018 292	Lasagne non Carne	2.5 kg, GN ½
1018 291	Fried Rice	1 kg, Beutel
1018 279	Chili sin Carne	1 kg, Beutel
1004 589	Mexikanischer Bohneneintopf	1 kg, Beutel
1004 812	Paella	1 kg, Beutel



Saucengerichte

1018 286	Geschnetzeltes Zürcher Art	1 kg, Beutel
1018 184	Red Thai Curry	1 kg, Beutel
1017 169	Geschnetzeltes Sweet and Sour	1 kg, Beutel
1017 167	Yellow Thai Curry	1 kg, Beutel
1018 287	Geschnetzeltes Casimir	1 kg, Beutel
1018 288	Geschnetzeltes Stroganoff	1 kg, Beutel
1018 289	Gehacktes	1 kg, Beutel
1018 290	Hackbällchen Toskana	1 kg, Beutel



Beilagen

1018 284	Kartoffelstock	1 kg, Beutel
1018 283	Kartoffeln Provençale	1 kg, Beutel
1018 282	Polenta Bramata	1 kg, Beutel
1018 281	Spätzli	1 kg, Beutel
1018 285	Safran-Linguine	1 kg, Beutel
1018 297	Hörnli	1 kg, Beutel
1001 770	Trockenreis	1 kg, Beutel
1001 885	Basmatireis	1 kg, Beutel



Gemüse

1018 275	Lauchgemüse a la Creme	1 kg, Beutel
1018 276	Blattspinat a la Creme	1 kg, Beutel
1018 277	Wurzelgemüse a la Creme	1 kg, Beutel
1011 450	Ratatouille	1 kg, Beutel
1002 715	Flageolet-Bohnen	1 kg, Beutel
1010 836	Gemüsetrilogie	1 kg, Beutel
1003 070	Orientalisches Gemüse	1 kg, Beutel



Saucen

1018 271	Rotweinsauce	1 kg, Beutel
1018 272	Weisse Cremesauce	1 kg, Beutel
1003 652	Gelbe Currysauce	1 kg, Beutel
1018 273	Red Thai Currysauce	1 kg, Beutel
1018 274	Green Thai Currysauce	1 kg, Beutel
1000 779	Tomatensauce	1 kg, Beutel
1003 443	Gemüse-Bolognese	1 kg, Beutel

