

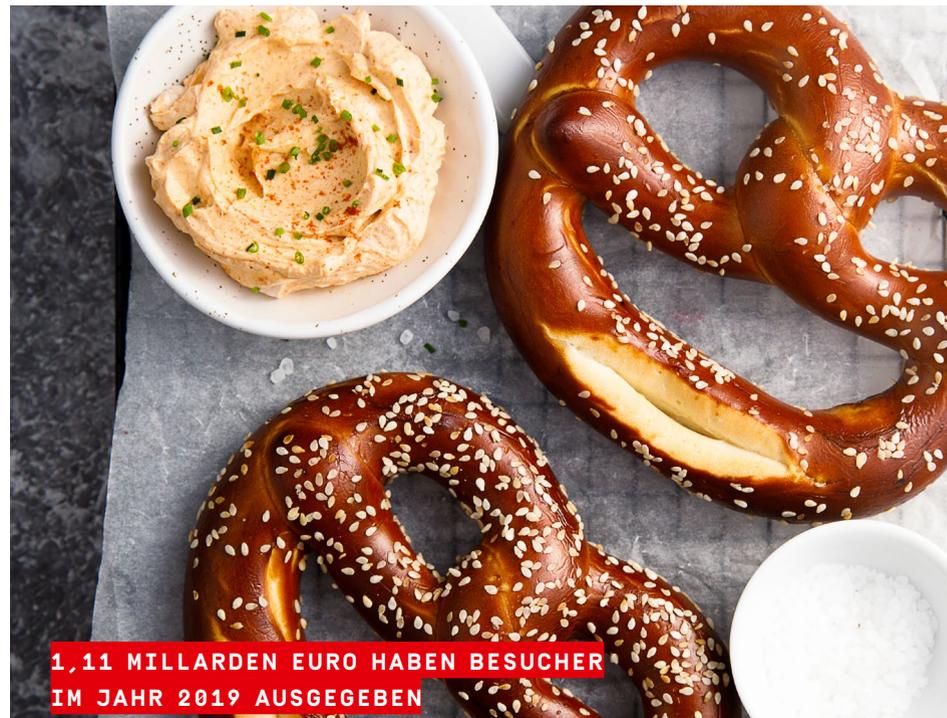


SCHMANKERL

Wiesn-Gaudi für alle Wirtshaushelden

VON NORD BIS SÜD – VON VOLKSFEST BIS RUMMEL

Servus! Sie wissen ja: wenn der Sommer geht und der Oktober vor der Tür steht, beginnt die zünftige Festsaison mit dem größten Volksfest der Welt. **Auch wenn Sie als Gastronom nicht vor Ort in München sind, können Sie von der Bekanntheit und dem Charme dieser bayerischen Tradition profitieren – mit unseren deftigen Schmankerln und Ideen, mit denen Sie so richtig die Werbetrommel für Ihre Oktober-Party rühren können.**



**1,11 MILLARDEN EURO HABEN BESUCHER
IM JAHR 2019 AUSGEBEBEN**

O´ZAPFT IS: ANSTICH FÜR IHRE UMSATZSTEIGERUNG!

MIT DIESEM TRADITIONELLEN ERÖFFNUNGSSPRUCH KÖNNEN AUCH SIE IN DIE FESTWOCHEN (OFFIZIELL VOM 21. SEPTEMBER BIS 6. OKTOBER) STARTEN. **AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ZEIGEN WIR IHNEN PRODUKTE, REZEPTE UND WERBE-IDEEN, MIT DENEN SIE DAS MÜNCHEN-FLAIR IN IHR LOKAL BRINGEN UND VOM BAYERISCHEN VOLKSFEST-BOOM PROFITIEREN KÖNNEN.**

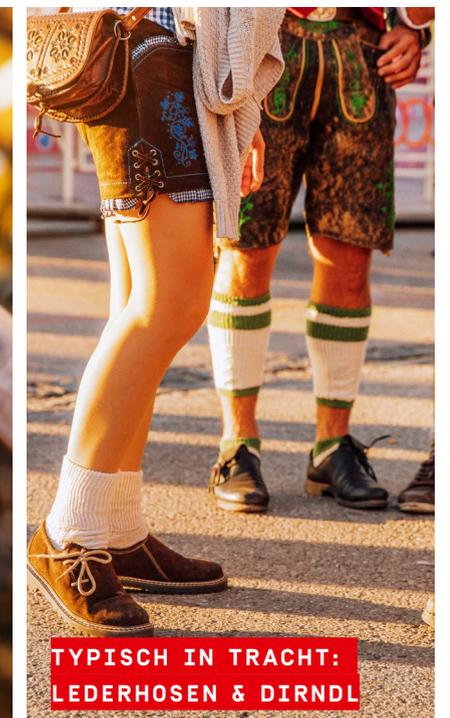
„PACK MAS!“



**JÄHRLICH CA.
6.000.000 BESUCHER**



**DIE BIERPREISE LAGEN 2023 TEILWEISE
BEI 14,90€ – TENDENZ STEIGEND**



**TYPISCH IN TRACHT:
LEDERHOSEN & DIRNDL**

A FESCHT – MIT DIRNDL, LEDERHOSEN & SALOMON!

Die internationale Bekanntheit des Volksfestes in München bietet Ihnen die einmalige Gelegenheit, **neue Kunden zu gewinnen und Umsätze zu steigern.**



ÜBER 6 MILLIONEN BESUCHER

JEDES JAHR WERDEN MILLIONEN VON BESUCHERN AUS DER GANZEN WELT VON DEM BAYERISCHEN VOLKSFEST ANGEZOGEN. DABEI GIBT ES NOCH ZAHLREICHE MEHR, WIE DIE CANNSTATTER WASEN. DAMIT BIETET SICH EINE LUKRATIVE GESCHÄFTSMÖGLICHKEIT FÜR SIE, DENN DIE KONSUMBEREITSCHAFT DER ZAHLREICHEN TOURISTEN UND GÄSTE STEIGT IN DIESER ZEIT ENORM.

TRADITION

DAS FEST IST BEKANNT FÜR SEINE ZÜNFTIGE ATMOSPHÄRE UND DAS BIER IM MASSKRUG. DIE TRADITIONELLE BAYERISCHE KÜCHE GEHÖRT NATÜRLICH AUCH DAZU, ALSO HENDL, HAXN UND BREZN. NUTZEN SIE DIE AUSGELASSENE FESTSTIMMUNG UND PROFITIEREN SIE VON DER ERHÖHTEN NACHFRAGE NACH TRADITIONELLEN SPEISEN UND GETRÄNKEN.

GUTES MARKETING

DIE BAYERISCHEN FESTWOCHEN BIETEN IHNEN ALS GASTRONOM EINE HERVORRAGENDE GELEGENHEIT, IHR LOKAL ZU BEWERBEN UND ZUSÄTZLICHEN UMSATZ ZU GENERIEREN. DURCH KREATIVE WERBEAKTIONEN UND VERANSTALTUNGEN KÖNNEN SIE DIE AUFMERKSAMKEIT POTENTIELLER GÄSTE WECKEN.



A BONUSRUND FÜR DI UND DEINE GÄSTE!

Lassen Sie sich von der Feststimmung anstecken und zeigen Sie, was Sie draufhaben. Servieren Sie Ihren Gästen die besten Gerichte aus der Küche – so kommen Kunden gern auch nach der Oktobersause zu Ihnen zurück.



PRODUKTBESCHREIBUNG ANKLICKEN &
ONLINE MEHR DARÜBER ERFAHREN!



HITBURGER
PLUS

HITBURGER® PLUS ↗

Flink servierter Kassenschlager: Durch seine unverkennbare Waffeloptyk ist eine blitzschnelle Zubereitung garantiert. Seine würzige „Hot“-Note macht ihn so beliebt. Unser heißer Bestseller!

- 40% schnellere Zubereitung als ein Standardburger bei gleicher Dicke
- Spezielle Oberfläche für schnelle Zubereitung
- Unverwechselbare und beliebte HIT Plus-Würznote



MINI SCHNITZEL ↗

Original im Mini-Format: zartes, saftiges Schweinelachsschnitzel in einer superknusprigen Panade mit einer leichten Zitronennote. Küchenfertig zubereitet und ein toller Begleiter für unzählige Rezeptideen.

- Mit extra knuspriger Panade
- Klein, fein, vielseitig
- Kalt und warm zu genießen



HOMESTYLE DUROC BURGER ↗

Die neue Pork-Klasse: Nussig, saftig und saugut – so erweitert das Schweinefleisch-Patty Ihre Burger-Kompetenz. Mehr Abwechslung auf der Handmade-Karte mit feinstem Duroc-Fleisch.

- Saftiges Pork mit fein nussiger Note
- 100% Duroc
- Handmade-Optik und -Textur



KNUSPER SCHNITZEL HOMESTYLE ↗

Sieht aus wie selbst gemacht, schmeckt wie selbst gemacht: saftig-dünner Schweinelachs mit natürlich wirkendem unregelmäßigem Rand und superknuspriger, goldbrauner Panade.

- Homestyle-Optik
- Gleiche Menge, optisch größer
- Beste Qualität ohne Rotfleisch



REZEPTIDEE

BAVARIAN CLASSIC

1 Laugen Burger Bun

150 g Homestyle Burger

2 FVZ Chicken Haxen gebraten

15 g Obazda

15 g Salat

4 g Radieschen, in Scheiben

15 g Sauerkraut



Laugen Burger Bun

Überraschende Abwechslung: die authentische Laugenalternative zum klassischen Hamburger-Brötchen. Sieht gut aus, schmeckt lecker und passt auch zum Schnitzel! Im Sandwichschnitt vorgeschnitten.

- Typische Kruste, lockere Krume
- Vielseitig verwendbar
- Im Sandwichschnitt vorgeschnitten

Homestyle Burger

Handwerklich rustikal: Ein besonders lockerer Biss und seine unregelmäßige Form verleihen ihm den unverwechselbaren Homemade-Charakter. Purer Fleischgenuss in Topqualität!

- Sieht aus wie selbst gemacht
- 100% Rindfleisch
- Körnig, locker und saftig

FVZ Chicken Haxen

Diese moderne Interpretation lädt ein, Hähnchen besonders appetitlich zu servieren. Der zarte Hähnchenunterschenkel ohne Fußknöchel ist leicht gewürzt und eignet sich sowohl für klassische als auch für moderne Menükreationen.

- Handwerkliche Optik
- Leicht gewürzt
- Lange Standzeit



EIN PROSIT DER GEMÜTLICHKEIT



TIPPS & TRICKS

Ein typisch zünftiger Abend im Wirtshaus sollte eine Mischung aus traditionellem bayerischem Essen, festlicher Atmosphäre und unterhaltsamen Aktivitäten bieten.

FRISCHES BIER

BIETEN SIE TRADITIONELLES BIER IN MASSKRÜGEN AN. DIESES SOLLTE NATÜRLICH FRISCH GEZAPFT UND VON HÖCHSTER QUALITÄT SEIN, UM DEN AUTHENTISCHEN GESCHMACK DES BAYERISCHEN VOLKSFESTES ZU BIETEN.



I MOG DI!



LECKERE GERICHTE

TRADITIONELL ABER ANDERS: WIR HABEN DIE SCHNITZELKLASSIKER ABGEWANDELT. SCHMECKT UNVERGLEICHLICH GUT UND LECKER ANDERS. NATÜRLICH EINFACH ZUBEREITET UND SCHNELL SERVIERT. BITTSCHEE!



FVZ Schnitzelröllchen Obazda

Moderner Schnitzelgenuss trifft auf bayrische Klassiker: knuspriges Schnitzelröllchen, gefüllt mit herzhaftem Alpenhain Obazda und eingehüllt von knuspriger Brezelpanade. Ein leckerer Hingucker, der von tragender Hauptrolle bis Snack to go alles kann.

- Mit original Alpenhain Obazda gefüllt
- Flexibel einsetzbar, ideal auch als Snack
- Von Hand gerollt



Green Heroes Plant Knusper Schnitzel

Plant-based-Zwilling: Der Green Hero ist unserem knusprigen Original zum Verwechseln ähnlich. Ihre Gäste werden begeistert sein von Geschmack, Textur und Handmade-Charakter des knusprigen Helden.

- 100 % vegan, 100 % Weizenprotein
- Unvergleichliche Knusperpanade
- Authentische Form

DERF'S A BISSL MEHR SEI?

LIVE-MUSIK UND UNTERHALTUNG

ENGAGIEREN SIE LIVE-MUSIKER, UM TRADITIONELLE BAYERISCHE MUSIK UND STIMMUNG ZU VERBREITEN. DAS SPIELN VON BELIEBTE FESTZELT-HITS UND DIE ERMUNTERUNG DER GÄSTE ZUM TANZEN UND MITSINGEN WIRD DIE ATMOSPHÄRE WEITER AUFWERTEN. UNSER TIPP: FRAGEN SIE DOCH MAL BEI LOKALEN MUSIKVEREINEN NACH!

TIPPS & TRICKS



White BBQ Sauce

Überraschender Look & Taste: BBQ – der Liebling unter den Saucen muss nicht immer rot sein! Mit unserem unverwechselbar rauchigen Geschmacksimport aus den USA kreieren Sie einmalige Farbkontraste.

- White BBQ – rauchiger Bestseller aus den USA
- Universal als Topping, Dip oder Glaze
- Pumpfähig und ungekühlt

FVZ Lieblingsschnitzel

Das Premiumstück für Schnitzel-Liebhaber überzeugt mit seiner natürlichen Hausmacher-Optik. Aus dem frischen Schweinelachs geschnitten und nach traditioneller Art mit Vollei hergestellt ist es in vielen Größen und einer herrlich soufflierenden Panade bereit, Gäste mit großem und kleinem Hunger zu verwöhnen.

- Handwerkliche Optik, wie selbst gemacht
- Soufflierende Panade mit Ei
- Vielseitig einsetzbar

FVZ Cordon Bleu vom Schwein

Der kulinarische Dreiklang aus frischem Schweinelachs mit herzhafter Käsefüllung und gekochtem Hinterschinken ist ein Klassiker auf der deftigen Schnitzelkarte. Von Hand belegt und knusprig paniert, ist er ein überzeugender Star auf dem Teller.

- Von Hand belegt
- Gefüllt mit zart schmelzendem Käse
- Klassisch, mit Käse und gekochtem Hinterschinken



REZEPTIDEE

CORDON BLEU BAVARIA

- 1 FVZ Cordon Bleu vom Schwein, vorgebraten 160g
- 1 Brezel [am besten vom Vortag]
- 50 g Radieschen
- 40 g Frischer Spinat
- 50 ml Vinaigrette



DO LEGST DI NIEDA!



TIPPS & TRICKS



AUTHENTISCHE VOLKSFEST-SPEISEN

SERVIEREN SIE KLASSISCHE BAYERISCHE GERICHTE WIE HENDL (GEBRATENES HÄHNCHEN), SCHWEINSHAXN (SCHWEINEHAXEN), BREZELN, SAUERKRAUT, KARTOFFEL-SALAT UND OBAZDA (PIKANTE KÄSE-CREME). STELLEN SIE DABEI UNBEDINGT SICHER, DASS IHR MENÜ EINE VIELZAHL VON OPTIONEN FÜR FLEISCHLIEBHABER, VEGETARIER UND VEGANER BIETET.



FVZ Hähnchenschenkel

Flexibel für facettenreiche Rezeptideen präsentieren sich die zarten, gebratenen und kräftig gewürzten Hähnchenschenkel ohne Rückenteil. Sie sind bekömmlich und bereit, sich in vielerlei Geschmackswelten - von regional bis asiatisch - einzupassen.

- Handwerkliche Optik
- Lange Standzeit
- Vielseitig einsetzbar



FVZ Bauernfrikadelle

Die vielseitige Bauernfrikadelle aus reinem Schweinefleisch beglückt Fleischfreunde, die es klassisch mögen. Mit frischen Zwiebeln verfeinert, lecker gewürzt und im Aussehen wie selbst gemacht immer ein Genuss.

- Aus reinem Schweinefleisch
- Handwerkliche Optik
- Ohne Fett gebraten



FVZ Der Haxer

Er ist das Original für alle Liebhaber deftiger Fleischgerichte! Die kleine, herzhaft gewürzte Schweinehaxe ist ein echtes Highlight für authentischen Genuss wie im Brauhaus oder im Biergarten. Der Haxer passt perfekt, wenn der große Hunger schnell und traditionell gestillt werden will.

- Optik, wie hausgemacht
- Ohne Schwarte
- Lange Standzeit





REZEPTIDEE

PARTYFLEISCHKÄSE-BOWL

5-6 FVZ Partyfleischkäse, fertig gebraten

50 g Linsen

5 ml Condiment o Balsamico Bianco

10 ml Walnussöl

3 g mittelscharfer Senf

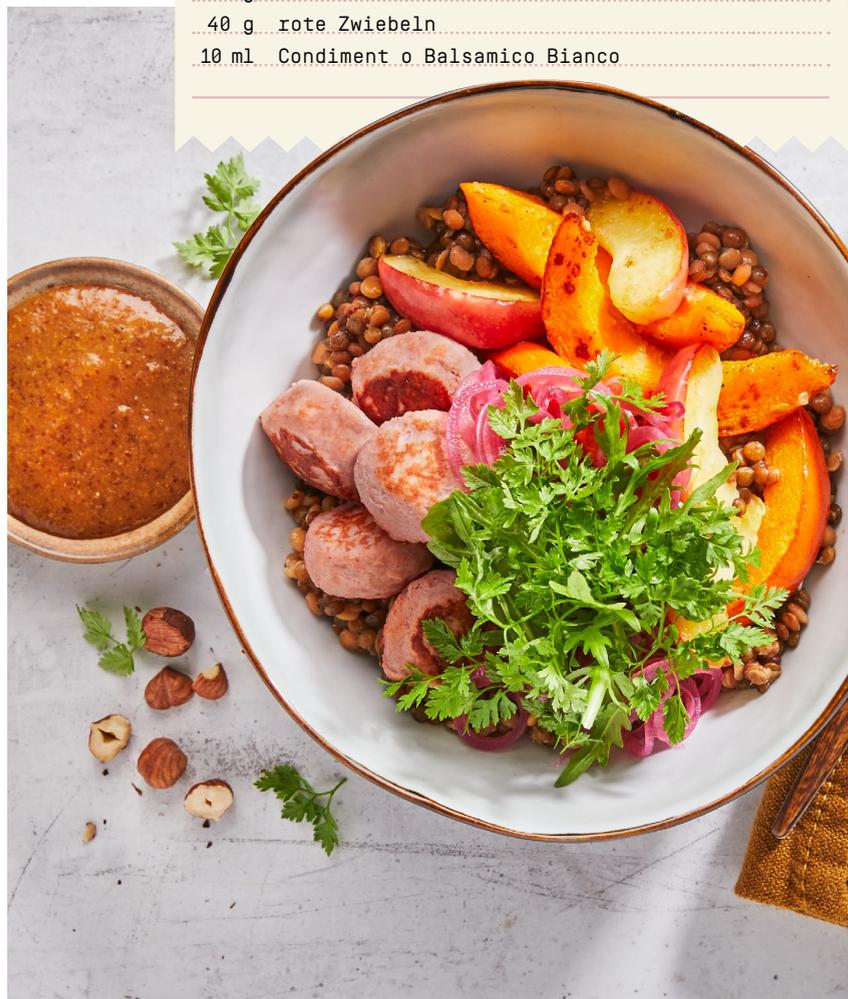
3 g Honig

60 g Äpfel

60 g Hokkaidokürbis

40 g rote Zwiebeln

10 ml Condiment o Balsamico Bianco



A GSCHENDE GAUDI

FÜR ALLE!

FESTLICHE DEKORATION

DEKORIEREN SIE IHR WIRTSHAUS PASSEND MIT BLAU-WEISSEN FAHNEN ODER BIERKRÜGEN. EINE LIEBEVOLL GESTALTETET VOLKSFEST-ATMOSPHÄRE HEBT DIE STIMMUNG ZUSÄTZLICH UND MACHT AUS DEM WIRTSHAUSBESUCH EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS!

SPIELE UND AKTIVITÄTEN

ORGANISIEREN SIE EINFACHE SPIELE, UM IHRE GÄSTE ZÜNFTIG ZU UNTERHALTEN. AM BESTEN TRADITIONELLE BAYERISCHE AKTIVITÄTEN WIE BIERKRUG-STEMMEN ODER HOLZ-NAGELN.

TIPPS & TRICKS



FVZ Partyfleischkäse



Der Mini-Leberkäse - ohne Leber und Käse - wird nach bayrischer Rezeptur mit Schweinefleisch und Zwiebeln zubereitet. Das Besondere an unserer Variante: Wir haben kleine Party-Bällchen daraus geformt. Diese herzhaften Leckerbissen eignen sich für viele Einsatzmöglichkeiten und interpretieren klassischen Genuss auf moderne Art.

- Nach bayrischer Art herzhaft gewürzt
- Vielseitig einsetzbar, ideal auch für Snackideen
- Lange Standzeit



Green Heroes Plant Frikadelle



Das pflanzliche Äquivalent: verblüffend ähnlich im Geschmack auf Basis von Weizenprotein. So macht sie der süddeutschen Bezeichnung „Pflanzerl“ alle Ehre und überzeugt mit lockerer Struktur und authentischer Würzung.

- 100% vegan, 100% Weizenprotein
- authentischer Geschmack
- Vielseitig einsetzbar



Tortilla Flammkuchen



French Connection: elsässisch inspirierte Tortilla-Röllchen, mit klassischen Flammkuchenzutaten wie Crème fraîche, Zwiebeln, Bauchspeck und Kräutern gefüllt. Charmante Begleiter für einen Wein-Abend.

- Klassischer Flammkuchen als Snack
- Handgerollt
- Kalt und warm zu genießen



WER KO, DER KO.

SPEZIELLE ANGEBOTE UND AKTIONEN

BIETEN SIE BESONDERE ANGEBOTE WIE HAPPY-HOUR-
PREISE FÜR BIER UND ESSEN, FREIVERZEHR BEI
ERSCHEINEN IN TRACHT WIE DIRNDL ODER KURZER
LEDERHOSE (MEHR LEUTE IN TRACHT = MEHR VOLKS-
FESTFEELING) UND RABATTE BEI GRUPPENRESERVIE-
RUNGEN. SO WECKEN SIE DAS INTERESSE DER GÄSTE
UND STEIGERN IHREN UMSATZ.

IDEAL FÜR GRÖßERE GRUPPEN: GEMISCHTE
PLATTEN MIT AUSGEWÄHLEM FINGER FOOD.



TIPPS & TRICKS



Mini Schnitzel Chik'n®

Kleiner Geflügel-Hit: Mini-Schnitzel aus saftig-
zarterer Hähnchenbrust, umhüllt von einer
extra krossen Panade. Küchenfertig zuberei-
tet und ein idealer Snack für jeden Anlass.

- Mit extra knuspriger Panade
- Beste Qualität, vielseitige Anwendung
- Kalt und warm zu genießen



Beer Battered Onion Rings Thick Cut

Hauptrolle: extra breit geschnittene, saftige
Ringe aus ganzen Zwiebeln im Bierteig. Die
Zubereitung macht sie mild, sodass zusam-
men mit dem Bieranteil (9%) eine pikante
Süße entsteht, vorgebacken.

- Topseller in Homemade-Optik
- Extra large, voller Onion-Geschmack
- Knusprige Bierteighülle



REZEPTIDEE

MINI SCHNITZEL CHIK'N®
À LA STRAMMER MAX

- 1 Mini Schnitzel Chik'n®
- 1 Rustikales Bauernbrot, ausgestochener Kreis
- 1 Wachtelei
- 10 g Salatgurke
- 5 g Röstzwiebeln
- 3 g Schnittlauch



OIS ISI*: WERDEN SIE ZUM BIER-ZELT-HELDEN MIT WERBUNG & CO.

Was nutzt das beste Angebot, wenn es keiner kennt? Genau! Rühren Sie die Werbetrommel und zeigen Sie, wie man eine ordentliche Gaudi feiert.

*Alles easy

SOCIAL MEDIA

Nutzen Sie Plattformen wie WhatsApp, Facebook, Instagram und Twitter, um Ihr bayerisches Volksfest zu bewerben. Teilen Sie Bilder und Videos Ihres traditionellen Menüs, Ihrer Dekorationen und Veranstaltungen. Verwenden Sie relevante Hashtags wie #Oktoberfest, #Biergarten, #Brezeln, um Ihre Beiträge zu kennzeichnen und eine größere Reichweite zu erzielen. Taggen Sie außerdem die Accounts Ihrer Stadt oder Gemeinde. In den meisten Fällen wird dann ein Repost erstellt und so zielgruppengerichtet kommuniziert.

BEWERBEN SIE IHRE AKTIONEN IM VORAUSS (MIND. 4 WOCHEN), UM VORFREUDE AUFZUBAUEN UND SO DEN GRÖßEREN GRUPPEN ZEIT ZUM PLANEN GEBEN.

LOKALE WERBUNG

Platzieren Sie Anzeigen in lokalen Zeitungen, Magazinen oder auf Online-Plattformen, um



die Aufmerksamkeit in der Nachbarschaft zu erhalten. Betonen Sie dabei besondere Angebote, Events oder Unterhaltungsprogramme, die während des Volksfestes stattfinden.

FLYER UND PLAKATE

Verteilen Sie Flyer und hängen Sie Plakate in Ihrer Umgebung auf, um Passanten auf Ihr Event aufmerksam zu machen. Achten Sie darauf, auffällige Grafiken und klare Informationen über Ort, Datum, Zeit und besondere Angebote zu verwenden.

RESERVIERUNGEN

Wenn es in München Ende September los geht, sollten Sie mindestens einen Monat vorher alles organisiert haben. Informieren Sie Ihre Gäste, holen Sie Reservierungen rein – das erleichtert die Planung und stimmt Sie schon mal auf glänzende Geschäfte ein.





Impulse. Erfolg. Emotionen.



MA SIGT SICH.

SIE HABEN NOCH FRAGEN? DANN MELDEN SIE SICH
EINFACH BEI UNS, WIR STEHEN IHNEN GERN MIT RAT
UND TAT ZUR SEITE:

SALOMON FoodWorld® GmbH

Nordring 13

D-63762 Großostheim-Ringheim

Gastronomie Freecall Hotline 008000 7256666

Mail: salesoffice@salomon-foodworld.com

SALOMON-FOODWORLD.COM



ALLE NEWS DIREKT AUF DIE HAND
MIT UNSEREN WHATSAPP-NEWS!