

**GOTUJ SIĘ
NA SEZON**



**STREET
FOOD**
SZYKUJE SIĘ
NA SEZON!



STREET FOOD

SZYKUJE SIĘ NA SEZON!

Street food to nie tylko trend – to fundament nowoczesnej gastronomii.

To smaki z całego świata, serwowane szybko, ale zawsze z pomysłem.

Street food staje się prawdziwą... sztuką ulicy!

Wykorzystaj sezon, by zachwycić klientów różnorodnością smaków: od włoskich arancini, przez koreańskiego kurczaka, aromatyczny kebab, aż po mini burgery w czterech odstępach, które na dobre zagościły w streetfoodowym menu. Nie zapomnij o słodkim akcencie – klasyczne sycylijskie cannoli z pewnością skradną serca gości! Całość idealnie dopełnią orzeźwiające koktajle i lemoniady.

Postaw na jakość i smaki, które zapadają w pamięć.

Stwórz menu, które Cię wyróżni i sprawi, że goście będą wracać po więcej. Zainspiruj się naszymi propozycjami i skomponuj dania, którym nie sposób się oprzeć!

Wypróbuj nasze propozycje i gotuj się na sezon z Bidfood!

Sprawdź ofertę na e-bidfood.pl



ARANCINI

Z GORGONZOLĄ I NDUJĄ

SKŁADNIKI

- Ryż Arborio premium 1 kg
- Masło 50 g
- Mix tartych serów twardych Granello 500 g
- Gorgonzola piccante 500 g
- Nduja 200 g
- Mąka typ 00 500 g
- Panko od 5 do 7 mm
- Sól/pieprz do smaku
- Oliwa z oliwek
- Olej rzepakowy

PRZYGOTOWANIE

1. Ugotuj ryż w osolonej wodzie. Następnie dodaj do niego pokrojone w kostkę masło i wsyp ok. 150 g mixu serów twardych Granello. Wszystko dokładnie wymieszaj, aby konsystencja ryżu była jednolita i lekko kremowa.
2. Przetłóź ryż na płaską blaszkę, przykryj folią i odstaw do wystygnięcia. W międzyczasie przygotuj farsz. Jeśli zależy Ci na bardziej wyrazistym smaku, użyj sera gorgonzola piccante z ndują. Delikatniejszą wersją może być wymieszanie nduji z mozzarellą fior di latte (1:1). Farsz dopraw siekaną natką pietruszki lub tymiankiem oraz solą i pieprzem.
3. Gdy farsz jest gotowy, a ryż całkowicie ostygnie, zacznij formować arancini. Formuj okrągłe kuleczki lub klasyczne sycylijskie stożki. Jeśli ryż jest wystarczająco mokry, oprósz kulki delikatnie mąką, a następnie włóż je do panko. Tak przygotowane kulki usmażna głębokim oleju w temperaturze ok. 160°C, do uzyskania złocistego koloru.
4. Arancini serwuj posypane pozostałym serem Granello.



KURCZAK

PO KOREAŃSKU

SKŁADNIKI

- Pierś z kurczaka 300 g
- Sezam prażony Cook Basic 20 g
- Pasta gochujang 100 g
- Syrop kukurydziany 2x45 g
- Olej sezamowy 100% LKK 15 g
- Kaffir 2 listki
- Cytryna 1 szt.
- Szczypior paluch 30 g
- Tempura 100 g
- Sól ½ łyżeczki
- Woda 70 ml

RADA EKSPERTA

Danie świetnie smakuje w towarzystwie klusek ryżowych dukboki, ryżu jaśminowego czy warzyw smażonych w sosie sojowym.

PRZYGOTOWANIE

1. Kurczaka pokrój na podłużne paski (kawałek ok. 100 g). Zamarynuj ok. pół godziny w skórce cytryny, soli, porcji syropu kukurydzianego i kaffirze.
2. W misce wymieszaj gochujang, porcję syropu kukurydzianego, olej sezamowy oraz wodę.
3. Wcześniej zamarynowanego kurczaka obtocz w rozrobionej w wodzie tempurze i smaż w głębokim oleju ok. 3 min.
4. Odtóż na chwilę papier. Usmażonego kurczaka pokryj dokładnie sosem gochujang. Na koniec posyp posiekanym szczypiorem oraz prażonym sezamem.



KEBAB

AL SAFAR



SKŁADNIKI

- Kebab z wołowiny pieczony, krojony Al Safar 200 g
- Bułka kebab Al Safar 1 szt.
- Czerwona cebula pokrojona w cienkie piórka 30 g
- Ogórek pokrojony w kostkę 50 g
- Pomidor pokrojony w kostkę 50 g
- Kilka liści sałaty rzymskiej lub lodowej (porwanych)
- Mięta lub natka pietruszki 2-3 listki
- Ser turecki Omur rozkruszony 30-40 g

Sos z bliskowschodnią nutą

- Jogurt grecki 100 g
- Pasta tahini 1 łyżeczka
- Sumak ½ łyżeczki
- Kmin rzymski mielony ½ łyżeczki
- Sok z ¼ cytryny
- Czosnek przeciśnięty ½ ząbka
- Sól i pieprz do smaku

WSKAZÓWKA

Możesz przygotować większą ilość sosu i trzymać go w lodówce jako bazę do różnych dań – doskonale pasuje do falafela, sałatek lub dań z grilla.

RADA EKSPERTA

Zadbaj, by składniki były widoczne, kolorowe i różniły się teksturą. Chrupiące mięso, kremowy ser, soczyste warzywa serwuj w pieczywie lub w pergaminie (na wynos).

PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej kebab wołowy Al Safar na patelni lub w piekarniku – tylko do momentu zrumienienia. Mięso jest już pieczone, więc nie wymaga długiej obróbki.
2. Podgrzej pieczywo – najlepiej krótko opiecz na suchej patelni, opiekaczu lub w piecu.
3. Wymieszaj składniki sosu – połącz wszystkie elementy do uzyskania kremowej konsystencji.
4. Komponowanie kebaba (warstwowo, z umiarem):
 - **Warzywa jako baza.** Na dno ciepłego pieczywa wyłóż posiekaną sałatę, następnie ogórka i pomidora. Te składniki powinny dać świeżość i chrupkość
 - **Mięso.** Ułóż gorące, zrumienione plastry wołowego kebaba Al Safar na warzywach — powinny być dobrze widoczne i tworzyć centralny punkt dania.
 - **Delikatnie rozkruszony ser Omur.** Rozsyp kawałki sera Omur na mięsie — nie wciskaj go zbyt głęboko, niech kontrastuje temperaturą i strukturą.
 - **Czerwona cebula i mięta.** Dodaj cienkie piórka cebuli oraz kilka listków świeżej mięty lub pietruszki — dla aromatu i lekkiej ostrości.
 - **Sos – punktowo, nie zalewaj!** Na koniec delikatnie dodaj łyżeczką 2-3 kleksy sosu — w kilku miejscach na mięsie i warzywach. Nie rozsmarowuj go po całości. Sos ma podbić smak, nie przykryć go.



MINI BURGERY

BURGER AZJATYCKI Z ŁOSOSIEM I KREWETKĄ

SKŁADNIKI

- Łosoś burger Mowi 1 szt.
- Mini bułka czarna hamburger Grano 1 szt.
- Sałatka Wakame Asiya 40 g
- Pak choi 100 g
- Krewetki 31/40 obrane z ogonem Sea Story 2 szt.
- Panierka panko Asiya 20 g
- 1 jajko
- Chili chrupiące w oleju 1 łyżka
- Majonez 2 łyżki

PRZYGOTOWANIE

1. Krewetki rozmroź i oczyść.
2. Jajko rozkłóć w misce. Krewetki obtocz w jajku i panierce panko.
3. Smaż na głębokim, dobrze rozgrzanym oleju.
4. Przygotuj sos: wymieszaj majonez z chrupiącym chili w proporcji 2:1.
5. Bułkę zgrilluj od strony miększu, mięso wysmaż na wybrany stopień.
6. Burgera złoż warstwowo: dół bułki, sos, pak choi, burger, sałatka wakame, góra bułki.

VEGEBURGER Z KALAFIORA Z PESTO POMIDOROWYM

SKŁADNIKI

- Vegeburger z kalafiora Cook Vege 1 szt.
- Mini bułka zielona hamburger Grano 1 szt.
- Pesto pomidorowe Ginos 20 g
- Wegański ser cheddar 1 plaster
- Pomidor zielony pokrojony w plastry 1/3 szt.

PRZYGOTOWANIE

1. Bułkę zgrilluj od strony miększu.
2. Usmaż burgera, po przewróceniu połóż na niego ser.
3. Burgera złoż warstwowo: dół bułki, pesto, sałata, kotlet z serem, pomidor, góra bułki.



MINI BURGERS

BURGER Z CHORIZO I SEREM MANCHEGO

SKŁADNIKI

- Mięso wołowe na burgery 500 g
- Kiełbaski chorizo 100 g
- Natka pietruszki 40 g
- Pieprz i sól do smaku
- Papryka paski mix 400 g
- Cukier trzcinowy 1 łyżeczka
- Ocet balsamiczny 20 ml
- Mini bułka hamburger Grano 3 szt.
- Sałata karbowana 450 g
- Ser Manchego 3 plastry

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso z kiełbasek chorizo wyjmij z flaka. Wymieszaj je z mięsem wołowym i siekaną pietruszką. Dopraw do smaku, uformuj burgery o preferowanej wadze.
2. Paprykę przesmaż na mocno rozgrzanym tłuszczu. Dodaj cukier i skarmelizuj. Podlej octem, odparuj. Dopraw do smaku i wystudź.
3. Bułkę zgrilluj od strony miękiszu, mięso wysmaż na wybrany stopień. Po przewróceniu mięsa połóż na niego ser.
4. Burgera złoż warstwowo: dół bułki, sos, sałata, mięso z serem, papryka, góra bułki.

KLASYCZNY CHEESEBURGER

SKŁADNIKI

- Burger wołowy Meat The Premium 115 g
- Mini bułka biała hamburger Grano 1 szt.
- Boczek wędzony plastry Eat Meat 3 plastry
- Ser cheddar 2 plastry
- Pomidor pokrojony w plastry ½ szt.
- Ogórek pokrojony w plastry ¼ szt.
- Sałata 100 g

PRZYGOTOWANIE

1. Bułkę zgrilluj od strony miękiszu.
2. Mięso wysmaż na wybrany stopień, po przewróceniu go, połóż na nim ser.
3. Boczek upiecz w opiekaczu lub na grillu. Burgera złoż warstwowo: dół bułki, sos, sałata, mięso z serem, boczek, pomidor, ogórek, góra bułki.



#Zainspiruj się | KANAPKI

PREMIUM
GRAN 



Chleb rzemieślniczy ciemny do kanapek

800 g x 12 szt.

Chleb kanapkowy ciemny, jajko na twardo, kielbasa biała, sałata karbowana, ogórek kanapkowy, sos chrzanowy



Chleb rzemieślniczy jasny do kanapek

500 g x 8 szt.

Chleb kanapkowy jasny, wołowina wolno gotowana, musztarda dijon z majonezem, chrupiące chili, ogórek kiszony



Chleb brioche

390 g x 16 szt.

Chleb brioche smażony na maśle, krem z owczego sera ricotta, prażone orzechy (mix), krem orzechowo-kakaowy Simply Sweet



Bajgiel z sezamem przekrojony

110 g x 40 szt.

Bajgiel z sezamem, łosoś wędzony, guacamole, rukola



Focaccia rzemieślnicza ciemna

900 g x 5 szt.

Focaccia ciemna, mortadela bologna, stracciatella Latteria Sorrentina, pesto z pistacjami



CANNOLI

ZE SŁODKIM KREMEM Z OWCZEJ RICOTTY

SKŁADNIKI

- Krem z owczego sera ricotta
- Cannoli Siciliani duże 13 cm
- Czekolada deserowa 56%
- Pistacje naturalne obrane Cook Premium

RADA EKSPERTA

Do nadziewania cannoli świetnie sprawdzi się też krem pistacjowy Simply Sweet.

PRZYGOTOWANIE

1. Pokryj cannoli wewnątrz roztopioną czekoladą.
2. Wyciągnij łyżką odpowiednią ilość zamrożonego kremu z owczej ricotty i pozostaw do rozmrożenia.
3. Krem przetóż do rękawa cukierniczego, a następnie nadziej nim cannoli.
4. Rozgnieć pistacje i udekoruj nimi końcówki wystającego z cannoli kremu.



SPRITZ ORIGINAL

SKŁADNIKI WERSJA 0%

- 60 ml likieru bezalkoholowego aperitif zero ciemme
- 125 ml wina bezalkoholowego mionetto prestige
- woda gazowana
- 2 duże plastry pomarańczy
- lód w kostkach

SKŁADNIKI WERSJA %

- 60 ml likieru aperitivo myspritz
- 125 ml wina prosecco extra dry Via Vai
- woda gazowana
- 2 duże plastry pomarańczy
- lód w kostkach

PRZYGOTOWANIE

1. Krawędź schłodzonego, dużego kieliszka do czerwonego wina zwilż sokiem z pomarańczy.
2. Dodaj lód, następnie składniki koktajlu wlej do kieliszka.
3. Dorzuć plastry pomarańczy przekrojone na pół i dokładnie wymieszaj, ugniatając owoce na dnie.



LEMONIADY

KLASYCZNA CYTRYNKA

Idealny balans kwasowości i słodczy.
I to jest orzeźwienie!

- 50-200 ml soku Żłocista cytryna Soleo Pure
- 750 ml wody
- 50 ml syropu 68Bar Cukier trzcinowy
- mięta + kilka plasterków cytryny



YUZU, CO ZA SMAK!

Japońskie yuzu nadaje tej lemoniadzie delikatnie gorzki smak. Inspirujące nuty!

- 150-200 ml soku Żłocista cytryna Soleo Pure
- 750 ml wody
- 50 ml syropu 68Bar Yuzu
- kilka plasterków cytryny



MELON & OGÓREK

Cudowny duet! Słodczy melon
przetamana świeżością ogórka –
jest ciekawie.

- 150-200 ml soku Orzeźwiająca limonka Soleo Pure
- 750 ml wody
- 50 ml syropu 68Bar Melon
- mięta + kilka plasterków limonki + kilka podłużnych, cienko krojonych (np. przy użyciu mandoliny) plasterków świeżego ogórka



WYBRÓBUJ NASZE PROPOZYCJE I GOTUJ SIĘ NA SEZON Z BIDFOOD



Sprawdź ofertę!

Włoski street food. Prosto i ze smakiem!

Postaw na włoski street food w nowoczesnej formie – pizza al taglio, pinsa, porchetta w bułce, panini gourmet, arancini z ragu, smażona burrata, cannoli. Co jest wyróżnikiem tych dań? Jakość (element obowiązkowy) i prostota, która charakteryzuje włoską kuchnię – także street foodową.



Sprawdź ofertę!

Azja w street foodowym stylu

Azjatycki street food to bogactwo tekstur i smaków: bao, mandu, kurczak po koreańsku, udon, curry, gotowe sosy do bowl i ryżu. Siłą tych dań jest szybkość przygotowania i nowoczesne kompozycje, których szukają Twoi goście. Azjatycki street food to must have w każdej orientalnej karcie!



Sprawdź ofertę!

Kebab lepszy niż inne

Kuchnia bliskowschodnia rośnie w siłę – postaw na aromatyczny kebab Al Safar (rewelacyjne, kraftowe mięso), falafel, pieczywo, klasyczne sosy i dodatki. Te orientalne smaki Cię wyróżnią! Dlaczego? Bo ich ponadprzeciętna jakość jest tym, co buduje zaufanie gości. Taki kebab to zupełnie nowy wymiar tego dania.



Sprawdź ofertę!

Jeffersons – to są frytki!

Frytki to dziś pełnoprawna pozycja w menu. Szczególnie jeśli są to frytki Jeffersons – grube, złociste, chrupiące. Z parmezanem i aioli, z batatów z lazurem i cebulką, klasyczne belgijskie z sosem serowym – spróbuj przenieść te inspiracje do menu. No i najważniejsze – nie trzeba do nich długo przekonywać gości – kto raz spróbuje, nie chce już innych!



Sprawdź ofertę!

Burgery, zapiekanki. Klasyka street foodu

Burgery z soczystym mięsem Meat The Premium, ale również w opcji wegetariańskiej, to coś, co nie wychodzi z kulinarnych trendów. Szarpana wołowina, jagnięcina czy mięso z kaczki idealnie łączą się z chrupiącą bułką. A co wraca jako trend z wielką siłą? Legendarne zapiekanki! To jak powrót do smaków przeszłości tylko w lepszej, bardziej jakościowej wersji. Warto mieć w menu!