

**GOTUJ SIĘ
NA SEZON**



**MENU EVENTOWE
ZE SMAKIEM**



SEZON EVENTOWY? GOTUJ SIĘ Z BIDFOOD!

Sezon eventowy rusza pełną parą, a my mamy dla Ciebie gotowe rozwiązania, które łączą smak, styl i łatwość serwisu. W Bidfood doskonale wiemy, że dobre menu to nie tylko jedzenie – to część scenariusza wydarzenia, które ma zaskakiwać, zachwycać i być proste w realizacji. **Dlatego przygotowaliśmy propozycje dań i kompozycji, które sprawdzą się w każdej formule** – od kameralnych przyjęć i imprez okolicznościowych, przez konferencje, aż po eleganckie bankiety i tematyczne bufety.

Nasze rozwiązania:

- świetnie wyglądają i jeszcze lepiej smakują,
- pozwalają szybko i sprawnie obsłużyć gości,
- są elastyczne i gotowe do modyfikacji,
- pomagają kontrolować koszty i minimalizować straty.

W e-booku znajdziesz przepisy, które ułatwią planowanie i realizację każdego eventowego menu. **Postaw na sprawdzone produkty i twórz kompozycje, które robią wrażenie – bez kompromisów i bez zbędnego stresu.**

Wypróbuj nasze propozycje i gotuj się na sezon z Bidfood!



**SPRAWDŹ
OFERTĘ!**

ROLADA

Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM, RAVIOLI Z ZIEMNIAKIEM I POREM (1 PORCJA)

SKŁADNIKI

- Rolada z kurczaka ze szpinakiem sous vide Banquet 160 g
- Ravioli ziemniak ricotta z porem rzemieślnicze La Fileja 100 g
- Por świeży 80 g
- Masło Polskie 83% tł. 30 g

PRZYGOTOWANIE

1. Roladę pokrój i podgrzewaj przez 12 minut w piecu z funkcją z pary w 165°C.
2. Por pokrój, obtocz w mące i usmaż na głębokim tłuszczu.
3. Ravioli gotuj w osolonej wodzie przez 4 minuty, następnie przełóż na patelnię na palone masło.
4. Na talerzu ułóż plastry rolady obok ravioli, całość polej masłem z patelni i udekoruj chipsem z pora.



ROLADA

WIEPRZOWA Z CZARNĄ SOCZEWICĄ, MINI MARCHEWKĄ I PURÉE MARCHEWKOWYM (1 PORCJA)

SKŁADNIKI

- Rolada wieprzowa z boczkiem, czosnkiem niedźwiedzim sous vide VAC Banquet 160 g
- Soczewica czarna Grano 40 g
- Marchew mini świeża 40 g
- Marchew świeża 50 g

PRZYGOTOWANIE

1. Roladę pokrój i podgrzewaj przez 12 minut w piecu z funkcją pary w 165°C.
2. Marchew ugotuj w mleku, dopraw i przetrzyp, dodając masło.
3. Mini marchewki obierz, ugotuj i przetóż na patelnię z masłem.
4. Soczewicę ugotuj do miękkości.
5. Podsmaż cebulę, drobno pokrojony czosnek, startą marchewkę i ugotowaną soczewicę, dodaj odrobinę bulionu.
6. Całość udekoruj mikroliśćmi lub listkami botwiny.



MEZZI RIGATONI

Z SALSICCIA FRESCA I GRANCREMA DI PEPERONI (1 PORCJA)

SKŁADNIKI

- Mezzi rigatoni jajeczne La Fileja 60 g
- Salsiccia Veneta Sant'Orso 100 g
- Pomidorki koktajlowe 60 g
- Pulpa pomidorowa Ristoria 100 g
- Krem paprykowy łagodny
Grancrema di Peperoni Ginos 30 g
- Sól i pieprz – do smaku
- Grana Padano 20 g
- Natka pietruszki (posiekana) 5 g
- Wino białe do gotowania 100 ml

PRZYGOTOWANIE

1. Pomidorki koktajlowe przekrój na półki. Salsiccie wyjmij z ostonek i rozdrobnij na małe kawałki.
2. Na rozgrzaną patelnię wrzuć kawałki salsiccia fresca i smaż, aż się zarumienia. Następnie dodaj pomidorki koktajlowe i podsmaż przez około 2-3 minut.
3. Dolej białe wino na patelnię aż odparuje (około 1-2 minuty). Dodaj pomidory pelati, pulpę pomidorową oraz krem paprykowy łagodny Grancrema di Peperoni. Całość gotuj na średnim ogniu przez 10-12 minut, aż sos zgęstnieje. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
4. Ugotuj makaron Mezze Rigatoni w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź makaron, zostawiając odrobinę wody z gotowania (ok. 50 ml). Następnie dodaj makaron do sosu oraz dodaj wodę z gotowania i dokładnie wymieszaj (około 1-2 minut). Całość wyłóż na talerz.
5. Posyp drobno posiekaną wcześniej pietruszką, zetrzyj ser Grana Padano. Udekoruj listkami świeżej bazylii.



GOLONKA

STINCO DI MAIALE NA GNOCCHI (1 PORCJA)

SKŁADNIKI

- Golonka Stinco di Maiale ok. 650 g
- Glazura miodowa 50 g
- Gnocchi 150 g
- Masto 20 g
- Sos demi-glace 80 g
- Śmietanka 34% inBianco 50 g
- Gałka muszkatołowa 1 g
- Natka pietruszki (posiekana) ok. 5 g
- Sól, pieprz do smaku
- Sałatka na bazie ziół, pomidorków koktajlowych
- Oliwa z oliwek 20 g

Marynata:

- Miód kwiatowy
- Musztarda francuska
- Ocet jabłkowy
- Sos sojowy jasny
- Ząbek czosnku
- Pieprz, papryka wędzona, tymianek - do smaku

Wymieszaj wszystkie składniki do uzyskania jednolitej konsystencji. Glazura powinna być gęsta i lekko lepka.

PRZYGOTOWANIE

1. Golonkę wieprzową wyjmij z opakowania. Następnie nałóż pędzelkiem wcześniej przygotowaną glazurę miodową.
2. Piecz w temperaturze 210°C około 15 minut, aż glazura się skarmelizuje.
3. W rondelku podgrzej demi-glace, dodaj śmietankę, masło oraz przypraw gałką muszkatołową oraz dopraw świeżo mielonym pieprzem. Gotuj całość do uzyskania jednolitej, aksamitnej konsystencji.
4. Gnocchi ugotuj w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją, następnie odcedź i lekko podsmaż aż się lekko zarumienią. Kolejno wyłóż na talerz sos demi-glace i gnocchi.
5. Golonkę umieść na wcześniej przygotowaną sałatkę na bazie ziół i pokrojonych pomidorków koktajlowych skropionych oliwą.



CANNOLI

Z OWCZĄ RICOTTĄ I PISTACJAMI

SKŁADNIKI

- Korpusy cannoli duże Domenico Mascolo
- Pasta pistacjowa 80 g
- Biała czekolada 100 g

Żel Yuzu:

- Puree yuzu 150 g
- Cukier 60 g
- Agar 3 g

Masa:

- Ricotta 500 g
- Mascarpone 150 g
- Zest z pomarańczy
- Śmietanka (opcjonalnie)
- Siekane pistacje

PRZYGOTOWANIE

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

Przepis Marty Staszal –

cukiernika z wieloletnim doświadczeniem





NAPOJE I KOKTAJLE

Poznaj receptury, które
zachwycą Twoich gości.



Pobierz katalog

