



(BID)FOOD LOVE?

Walentynkowe
inspiracje





Z MIŁOŚCI DO JEDZENIA

Wielkimi krokami zbliża się święto miłości. Naszą największą namiętnością są kulinaria. Nie bez powodu mawia się, że droga do serca prowadzi przez żołądek. Z okazji Walentynek przygotowaliśmy szczyptę inspiracji, które pozwolą stworzyć wyjątkowe, pełne smaków, czarujące menu. Warto przedłużyć tę miłosną ucztę na cały weekend, gdyż 14 lutego wypada w piątek! Zaproponuj swoim gościom coś wyjątkowego!

GOTOWE, SPRAWDZONE RECEPTURY WRAZ Z LISTĄ ZAKUPÓW

Nasi szefowie kuchni podzielili się swoimi przepisami. Znajdziesz tutaj receptury na zupy, dania główne oraz desery. Aby maksymalnie ułatwić Ci ten gorący, pracowity czas, przy każdej potrawie umieściliśmy kompletną listę zakupów. W rezultacie szybko i sprawnie złożysz zamówienie na niezbędne produkty.

NIE MASZ CZASU? MAMY NA TO ROZWIĄZANIE!

Walentynki to pracowity okres, nie ma co do tego wątpliwości. Jeśli brakuje Ci personelu lub czasu, skorzystaj z gotowych rozwiązań, które pozwolą osiągnąć świetny efekt i zaproponować wyjątkowe menu. W naszej ofercie znajdziesz mrożone ciasta czy różnorodne mięsa sous vide. Dzięki tym produktom bez wysiłku zaserwujesz dania w wersji premium.

WINO DO MENU WALENTYNKOWEGO? NIE MA SPRAWY!

Kulinarne inspiracje uzupełniliśmy propozycjami alkoholi, które pasują do przygotowanych przez szefów kuchni dań. Co więcej, znajdziesz je w opcji basic i premium, więc bez problemu dopasujesz idealny trunek do swojej karty.

TATAR

Z TUŃCZYKA Z BURRATĄ (4 PORCJE)

SKŁADNIKI

- tuńczyk red saku b/s 450 g
I029:27672
- japoński sos sojowy Yamasa 25 g
I135:26043
- burrata Latteria Sorrentina 200 g
I231:29526
- oliwa smakowa bazylia La Presa Romana 25 ml
I137:29461
- chleb Crustica rustykalny na zakwasie HB 500 g x 12 szt. Grano Premium
T023:30674
- pomidory świeże 200 g
T245:27726
- bazylia świeża cięta 200 g
T228:14953
- sól 2 g
T128:15606
- pieprz czarny mielony 2 g
T128:14640



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Tuńczyka pokrój na małe kostki, przypraw sosem sojowym, oliwą i szczyptą soli.
2. Pomidory sparz wrzątkiem, zdejmij z nich skórkę, pokrój w kostkę i przypraw oliwą, solą, pieprzem i bazylia.
3. Porwij burratę na duże kawałki.

SPOSÓB PODANIA

1. Tak przygotowanego tuńczyka, pomidory i burratę ułóż naprzemiennie na talerzu.
2. Udekoruj kremem ze zmiksowanych świeżych pomidorów i paskami opieczonego chleba.



SHOKUPAN

Z ŁOSOSIEM I KOZIM SEREM

SKŁADNIKI

- chleb japoński Shokupan Asiya 4 kromki
T023:30597
- łosoś filet wędzony plastry vac mrożony Sea Story 50 g
I029:30832
- ser kozi w zalewie Yayla 50 g
T231:10859
- śmietanka UHT 20% do gotowania InBianco 50 g
I217:30679
- twaróg sernikowy NaBiało 60 g
T231:21719
- olej sezamowy 100% LKK 5 g
T137:28810
- chilli koreańskie 3 g
T128:28109
- żelatyna w płatkach 4 g
I128:24465
- ogórek zielony 200 g
T245:27783
- czosnek obrany krojony 15 g
T245:27605
- koper 10 g
T245:28082
- szczypior myty 5 g
T245:24396



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żelatynę namocz w zimnej wodzie. Dodaj do śmietanę i podgrzej do rozpuszczenia się listków. Dodaj posiekane: szczypior, koper, kozi ser, łososa. Wymieszaj.
2. Połącz całość z twarogiem sernikowym.
3. Mały GN wyłóż folią spożywczą, wylej powstałą masę. Przykryj 2 kromkami Shokupan.
4. Na oleju sezamowym przesmaż czosnek i ogórek pokrojony w słupki. Dopraw gochugaru.
5. Kanapkę podawaj z sałatką z ogórka udekorowaną sezamem.



KREM

Z MARCHWI Z PRZEGRZEBKAMI (6 PORCJI)

SKŁADNIKI

- małże hotate 10/20 mrożone 18 szt.
I020:14016
- trawa cytrynowa cała mrożona 2 szt.
I048:23220
- śmietanka UHT 20% do gotowania
InBianco 50 ml
I217:30679
- marchew 500 g
T245:27750
- curry 10 g
T128:25275
- bulion warzywny 1 l
T118:17509
- pietruszka - kilka listków
T245:28087
- kardamon - kilka ziaren
T128:27849
- masło Polskie 83% tłuszczu 200 g
T237:19992
- sól, pieprz czarny, cukier - do smaku



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marchew upiecz z masłem w piecu na złoto.
2. W garnku na wolnym ogniu smaż curry, dodaj upieczoną marchew i zalej bulionem. Dodaj przyprawy: trawę cytrynową, kardamon, najlepiej w specjalnym stalowym koszyczku (dzięki temu łatwiej będzie się ich pozbyć przed blendowaniem zupy).
3. Całość gotuj do miękkości, dopraw i zblenduj. Następnie przetrzyj przez sito i dolej śmietanę.
4. Przegrzebki usmaż na maśle, dopraw i ułóż w talerzu tak, by nie zanurzyły się całe w zupie.
5. Udekoruj natką pietruszki.



ZUPA

Z OWOCAMI MORZA (10 PORCJI)

SKŁADNIKI

- krewetka 16/20 surowa obrana z ogonem Sea Story 10 szt.
I020:13733
- mule w muszli 50/80 mrożone Sea Story 20 szt.
I020:25791
- ośmiornica tacka mrożona 1 szt.
I020:22209
- pomidory pelati Ristoria 500 g
I140:8088
- czerwona papryka
T245:27698
- czosnek 1 główka
T245:27374
- cebula 200 g
T245:27687
- marchew 200 g
T245:27750
- pietruszka korzeń 200 g
T245:27329
- sos Tabasco - do smaku
T128:29797
- masło Polskie 83% tłuszczu 50 g
T237:19992

Dodatki

- śmietanka UHT 34% uniwersalna 100 ml
T217:15675
- oliwa extra virgin 250 ml
I137:14865
- sól, pieprz - do smaku



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Paprykę upiecz w piecu w temp. 220°C tak, żeby skóra nieco się przypaliła. Następnie obierz ją.
2. Z ośmiornicy wyciągnij twarde elementy, zasyp warzywami (czosnkiem, cebulą, marchwią, pietruszką, pomidorami) i piecz przez ok. 70 min. w piecu konwekcyjnym w temp. 200°C pod przykryciem. Oddziel macki, odłóż do dekoracji. Powstały płyn przelej przez sito, wlej do garnka.
3. Dodaj upieczoną paprykę (pozbawioną gniazd nasiennych) oraz pomidory.
4. Całość zagotuj i dokładnie zmiksuj, możesz doprawić odrobiną Tabasco i szczyptą cukru.
5. Krewetki i mule przesmaż na oddzielnej patelni na maśle.

SPOSÓB PODANIA

1. Zupę przelej do głębokiego talerza lub miski.
2. Całość udekoruj owocami morza, oliwą i śmietanką.



POŁĘDWICA

WOŁOWA Z GRZYBOWĄ POLENTĄ I SOSEM RABARBAROWYM

SKŁADNIKI

- polędwica wołowa świeża ABP Poland 200 g
T243:26207
- polenta instant Il Molino 40 g
I127:15459
- borowik mrożony połówki Forrest 50 g
T008:24532
- rabarbar mrożony Cook Basic 50 g
T021:20563
- puree mix czerwonych owoców chłodzone Ponthier 50 g
I236:13484
- wino czerwone do gotowania Culinario 70 ml
T138:21347
- bulion wołowy 150 ml
T118:17507
- cebula 30 g
T245:27687
- miód wielokwiatowy 30 g
T136:1593
- masło klarowane naturalne 50 ml
T237:2002
- owoce jałowca - do smaku
- cukier - do smaku
- sól, pieprz - do smaku



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Polędwicę zamarynuj w purée owocowym z dodatkiem miodu, soli, pieprzu i owoców jałowca. Pozostaw na ok. 6 godz.
2. Polenta - borowiki podsmaż z cebulą i zalej bulionem. Gdy zacznie się gotować, wsyp polentę i mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przetóż do filiżanek do espresso i wystudź.
3. Sos rabarbarowy - rabarbar rozmroź. Następnie podsmaż na maśle i dopraw do smaku solą, pieprzem, cukrem i miodem. Podlej winem.

SPOSÓB PODANIA

1. Polędwicę zgrilluj i podaj z podgrzaną w piekarniku polentą. Potóż na sosie rabarbarowym.



MEZZI RIGATONI

Z SALSICCIĄ FRESCĄ I GRAN CREMA DI PEPPERONI

SKŁADNIKI

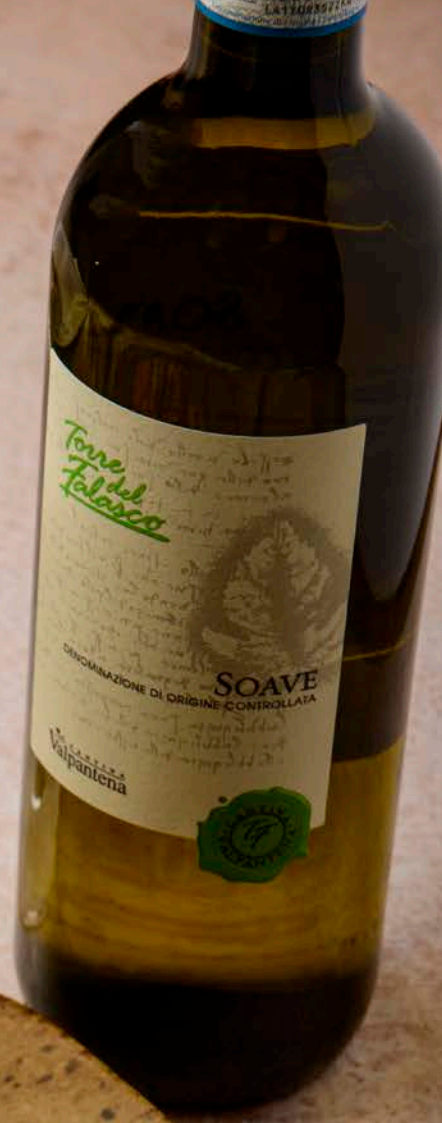
- mezzi Rigatoni jajeczne mrożone
La Fileja 320 g
T012:30572
- salsiccia Veneta vac Sant'Orso 300 g
I216:29791
- pomidorki koktajlowe 200 g
T245:27722
- pulpa pomidorowa Ristoria 200 ml
I140:30710
- krem z pieczonej czerwonej papryki
(zblendowana czerwona papryka z
oliwą i przyprawami) - 2 łyżki
- pomidory pelati Ristoria 400 g
I140:8088
- wino białe do gotowania 100 ml
T138:21346
- świeża bazylia – kilka listków
- sól i pieprz – do smaku
- pietruszka (posiekana) 2 łyżki
- grana Padano 50 g

KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pomidorki koktajlowe przekrój na połówki. Salsiccię wyjmij z ostonek i rozdrobnij na małe kawałki. Na rozgrzaną patelnię wrzuć kawałki salsiccia fresca i smaż, aż się zarumieni. Następnie dodaj pomidorki koktajlowe i smaż przez około 2–3 minuty.
2. Dolej białe wino na patelnię i gotuj, aż alkohol odparuje (około 1–2 minuty). Dodaj pomidory pelati, pulpę pomidorową oraz wcześniej przygotowany krem z pieczonej czerwonej papryki. Całość gotuj na średnim ogniu przez 10–12 minut, aż sos zgęstnieje.
3. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
4. W międzyczasie ugotuj mezze rigatoni w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź makaron, zostawiając odrobinę wody z gotowania (ok. 50 ml).
5. Następnie dodaj makaron do sosu, wlej trochę wody z gotowania i dokładnie wymieszaj. Gotuj jeszcze przez 1–2 minuty. Całość wyłóż na talerz. Na wierzch posyp pietruszką i startym Grana Padano. Udekoruj listkami świeżej bazylii.



CIEŁĘCINA

VITELLO TONATO Z MARYNOWANYMI KURKAMI FORREST

SKŁADNIKI

- górką cielęcą vac mrożona 3-4 kg
I014:23007
- kurki marynowane Forrest
T107:20093
- tuńczyk kawałki w sosie własnym
Sea Story 170 g
I130:9667
- kapary 720 ml/650 g Cook Premium
T140:19883
- kapary z szypułkami w occie
720 ml/690 g Cook Premium
T140:3644
- majonez dekoracyjny 3000 ml Horeca
Aroma Premium
T235:7733
- musztarda dijon 1 kg Horeca Aroma
Premium
T235:23456
- jogurt naturalny typu greckiego 3,5%
1 kg naBiało
T217:14741
- czosnek czarny świeży
T245:23730



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Oczyszczyć górkę cielęcą, obsmażyć na patelni z dodatkiem soli. Odtóż na kratkę, żeby mięso odpoczęło, następnie nasmaruj musztardą dijon, obtóż liśćmi szatwii, zwiń w folię spożywczą.
2. Spakuj próżniowo i gotuj na parze w 65°C przez 1 h (w zależności od grubości batona, gotuj między 45-60 minut).
3. Małe kapary posiekaj, dodaj do tego tuńczyka z sosem własnym, majonez, odrobinę musztardy i jogurt naturalny (naBiało), następnie zmiksuj na gładką konsystencję. Część kaparów odsącz z zalewy, osusz i wrzucić na rozgrzany olej na 5 sekund. Następnie listki szatwii wrzucić na rozgrzany olej i przesmażyć 5 sekund (do lekkiej zmiany koloru, wtedy należy szatwiewę wyciągnąć).
4. Cielęcinę pokrój na cienkie plastry.
5. Na talerz wyłóż sos z tuńczyka, następnie ułóż pokrojoną cielęcinę, udekoruj przesmażonymi kaparami oraz liśćmi szatwii i marynowanymi kurkami.
6. Do dekoracji możesz także użyć czarnego czosnku. Obierz go, rozgnieć, rozrób go z odrobiną majonezu i przygotuj sos.



SOLANDRA

KRÓLEWSKA Z MAKARONEM CZARNYM TAGLIOLINI W SOSIE CYTRYNOWYM Z MIĘSEM Z MAŁŻY (2 PORCJE)

SKŁADNIKI

- solandra królewska gemfish filet ze skórą mrożony SHP 1 duży filet
I029:30170
- mięso z małży mrożone 1 kg
I020:26500
- tagliolini sepia rzemieślnicze 4 mm La Fileja 2-3 wiązki
T112:28836
- koper włoski bulwa
- bazylia



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Fileta podziel na 4 kawałki, obtocz w mące i smaż w głębokim tłuszczu. Wyciśnij cytrynę i wymieszaj z cukrem (1:1).
2. Wlej to na patelnię i dodaj masło, zagęść. Następnie kolejno dodaj mięso małży i mieszaj.
3. Dodaj ugotowany makaron tagliolini sepia, cienko pokrojony koper włoski, bazylię.
4. Wyłóż na talerz.



MAKARON UDON

Z TOFU I BULIONEM KOKOSOWO-GRZYBOWYM (5 PORCJI)

SKŁADNIKI

- makaron udon świeży
Heuschen&Schrouff 1 kg
T113:24458
- mleczko kokosowe 85% Asiya 0,5 l
T117:27795
- tofu wędzone Woku 1 op.
T248:30755
- panierka tempura Asiya 50 g
I128:25349
- grzyby shiitake cięte suszone Woku 80 g
T107:9863
- grzyby mun paski suszone Woku 30 g
T107:28978
- pasta miso jasna Hanamaruki 50 g
T148:24193
- olej sezamowy 100% LKK 50 ml
T137:28810
- sos rybny Squid - do smaku
T135:27982
- sos sojowy jasny supreme LKK 50 ml
T135:28804
- rzodkiew żółta Takuan 500 g ZEN 150 g
I140:14210
- sałatka Wakame Asiya 100 g
T048:15726
- papryka czerwona świeża 1 szt.
- papryka zielona świeża 1 szt.
- papryka żółta świeża 1 szt.
- cebula czerwona 2 szt.
- szalotka 100 g
- szpinak świeży 250 g
- imbir świeży 3 cm
- sezam jasny 1 łyżka
- kolendra świeża 1 pęczek
- cukier brązowy szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron udon sparz we wrzątku.
2. Z grzybów shiitake zrób konfiturę: obgotuj je i zachowaj wodę po gotowaniu. Imbir pokrój w drobną kostkę. Na patelnię wysyp odrobinę brązowego cukru, dodaj grzyby shiitake, podsmaż. Następnie dodaj imbir, dopraw sosem sojowym, prażonym białym sezamem, sosem rybnym i olejem sezamowym.
3. Pokrój rzodkiew takuan, paprykę w julienne. W porcji wody po shiitake obgotuj grzyby mun. W misce wymieszaj rzodkiew z papryką i liśćmi szpinaku, dodaj ciepły makaron i grzyby.
4. Do odstawionej wody po gotowaniu grzybów shiitake dodaj puree kokosowe i mocno zredukuj, dodając pastę miso.
5. Tofu panieruj w tempurze z zimną wodą i lodem, następnie usmaż je na głębokim oleju.

SPOSÓB PODANIA

1. Makaron ułóż na talerzu, zalej bulionem kokosowo-grzybowym, na górę połóż konfiturę z shiitake i panierowane tofu, posyp kolendrą.







ROMANTYCZNE SUSHI!

JEŚLI SERWUJESZ SUSHI WYPRÓBUJ NASZEGO TUŃCZYKA!

I029:24858 Tuńczyk połędwica 2-6 kg mrożony Mariso/Sea Story

I029:30079 Tuńczyk red kostka 1,5 x 1,5 cm 500 g VAC mrożony
Mariso Seafood

I029:30918 Tuńczyk red porcje 50-100 g VAC 500 g Mariso Seafood

I029:27672 Tuńczyk red saku b/s 250 g+ mrożony Mariso Seafood



JEŚLI NIE MASZ CZASU - WYPRÓBUJ GOTOWE PROPOZYCJE, DZIĘKI KTÓRYM TWOJE MENU BĘDZIE ZNAKOMITE!

- I216:17183** Żebro wołowe sous vide ok. 2 kg VAC Banquet
- T216:29341** Żeberka wieprzowe wolno gotowane ok. 0,5 kg Zakłady Mięsne Warmia
- T216:28996** Wołowina wolno gotowana ok. 1,5 kg Zakłady Mięsne Warmia
- I243:20715** Rolada z kurczaka ze szpinakiem sous vide 2,4 kg Banquet
- I243:19315** Rolada z kurczaka, suszone pomidory, sous vide 2 kg Banquet
- I243:6287** Rolada wp. boczek, czosnek niedźw. sous vide 2 kg VAC Banquet
- T214:28991** Policzki wołowe wolno gotowane ok. 1,5 kg Zakłady Mięsne Warmia
- I216:17180** Polędwiczki wieprzowe sous vide 2 x 500-550 g VAC Banquet
- I216:29602** Noga z kaczki konfitowana sous vide 6 x 250-310 g VAC Banquet
- T216:29100** Łopatką wieprzową wolno gotowaną ok. 1,5 kg Zakłady Mięsne Warmia
- T216:30098** Karkówka wieprzowa wolno gotowana ok. 2,2 kg Zakłady Mięsne Warmia
- I016:24600** Gicz jagnięca sous vide ok. 0,3-0,5 kg VAC mrożona Banquet
- I216:17182** Filet z piersi kaczki z/s sous vide 6 x 200-250 g VAC Banquet
- I014:22286** Carpaccio wołowe 80 g x 10 szt. Laschori
- I128:18413** Carpaccio z trufli 80 g M.G TARTUFO



CANNOLI

Z OWCZĄ RICOTTĄ I PISTACJAMI

SKŁADNIKI

- cannoli Siciliani grandi duże 14 cm 160 g/6 szt.
I124:29614
- krem pistacjowy Simply Sweet 80 g
T103:29761
- czekolada biała 29% Simply Sweet Premium 100 g
I132:14901

Żel yuzu

- puree yuzu chłodzone 150 g
I1236:30008
- cukier biały 60 g
T126:8908
- agar 3 g
T144:19966

Masa

- fior di Ricotta Latteria Sorrentina 500 g
I1231:30774
- mascarpone 150 g
T231:27025
- pomarańcza deserowa
T245:27720
- śmietanka UHT 36% MU! (opcjonalnie)
T217:22675
- pistacje naturalne obrane 250 g siekane
T101:24630

KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

PRZYGOTOWANIE

1. Rozpuść czekoladę z pastą w kąpieli wodnej lub kuchni mikrofalowej. Przesmaruj nią korpusy do cannoli, a następnie schłódź.
2. Wszystkie składniki wymieszaj i zagotuj. Następnie ostudź aż do powstania konsystencji galaretki. Zblenduj. Szprycuj niewielką ilość na przygotowane wcześniej korpusy.
3. Wszystkie składniki (oprócz pistacji) dokładnie wymieszaj. Szprycuj krem w gotowe przesmarowane korpusy z żelem yuzu. Boki deseru obsyp siekanymi pistacjami.





DESER

MANGO-MARAKUJA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

SKŁADNIKI

Krem namelaka

- śmietanka UHT 36% MU! 300 g
T217:22675
- czekolada biała 29% Simply Sweet Premium 90 g
I132:14901
- Liquid glucose 5 g
T144:18714
- żelatyna spożywcza 16 g
T128:14648

Financier migdał

- mąka migdałowa 75 g
T126:28333
- cukier biały 80 g
T126:8908
- mąka typ 500 30 g
T127:27503
- masło Polskie 83% tłuszczu 100 g
T237:19992
- miód wielokwiatowy Simply Sweet 100 g
T136:1593
- jaja L – 105 g białka
T217:12074
- sól warzona 2 g
T128:15606

Kruszonka

- cukier trzcinowy 100 g
- masło Polskie 83% tłuszczu 80 g
T237:19992
- mąka typ 500 120 g
T127:27503
- sól warzona 3 g
T128:15606

Dodatki

- mango marakuja w żelu Simply Sweet
T122:28589
- świeże kwiaty
T245:29276

PRZYGOTOWANIE

1. Doprowadź śmietankę z glukozą do wrzenia. Następnie zalej czekoladę. Pozostaw do schłodzenia. Ubij przed szprycowaniem.
2. Rozpuść masło z miodem. Trzy pierwsze składniki wymieszaj. Dodaj białko i sól, a następnie przestudzone masło z miodem. Schłodź. Wylej w rant i piecz w 175°C przez około 10 minut.
3. Wszystkie składniki potącz w misie miksera. Schłodź, a następnie piecz w 160°C na złoty kolor.



TRUSKAWKOWE

SANDO (5 PORCJI)

SKŁADNIKI

- chleb japoński Shokupan Asiya
10 kromek
T023:30597
- syrop róża 750 ml 68Bar -
do zamarynowania
I136:30335
- mleczko kokosowe 85% Asiya 100 ml
T117:27795
- krem kokosowy Dee Thai 400 ml
- truskawki świeże ok. 12 sztuk
- cukier 70 g
- żelatyna w listkach 8 g

KUCHNIA AZJATYCKA



PRZYGOTOWANIE

1. Truskawki przekrój na pół, zamarynuj w syropie różanym.
2. Krem kokosowy ubij z cukrem na wolnych obrotach.
3. W rondelku podgrzej mleczko kokosowe i żelatynę. Gdy żelatyna się rozpuści, połącz całość z ubitym kremem kokosowym. Odstaw do delikatnego stężenia.
4. Shokupan okrój ze skórek, wytnij na szerokość foremki (u nas 8 cm). Na dno ułóż warstwami: kromkę chleba, truskawki, zalej masą kokosową, przykryj kromką chleba.
5. Całość odstaw do lodówki na ok. 8 godzin.



SERNIK DYNIOWY

NA SPODZIE Z LOTUSÓW POLANY OCTEM BALSAMICZNYM

SKŁADNIKI

- fior di Ricotta Latteria Sorrentina 750 g
I231:30773
- dynia piżmowa – puree 250 g
T245:27375
- cukier puder ok. 1,5 szklanki
T126:18597
- jaja L wolny wybieg 6 szt.
T217:20755
- śmietanka UHT 34% uniwersalna
inBianco 50 ml
T217:15675
- masło Polskie 83% tłuszczu 350 g
T237:19992
- ciastko Lotus Biscoff monoporcja 320 g
I132:29795



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Utrzyj masło (150 g), dodając na przemian cukier puder i żółtka jaj. Następnie dodaj wcześniej przygotowane puree dyniowe i fior di ricotta oraz śmietankę inBianco.
2. Zetrzyj skórkę z pomarańczy i dodaj do całości. Wszystko wymieszaj z ubitymi na sztywno białkami.
3. Spód ciasta: 320 g kruszonych ciasteczek Lotus wymieszaj z 200 g miękkiego masła. Ciasto z lotusów wyłóż na blachę i piecz w 180°C przez ok. 10 minut. Na wypieczony spód wyłóż masę sernikową i piecz w 180°C przez 40 minut.
4. Puree dyniowe: pokrój drobno dynię, piecz w piekarniku 180°C przez 20 minut z dodatkiem masła. Następnie całość zblenduj na gładką masę.



DESER - KAWA



OPCJA BASIC

T138:30518 Kawa ziarnista Kimbo Barista Intenso 1 kg

OPCJA PREMIUM

T138:30523 Kawa Kimbo Prestige 1 kg



BRAKUJE CI CZASU? POLECAMY NASZE BESTSELLERY!

GOTOWE, KRAFTOWE, MROŻONE CIASTA SIMPLY SWEET PREMIUM. ODMRAŻASZ I GOTOWE!

- T024:30451** Tarta pistacjowa 1,5 kg
- T024:30669** Sernik baskijski 1,7 kg
- T024:29480** Tort bezowy Dacquoise mrożony 1,2 kg
- T024:29479** Tort bezowy z kremem mrożony 1,2 kg
- T024:30664** Ciasto lawendowe z gruszką ok. 2 kg
- T024:30688** Tarta z białą czekoladą i orzechami pekan 1,6 kg
- I024:30724** Fondant czekoladowy 100 g x 20 szt. Traiteur de Paris
- T024:30937** Karpatka ok. 2,6 kg



LISTA ALKOHOLI



OPCJA BASIC

DO DAŃ GŁÓWNYCH

- T138:25015** Rose d'Anjou Marquis de Goulaine 750 ml, wino różowe
- T138:15292** Cava Segura Viudas Brut Rose 750 ml, wino białe musujące
- T138:15464** Cava Segura Viudas Semi Seco Reserva 750 ml, wino białe musujące
- T138:28388** Prosecco Via Vai Extra Dry 750 ml, wino białe musujące
- T138:28535** Likier Aperitivo MySpritz 700 ml, likier

PROPOZYCJE 0%

- T138:30440** Spumante Cantina Sgarzi 750 ml, wino bezalkoholowe
- T138:11604** Likier Aperitif Zero Ciemme 1 l, likier bezalkoholowy
- T138:28670** Cabernet Sauvignon The Bench 750 ml, wino bezalkoholowe

DO DESERÓW

- T138:9882** Ratafia wiśnia Craft 750 ml, nalewka
- T138:15439** Le Bouquet Boschendal 750 ml, wino białe

OPCJA PREMIUM

DO DAŃ GŁÓWNYCH

- T138:25019** Primitivo Rubino Villa Amoris 750 ml, wino czerwone
- T138:19056** Rose Winnica Turnau 750 ml, wino różowe
- T138:27387** Champagne Gardet Brut 750 ml, wino białe musujące
- T138:30093** Prosecco Via Vai Extra Dry 750 ml, wino białe musujące
- T138:13884** Likier Aperitivo MySpritz 700 ml, likier

DO DESERÓW

- T138:25798** Porto Ruby Quinta de la Rosa 750 ml, wino wzmocnione
- T138:30441** Umeshu Shiro Nakata 720 ml, likier

CZEGO JESZCZE NIE POWINNO ZABRAKNAĆ W TWOJEJ KUCHNI? WALENTYNKOWY NIEZBĘDNIK!

- T217:30678** Bita śmietanka 33% słodzona 700 ml La Concorde
- I117:30084** Creme Dual 25% wielofunkcyjny 1 l
- I117:30083** Creme Cuisine 15% do gotowania 1 l
- T245:27729** Truskawka deserowa
- T245:27731** Winogrono jasne
- T245:27730** Winogrono ciemne
- T245:27718** Mandarynka
- T245:27716** Grapefruit
- T245:27720** Pomarańcza deserowa
- T245:27713** Borówka
- T245:27882** Ananas kal.10
- T245:27682** Banan
- T245:27695** Kiwi
- T021:21793** Poziomka mrożona 1 kg Cook Premium
- T137:25303** Frytura bez oleju palmowego płynna 5 l PET
- T137:30394** Frytura bez oleju palmowego płynna Palmfree 5 l PET
- I137:30499** Mieszanka Pomace&Olej słonecznikowy 5 l
- I137:27322** Mieszanka Oliwa Extra Virgin&olej słonecznikowy 5 l
- T237:11642** Palma tłuszcz do pieczenia i smażenia 250 g
- I137:10938** Gourmet 2,5 l

