



INSPIRACE VENKOVNÍ CATERING




La Lorraine

Pečení je naše vášně





INSPIRACE LA LORRAINE
VENKOVNÍ CATERING

GRILOVÁNÍ, TO JE DOBRÉ JÍDLO, PITÍ A POSEZENÍ S PŘÁTELI

Opékání nad ohněm bylo oblíbeným způsobem přípravy masa už v dobách pravěku. Do podoby, v jaké ho známe dnes, se grilování vyvinulo v 18. století a od té doby jeho popularita jen roste. Už dávno nejde jen o způsob přípravy pokrmů, ale často i o společenskou záležitost. Grilování je pro mnoho z nás skvělou příležitostí k setkávání s rodinou i přáteli a zároveň také možností, jak snadno připravit velmi chutné jídlo a zajistit svým hostům jedinečný gastronomický zážitek. Příprava pokrmů na grilu a konzumace pochoutek ve venkovním prostředí ovšem rozhodně není doménou jen domácích setkání. Právě proto vám přinášíme inspiraci, jak na vlně tohoto trendu přinést vašim hostům velice chutnou a zároveň širokou nabídku sofistikovaných jídel.



Michal Suchánek

Michal Suchánek

ŠÉFKUČAŘ, LA LORRAINE





PŘEDKRMY



INSPIRACE LA LORRAINE VENKOVNÍ CATERING



PŘEDKRMY

1 FOCACCIA S ROZMARÝNEM

800 G, 7 KS/KRT

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné rozkrojení a naplnění.

5002020

2 DÁNSKÝ ŽITNÝ CHLÉB SE SEMÍNKY KRÁJENÝ

600 G, 15 KS/KRT

Dánský žitný chléb bohatý na vlákninu a plný obilnin (39 %), obsahuje celá žitná zrna, slunečnicová a dýňová semínka. Obohacený o celozrnný žitný kvásek a posypaný nasekanými dýňovými semínky. Nakrájený na 13 plátků.

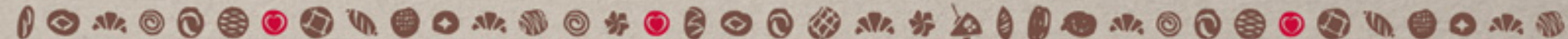
5001995

3 MAXI CIABATTA

250 G, 24 KS/KRT

Velká pšeničná ciabatta s vláchnou porézní střídou a tenkou křupavou kůrkou.

4295375



4 BAGETKA S ČESNEKOVÝM MÁSEM

80 G, 96 KS/KRT

Světlá bagetka se třemi řezy, ochucená česnekovým máslem.

4040208

5 SVĚTLÉ TRAMEZZINO

1000 G, 6 KS/KRT

Světlý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláchnou a tvárnou střídivou. Obohacený olejem. Vodoravně předkrájený na 10 plátů (45 x 10 x 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

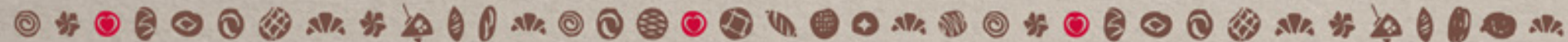
5000484

6 LIBANONSKÝ CHLÉB PŠENIČNÝ

70 G, 10 x 7 KS/KRT

Charakteristický plochý nekynutý libanonský chléb. Inspirovaný pravým arabským receptem, vyrobený z pšeničné a sójové mouky, pečený v kamenné peci.

5001979





Předkrm by měl tvořit první bod každého menu a existuje hned několik důvodů, proč se vyplatí tento chod do nabídky zařadit. Pokrm, který naservírujeme hostům jako první, by měl být snadno stravitelný a lehký – jeho cílem totiž není zasytit, ale naopak navnadit na další jídlo. Správně zvolený předkrm pomůže připravit žaludek i chuťové buňky na gastronomický zážitek v podobě hlavního chodu. Chcete-li svým hostům dopřát maximální gastronomický požitek, na předkrm určitě nezapomeňte.

FOCACCIA ZAPEČENÁ SE SLANINOU/S ANČOVIČKAMI

20 PORCÍ:

1 ks	focaccia s rozmarýnem
150 g	bešamel
100 g	pancetta
100 g	cibule
150 g	mozzarella strouhaná

Focacciu necháme povolit. Na povrchu potřeme bešamelem a rovnoměrně posypeme nakrájenou cibulí, kostičkami pancetty a strouhanou mozzarellou. Zapékáme 14 minut na 160 – 180 °C. Hotovou focacciu nakrájíme na rovnoměrné kostičky a podáváme jako amuse bouche, neboli malé zakousnutí k aperitivu.

20 PORCÍ:

1 ks	focaccia s cherry rajčátky
150 g	bešamel
100 g	ančovičky
100 g	cibule
40 g	kapary

Focacciu necháme povolit. Na povrchu potřeme tenkou vrstvou bešamelu a rovnoměrně poklademe kousky ančoviček, nasekanými kapary a krájenou cibulí. Zapékáme 14 minut na 160 – 180 °C. Hotovou focacciu nakrájíme na rovnoměrné kostičky a podáváme jako malý předkrm třeba k aperitivu (amuse bouche). Recept inspirovaným francouzským chlebem pissaladière.



MINI KANAPKY Z DÁNSKÉHO CHLEBA

4 PORCE:

1 ks	dánský žitný chléb plátek	2 g	hrubozrnná hořčice
15 g	crème fraîche	8 g	ředkvičky nakládané (ocet, cukr, sůl)
20 g	gravlax losos		
15 g	krevety vařené	4 g	kopr
8 g	salátová okurka		

Plátek chleba necháme povolit a rozkrojíme ho na 4 díly. Crème fraîche smícháme s hořčicí a pomocí nože nebo cukrářského sáčku (ideální při přípravě velkého množství kanapek) naneseeme na připravené chlebové dílky. Obložíme plátky lososa, kousky opečených krevet, kousky nakládaných ředkviček a tenkými plátky okurky, které připravíme pomocí škrabky na brambory. Hotové ozdobíme čerstvým koprem. Tip: Pro bohatší chuť můžeme do crème fraîche přidat trochu majonézy.





CROSTINI SE SUŠENOU ŠUNKOU/S TATARSKÝM BIFTEKEM

20 PLÁTKŮ:

1 ks	maxi ciabatta
125 g	rukolové pesto
300 g	sušená šunka plátky
100 g	parmazán
150 g	ředkvičky nakládané (ocet, cukr, sůl)

Ciabattu upečeme dle instrukcí v katalogu. Necháme ji vychladnout a nakrájíme na 20 plátků, které otoustujeme. Připravené plátky potřeme rukolovým pestem, přidáme plátky sušené šunky a lehce dozdobíme pestem, parmazánem a kousky nakládaných ředkviček. Tip: můžeme použít také jiný druh pesta, např. ze sušených rajčat.

20 PLÁTKŮ:

1 ks	maxi ciabatta
350 g	hovězí maso zadní mleté bez šlach
20 g	worcesterová omáčka
60 g	dijonská hořčice
60 g	kapary
30 g	pažitka
30 g	jarní cibulka
150 g	ajvar

Ciabattu upečeme dle instrukcí v katalogu. Vychladlou ji nakrájíme na 20 plátků, které otoustujeme. Hovězí maso smícháme s dijonskou hořčicí, worcesterovou omáčkou, jemně nasekanými kapary, jarní cibulkou, solí a pepřem. Plátky ciabatty potřeme ajvarem, přidáme tatarský biftek a posypeme nasekanou pažitkou. Tip: můžeme posypat parmazánem.



TAPAS S CHOBOTNICÍ NA ČESNEKOVÉ BAGETĚ

2 PLÁTKY:

1 ks	bagetka s česnekovým máslem	60 g	chobotnice předvařená v zeleninovém vývaru
60 g	grilovaná paprika	3 g	sůl
10 g	citron	20 g	olivový olej

Bagetku necháme povolit a v místě předkrojení ji rozkrojíme na jednotlivé plátky, které rozložíme na plech a dozatova upečeme. Chobotnici uvaříme v osoleném zeleninovém vývaru, aby byla dokonale měkká. Připravenou chobotnici rozkrájíme, potřeme olivovým olejem a ogrilujeme. Grilovanou papriku rozmixujeme, dochutíme solí a vzniklou pastou potřeme plátky bagety. Přidáme kousky grilované chobotnice a párátkem připícheme malý segment citronu. Pro milovníky ostrých chutí můžeme chobotnici pokapat pikantní chilli omáčkou. Tip: zbylé konce bagety můžeme použít pro přípravu krutonů na posypání salátů či polévek.

CHLEBOVÉ „SUSHI“ Z TRAMEZZINA

16 KS:

1 plát	světlé tramezzino	12 g	wasabi pasta
120 g	pomazánkové máslo	14 g	kopr
12 g	wasabi pasta	150 g	uzený losos/gravlax losos
10 g	dijonská hořčice	40 g	salátová okurka
20 g	majonéza	4 ks	řasa nori

Tramezzino necháme rozmrazit. 1 plát pečlivě vyválíme válečkem tak, aby se zploštil. Připravíme si základní pomazánku smícháním pomazánkového másla, dijonské hořčice, majonézy, wasabi a sekaného kopru. Vyválený plát tramezzina rozdělíme na 4 díly, které potřeme pomazánkou (cca 1/3 si necháme na dokončení), poklademe lososem a plátky salátové okurky, které připravíme pomocí škrabky na brambory. Na delší straně stočíme do pevných rolek. Nori řasu potřeme zbylou pomazánkou a rolky do ní zabalíme (řasa ochrání povrch tramezzina před osycháním). Každou z takto připravených rolek nakrájíme na cca 4 dílky ve stylu sushi. Tip: plát chleba tramezzino je neutrální chuti a nahrazuje zde rýži. Využijte svou fantazii a připravte i další variace chlebového sushi.



LIBANONSKÝ CHLÉB S HUMMUSEM

8 PORCÍ:

1 ks	libanonský chléb pšeničný
80 g	hummus s kurkumou
80 g	hummus s červenou řepou

Libanonský pšeničný chléb necháme rozmrazit a nakrájíme na 8 trojúhelníků. Dílky lehce opečeme na grilu nebo je rozložíme na plech a dokřupa upečeme v troubě. Podáváme jako přílohu k hummusu, který servírujeme v mističkách a zdobíme dle vlastní fantazie. Tip: takto připravené chlebové trojúhelníky se výborně hodí i jako příloha k zeleninovým salátům.





PÁROVÁNÍ JÍDLA S ALKOHOLEM

K dobrému jídlu neodmyslitelně patří i dobré pití. Ideální je nabízet nápoj nejen podle obecných chuťových preferencí, ale také podle toho, jak dobře bude ladit k servírovaným pokrmům. Každý alkoholický nápoj má totiž svoji specifickou chuť a párování vhodného druhu alkoholu k jídlu je stejně důležité jako harmonie chuti jídla samotného. Správné ladění dokáže zvýraznit chuť jednotlivých ingrediencí a pozvednout celkový dojem na úplně novou úroveň.





HLAVNÍ CHOD K PIVU



INSPIRACE LA LORRAINE VENKOVNÍ CATERING



HLAVNÍ CHOD K PIVU

1 BARRA GALLEGA MEDIA

125 G, 50 KS/KRT

Středně velká bageta ve španělském stylu. S jemnou kůrkou a lehkou porézní střídou. Pečená na kameni a poprášená moukou.

5000602

2 BULKA S BRAMBORAMI A KURKUMOU PŘEDKROJENÁ

80 G, 3 x 15 KS/KRT

Měkká předkrojená bulka vyrobená z pšeničné mouky, obohacená o bramborové vločky a ochucená kurkumou. Ideální jako hamburgerová bulka.

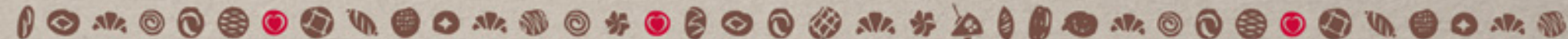
5001982

3 BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM

110 G, 14 KS/KRT

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou zdobenou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

5001743



4 BULKA S BRAMBORAMI A KURKUMOU
PŘEDKROJENÁ

80 g, 3 x 15 ks/KRT

Měkká předkrojená bulka vyrobená z pšeničné mouky, obohacená o bramborové vločky a ochucená kurkumou. Ideální jako hamburgerová bulka.

5001982

5 TMAVÁ FLAGUETTE

100 g, 48 ks/KRT

Rustikální ploché pšeničné pečivo pečené na kameni. Obohacené trochou žitné mouky, ovesnou krupicí, sezamem a lněným semínkem. S porézni vláhkou střídkou.

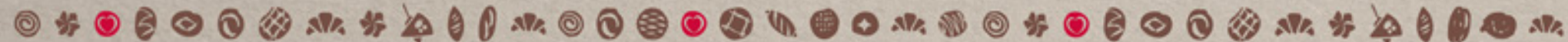
5001088

6 PŠENIČNÁ TORTILLA

89 g, 6 x 15 ks/KRT

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000875





*Dávno pryč jsou časy,
kdy byly za vhodný doplněk
k pivu považované jen
brambůrky nebo utopence.*

*Navštěvují vás milovníci
zlatavého moku? Nabídněte
jim osvědčenou kombinaci piva
a vepřového masa. Krkovička,
bůček, vepřové koleno...
k pivu ideální volba, stejně
jako hovězí.*

*Párovat se pivo ovšem dá
nejen s červenými masy, hosté
si ho mohou vychutnat klidně
i s kuřecím masem, rybou nebo
zeleninovým salátem.*

*Jak docílit vyvážené chuti jídla
a pití? Vždy je potřeba dbát
na intenzitu a kontrast.*

*Výrazná piva budou lépe
ladit s tučnými masy, k rybám
nebo zeleninovým pokrmům
doporučte raději lehčí
světlá piva.*

BARRA GALLEGA S BŮČKEM ASIA STYLE

1 ks	barra gallega media	30 g	ředkvička
100 g	bůček marinovaný v sójové omáčce	5 g	cukr
10 g	salát lollo biondo	20 g	rybí omáčka
14 g	mrkev	5 g	koriandr
20 g	okurka	10 g	limetová šťáva
40 g	majonéza		chilli

Plněná bageta inspirovaná vietnamským receptem banh-mi-ba. Pečivo necháme povolit a upečeme dle návodu v katalogu. Smícháme cukr, limetkovou šťávu, rybí omáčku a nasekané chilli. Ve směsi necháme marinovat tence nakrájenou zeleninu (mrkev, okurka) a dílky ředkvičky. Plátky marinovaného bůčku ogrilujeme. Bagetu prořízneme podélně z jedné strany, lehce potřeme majonézou, přidáme salát lollo biondo a poklademe nakrájenou zeleninou a grilovaným bůčkem. Na závěr posypeme čerstvým koriandrem. Tip: pro výraznější asijskou chuť můžeme marinádu na zeleninu obohatit sezamovým olejem.



PO' BOY BURGER V BULCE S KURKUMOU

1 ks	bulka s bramborami a kurkumou	3 g	koriandr
180 g	mleté hovězí maso	30 g	rajčata
60 g	krevety	8 g	salát lollo biondo
40 g	mango	1 g	jarní cibulka
3 g	chilli	4 g	omáčka Tisíc ostrovů
10 g	olivový olej		sůl a pepř

Bulku necháme rozmrazit a vnitřní strany opečeme na grilu. Z mletého hovězího masa, soli, pepře a trochy vody vytvarujeme burger, který opečeme na grilu. Zároveň si opečeme osolené krevety pokapané olivovým olejem. Z manga, chilli, koriandru a jemně nasekané jarní cibulky vytvoříme salsu. Na spodní část bulky nanese omáčku Tisíc ostrovů, listy salátu, plátky rajčat, masový burger, salsu, krevety a přiklopíme vrchní částí bulky. Tip: krevety můžeme před opékáním marinovat ve směsi česneku a chilli nebo je zapracovat přímo do masové směsi na burger.





BEZLEPKOVÁ BULKA S ŽAMPIONEM PORTOBELLO

1 ks	bezlepková hamburgerová bulka se sezamem	30 g	grilovaná cuketa
		14 g	rostlinná alternativa sýru
100 g	žampion portobello		čedar
40 g	bylinkový olej	8 g	salát lollo biondo
20 g	grilovaný lilek	14 g	nakládaná cibule
24 g	grilovaná mrkev		(ocet, cukr, sůl)
20 g	vegetariánská majonéza		sůl a pepř

Bulku necháme povolit a vnitřní strany opečeme na grilu. Žampion portobello s kloboukem ve velikosti bulky pomalu grilujeme a potíráme bylinkovým olejem. Plátky lilku, cukety a mrkve osolíme, opepříme, pokapeme bylinkovým olejem a opečeme na grilu. Spodní část bulky potřeme vegetariánskou majonézou, přidáme salát a grilovanou zeleninu. Vložíme grilovaný žampion portobello, plátek rostlinné alternativy sýru čedar a nakládanou cibuli. Přiklopíme horním dílem bulky.



KACHNÍ BURGER V BULCE S KURKUMOU

1 ks	bulka s bramborami a kurkumou
8 g	hoisin omáčka
10 g	salát lollo biondo
150 g	kachní prsa
40 g	segmenty pomerančů
22 g	cibulová marmeláda
20 g	čedar

Bulku necháme povolit a vnitřní strany opečeme na grilu. Kachní prsa osolíme a grilujeme tak, aby vnitřní teplota masa měla cca 60 °C. Spodní část bulky potřeme omáčkou hoisin, přidáme listy salátu lollo biondo, pomerančové segmenty a na tenké plátky nakrájené grilované kachní prsa. Naneseme cibulovou marmeládu a přidáme plátek čedaru, který zapečeme pomocí flambovací pistole. Přiklopíme vrchní částí bulky. Tip: pro výraznější chuť můžeme přidat proužky kandované pomerančové kůry na cibulovou marmeládu.

FLAGUETTE S HALLOUMI A ČERVENOU ŘEPOU

1 ks	tmavá flaguette
40 g	tvaroh
40 g	vařená červená řepa
12 g	rukola
6 g	olivový olej
100 g	sýr halloumi
8 g	BBQ omáčka
5 g	rukolové pesto
	sůl a pepř

Flaguette necháme povolit, prořízneme podélně a opečeme po vnitřní straně. Tvaroh osolíme a přidáme trochu olivového oleje. Nanese na spodní část pečiva, přidáme rukolu, grilovanou červenou řepu, BBQ omáčku a grilovaný sýr halloumi pokapaný rukolovým pestem. Přiklopíme vrchním dílem pečiva.
Tip: tvaroh můžeme oživit drceným česnekem.



TORTILLA S VEPŘOVÝMI ŽEBRY AL PASTOR

1 ks	pšeničná tortilla	30 g	koriandr
20 g	fazolová pasta	20 g	limetková šťáva
100 g	pečená vepřová žebra	60 g	guacamole salsa
20 g	nakládaná cibule (ocet, cukr, sůl)	30 g	čedar
5 g	chilli papričky	20 g	rajčata

Mexikem inspirovaná plněná tortilla. Tortillu necháme povolit a od středu ke kraji prokrojíme jedním řezem tak, aby se po naplnění snadněji překládala. Pečená vepřová žebra roztrháme na "nitě". 1/4 tortilly potřeme fazolovou pastou, 1/4 poklademe trhaným masem, kousky rajčat, sekanou chilli papričkou a pokapeme limetkovou šťávou. Na 1/4 přidáme čedar. Tortillu postupně překládáme po jednotlivých čtvrtinách, začneme částí bez náplně. Z obou stran zapečeme na pánvi. Servírujeme s guacamole salsou, nakládanou cibulí a čerstvým koriandrem.
Tip: natrhaná vepřová žebra s trochou šťávy můžeme i prohřát na pánvi a ochutit římským kmínem, mletým koriandrem nebo chilli.





HLAVNÍ CHOD K BÍLÉMU VÍNU



INSPIRACE LA LORRAINE VENKOVNÍ CATERING



HLAVNÍ CHOD K BÍLÉMU VÍNU

1 LIBANONSKÝ CHLĚB PŠENIČNÝ

70 G, 10 x 7 KS/KRT

Charakteristický plochý nekynutý libanonský chléb. Inspirovaný pravým arabským receptem, vyrobený z pšeničné a sójové mouky, pečený v kamenné peci.

5001979

2 FOCACCIA TOMATOVÁ S OREGANEM, PŘEDKROJENÁ

100 G, 16 x 4 KS/KRT

Předkrojená obdélníková focaccia vyrobená z nejlepší italské mouky, s extra panenským olejem, kousky sluncem sušených rajčat a oreganem. Ideální pro sendviče.

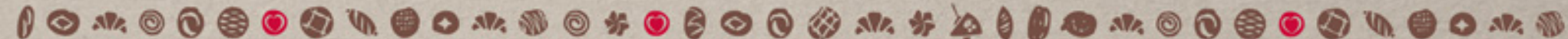
5001991

3 BULKA PIVNÍ - PŘEDKROJENÁ

80 G, 30 KS/KRT

Premiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: křehkou, tenkou, křupavou kůrkou na povrchu a měkkou, nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky a s pivem z dvojité porce sladu. Obohacena olivovým olejem a zdobená hrubou krupicí. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

5001800



4 CIABATTA JUNIOR

90 G, 60 KS/KRT

Středně velká ciabatta s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

4295370

5 NAAN PŠENIČNÁ PLACKA PŘELOŽENÁ

85 G, 12 X 5 KS/KRT

Ručně překládaná chlebová placka, inspirovaná tradičním indickým chlebem naan, vyrobená z pšeničné mouky, vody, oleje a droždí. Pečená na plameni v hliněné peci.

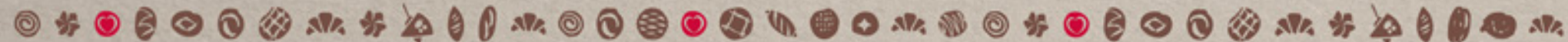
5001977

6 LIBANONSKÝ CHLĚB PŠENIČNÝ S ČERVENOU ŘEPOU

70 G, 10 X 7 KS/KRT

Charakteristický plochý nekynutý libanonský chléb. Inspirovaný pravým arabským receptem, vyrobený z pšeničné mouky a pyré z červené řepy (5 %), pečený v kamenné peci.

5001981





*Ladit jídlo s vínem
můžeme dvěma způsoby
– buď zvolíme kontrastní
kombinaci, kdy víno doplní
pokrm o chybějící chuťové
prvky, nebo vínem jen
zvýrazníme prvky,
které už v jídle jsou.
V každém případě je ale
základem vycházet z toho,
jaké chutě v jídle i víně
dominují. Sázkou na jistotu
je kombinace bílého vína
s lehkými zeleninovými
pokrmy, kuřecím masem
nebo rybami. Napadlo by
vás ale, že minerální bílá
vína mohou skvěle doplnit
třeba i svíčkovou? Sladká
vína jsou pak skvělou
volbou k dezertům.*



KUŘECÍ ŠPÍZ NA LIBANONSKÉM CHLEBU

1 ks	libanonský chléb pšeničný	15 g	směs koření (kurkuma, koriandr, sušený česnek, pepř, sůl)
150 g	kuřecí maso		
20 g	nakládaná červená cibule (ocet, cukr, sůl)		
20 g	rajčata	10 g	jarní cibulka
5 g	zrnka granátového jablka	10 g	jogurt
2 g	máta	2 g	oregano čerstvé
3 g	limetková šťáva		

Kuřecí maso nakrájíme na malé kostky, napícháme na menší špízy a marinujeme ve směsi koření a limetkové šťávy. Připravíme dip z jogurtu, nasekané máty a jarní cibulky. Libanonský chléb ohřejeme na grilu, špízy zprudka ogrilujeme. Chlebovou placku potřeme jogurtovým dipem a přidáme rajčata. Položíme špízy, posypeme nakládanou červenou cibulí, zrnky granátového jablka a čerstvými listy oregana. Tip: pro výraznější chuť přidáme chilli a zakápneme limetkovou šťávou.



FOCACCIA S KUŘECÍM MASEM

1 ks	focaccia tomatová s oreganem	40 g	rukola
80 g	kuřecí prsa	20 g	hoblíny
20 g	bazalkové pesto		parmazán
40 g	směs zeleniny vhodné na gril (lilek, cuketa, paprika, rajčata)	12 g	pancetta
		14 g	olivový olej

Focacciu necháme povolit a lehce opečeme po obou stranách na grilu. Osolená kuřecí prsa, pancettu a směs zeleniny pokapeme olivovým olejem a postupně opečeme na grilu. Spodní díl pečiva potřeme bazalkovým pestem, přidáme rukolu, poklademe plátky grilované zeleniny, tenkými plátky kuřecího prsíčka a grilovanou pancettou. Lehce pokapeme zbylým pestem a posypeme parmazánem. Přiklopíme horním dílem pečiva a můžeme podávat. Tip: parmazán můžeme vyměnit za hoblíny pecorina.





PIVNÍ BULKA S VEGGIE NUDLIČKAMI BAO STYLE

1 ks	bulka pivní – předkrojená	2 g	černý sezam
10 g	majonéza	12 g	okurka
20 g	sójová omáčka Kikkoman	10 g	mrkev
90 g	Veggie nudličky Nestlé (veganská alternativa masa)	10 g	salát lollo biondo
20 g	sladkokyselá chilli omáčka	3 g	limetková šťáva
		8 g	kečup

Bulku necháme povolit a poté na vnitřní straně opečeme. Mrkev a okurku nastrouháme na tenké plátky pomocí škrabky na brambory. Mrkev pak zakápneme limetkovou šťávou. Majonézu dochutíme trochou sójové omáčky. Veggie nudličky ogrilujeme a necháme marinovat ve směsi sladkokyselá chilli omáčky, kečupu a sójové omáčky. Následně posypeme sezamem. Spodní díl bulky potřeme ochucenou majonézou, přidáme salát, marinovanou mrkev, marinované Veggie nudličky a plátky okurky. Přiklopíme horním dílem bulky. Tip: přidáním pažitky či čerstvého koriandru dodáme bulce svěžejší chuť.



CIABATTA S TRESKOU A ŠPENÁTEM

1 ks	ciabatta junior	14 g	jogurt
30 g	špenát	6 g	hrubo zrná hořčice
10 g	máslo	10 g	majonéza
5 g	česnek	100 g	treska
20 g	cibule	3 g	kapary
8 g	sůl	10 g	olivový olej

Ciabattu necháme povolit, podélně rozkrojíme a opečeme po vnitřní straně. Nadrobno nasekanou cibuli opečeme na másle, přidáme listy špenátu, česnek a sůl. Osolený filet z tresky pokapeme olejem a opečeme na grilu. Jogurt smícháme s majonézou, hrubo zrnou hořčicí a jemně nasekanými kapary. Na spodní díl pečiva naneseeme část jogurtové omáčky, přidáme restovaný špenát, grilovanou tresku a lehce pokapeme zbytkem omáčky. Přiklopíme vrchním dílem pečiva. Tip: na závěr můžeme posypat čerstvým nasekaným koprem.

NAAN S KUŘECÍM KEBABEM

1 ks	naan pšeničná placka přeložená
60 g	kuřecí kebab
20 g	jogurt
10 g	kopr a máta
5 g	máta lístky na ozdobu
22 g	okurka
20 g	nakládaná cibule (ocet, cukr, sůl)
20 g	zrnka granátového jablka

Naan necháme povolit a opečeme jej na grilu. Vnitřní část placky naan potřeme částí jogurtu, který ochutíme sekanou mátou a koprem. Přidáme kuřecí kebab a tenké okurkové plátky připravené pomocí škrabky na brambory. Na závěr zakápneme zbytkem ochuceného jogurtu, přidáme nakládanou cibuli, zrnka granátového jablka a mátu. Tip: kuřecí maso je možné vyměnit za grilované jehněčí.



SALÁT V MISCE Z LIBANONSKÉHO CHLEBA

1 ks	libanonský chléb pšeničný s červenou řepou	5 g	černé olivy
50 g	směs salátových listů	20 g	rajčata
50 g	rukola	20 g	okurka
12 g	pomerančové segmenty	14 g	mrkev
20 g	feta sýr	20 g	salátová zálivka

Chléb necháme rozmraznout, následně jej vložíme mezi dvě nerezové mísy odpovídající velikosti, vložíme do trouby a na 160 °C sušíme cca 20 min. Po vyjmutí se nám z chleba vytvoří miska na salát. Ze směsi salátových listů, rukoly, oliv, rajčat, okurky, mrkve a dresinku připravíme salát, který vložíme do připravené misky. Ozdobíme sýrem feta, filety z pomeranče a krájenými černými olivami. Tip: chlebovou misku naplníme salátem těsně před podáváním, aby se zabránilo jejímu rozmáčení.





HLAVNÍ CHOD K ČERVENÉMU VÍNU



HLAVNÍ CHOD K ČERVENÉMU VÍNU

1 DŘEVORUBECKÝ CHLĚB

420 G, 18 KS/KRT

Pšenično-žitný vícezrnný chléb s vláčnými sójovými baby. Obohacený semolinou, směsí slunečnice, lnu a otrub.

4300351

2 BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM

127 G, 32 KS/KRT

Bagel s cibulí, česnekm, sezamovými semínky a mákem. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty, nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

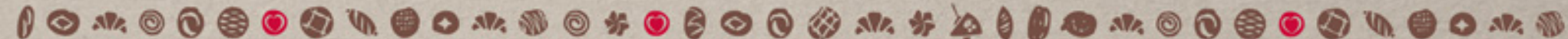
5001769

3 SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLĚB

2050 G, 4 KS/KRT

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S vláčnou střídkou a silnou kůrkou. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104309



4 RUSTIKÁLNÍ BRAMBOROVÝ CHLĚB

420 G, 18 KS/KRT

Rustikální chléb obsahující kombinaci pšeničné, žitné a semolinové mouky a bramborových vloček. S křupavou kůrkou a vláčnou střídou.

4300362

5 PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA

85 G, 50 KS/KRT

Měkká kulatá bulka z brioškového těsta (s mlékem, cukrem a margarínem).

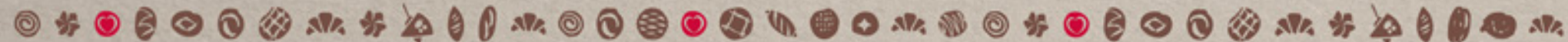
2104377

6 CIABATTA S CIBULÍ

110 G, 50 KS/KRT

Pšeničná ciabatta obohacená cibulí, která jí dodává výraznou chuť a vůni. Vhodná ke grilovanému masu, rybám i zeleninovým salátům.

4295322





Červené víno, červené maso – to je jasná volba. Ale ani tady se nemusíme omezovat na jedinou osvědčenou kombinaci. K lehkým červeným vínům budou skvěle ladit slané sýry, drůbeží maso i houby, a navíc skvěle podtrhnou chuť exotického koření. Plnější červená vína pak zkuste spárovat se zeleninovými pokrmy nebo luštěninami. Gurmánský zážitek vašich hostů bude zaručen.

DŘEVORUBECKÉ PÁRTY CHLEBÍČKY

1 ks	dřevorubecký chléb
80 g	chimichurri omáčka
60 g	sýr švýcarského typu
10 g	chilli papričky
150 g	čedar

Chléb necháme rozmrazit, nakrájíme jej lehce zešikma na 5 plátků a potřeme omáčkou chimichurri. Posypeme směsí sekaného chilli, švýcarského sýru a čedaru. Zapečeme na grilu a můžeme podávat.



BAGEL À LA MUSAKA

1 ks	bagel s cibulí a česnekem	20 g	sugo rajčatové
80 g	lilek	30 g	mozzarella
30 g	olivový olej	30 g	rajčata
10 g	rukola	8 g	petrželka a česnek

Bagel necháme povolit, rozkrojíme a lehce opečeme po vnitřní straně na grilu. Lilek nakrájíme na kolečka, osolíme a necháme vypotit. Osušíme jej, silně pokapeme olivovým olejem a posypeme směsí nasekané petržele a česneku. Grilujeme z obou stran. Jakmile se lilek blíží k dopečení, na každé kolečko vložíme plátek mozzarely. Spodní část bagelu potřeme sugem, přidáme rukolu. Klademe plátky rajčete střídavě s lilkem a mozzarellou. Přiklopíme horním dílem bagelu. Tip: pro pikantnější chuť můžeme do rajčatového suga přidat trochu chilli.





VENKOVSKÝ CHLĚB S GRILOVANÝMI HOVĚZÍMI ŽEBRY

2 ks	světlý venkovský chléb plátek
150 g	hovězí žebra předpečená
14 g	chilli papričky jalapeños
40 g	čedar
30 g	majonéza
10 g	hrubozrnná hořčice
20 g	BBQ omáčka

Chléb necháme povolit a nakrájíme na 22 stejných plátků. Na porci použijeme 2 plátky chleba, které opečeme z jedné strany na grilu. Předpečená hovězí žebra též ogrilujeme. Majonézu smícháme s hrubozrnnou hořčicí a potřeme s ní opečenou stranu chleba. Grilovaná žebra natrháme na kousky a rozložíme na chléb. Doplníme jalapeños papričkami, BBQ omáčkou, čedarem a přiklopíme druhou polovinou chleba ogrilovanou částí nahoru. Takto připravený sendvič ještě dopečeme po obou stranách na grilu tak, aby se sýr rozpustil. Tip: pro lepší manipulaci se sendvičem je vhodné jej před podáváním rozpůlit.



BRAMBOROVÝ CHLĚB S VEGAN „TUŇÁKEM“

1 ks	rustikální bramborový chléb plátek
20 g	Nestlé Vuna (veganská náhražka tuňáka)
10 g	parmazán
20 g	ajvar
20 g	červená cibule
10 g	ostružiny
1 g	sůl
2 g	limetková šťáva
30 g	grilovaná cuketa

Chléb necháme povolit a nakrájíme ho na 10 stejných plátků. Na porci použijeme 1 plátek, který opečeme na grilu. Nestlé Vuna, veganskou alternativu tuňáka, lehce opečeme na pánvi spolu s jemně nasekanou červenou cibulí. Přidáme ajvar, zakápneme limetkovou šťávou a dochutíme solí. Směs nanese na opečený plátek chleba a ozdobíme parmezánem, ostružinami a kousky grilované cukety. Tip: na závěr můžeme posypat pažitkou či koriandrem.

BURGER S KRKOVIČKOU

1 ks	předkrojená brioška	10 g	rajčata
40 g	slanináda	14 g	okurky Cornichons
150 g	krkovička	14 g	čedar
12 g	salát lollo biondo	8 g	BBQ omáčka
	sůl a pepř		

Bulku necháme rozmraznout, oddělíme obě části a opečeme po vnitřní straně. Krkovičku osolíme, opepříme a na grilu opečeme. Potřeme BBQ omáčkou. Na spodní část bulky nanese se část slaninády, přidáme listy salátu lollo biondo, plátky rajčat, kousky okurek Cornichons, plátek krkovičky a na závěr znovu slaninádu. Zakryjeme čedarem, zapečeme pomocí flambovací pistole a přiklopíme vrchním dílem bulky. Tip: krkovičku potřete BBQ omáčkou až po ogrilování, jinak budete pálit cukry v ní obsažené a maso se bude připalovat.



CIABATTA S CIBULÍ A CHIMICHURRI STEAKEM

1 ks	ciabatta s cibulí
150 g	steak z roštěné
50 g	chimichurri salsa
3 g	chilli papričky
5 g	olivový olej
6 g	rukola
15 g	sýr provolone
	sůl a pepř

Ciabattu necháme povolit, podélně ji prokrojíme a na vnitřní straně opečeme. Do horké ciabatty vložíme plátek sýru provolone a necháme jej rozpustit. Plátek masa necháme dojít na pokojovou teplotu, pokapeme olejem a opepříme. Poté zprudka opečeme na rozpáleném grilu. Osolíme, necháme 5 minut odležet a pak nakrájíme na tenké plátky. Na opečenou ciabattu se sýrem rozložíme rukolu, poklademe plátky masa, přidáme chimichurri salsu a kousky chilli. Přiklopíme vrchním dílem pečiva a můžeme podávat.





DEZERTY



DEZERTY

1 PŠENIČNÁ TORTILLA

89 G, 6 X 15 KS/KRT

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000875

2 MINIKOBLÍŽEK S MERUŇKOVOU NÁPLNÍ

25 G, 3 X 35 KS/KRT

Smažený minikoblížek z kynutého těsta s máslem a náplní z pyré z meruněk. Zdobení moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

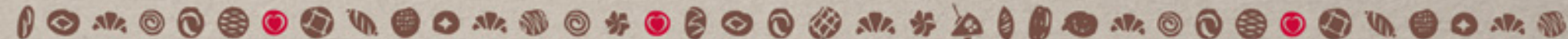
4242003

3 AMERICKÉ PANCAKES BANÁNOVO-ŠPALDOVÉ

40 G, 40 KS/KRT

Livance jako od babičky, s vládnou nadýchanou strukturou, vyrobené ze špaldové mouky, banánového pyré (37 %) a vajec.

5002004



4 FRANCOUZSKÁ BAGETA – STŘEDNÍ

120 g, 55 ks/KRT

Středně velká bageta v klasickém francouzském stylu.

4227680

5 SVĚTLÝ TOUSTOVÝ CHLĚB

800 g, 10 ks/KRT

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

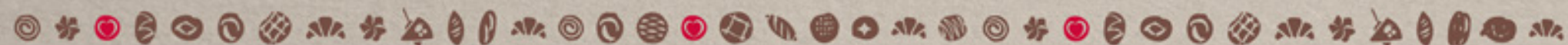
5001008

6 ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY

12,5 g, 190 ks/KRT

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.

5000700





*Co by to bylo za hostinu,
kdyby na jejím konci
nebyla sladká tečka!
Dezert se podává na
samém konci menu,
měl by s ostatními pokrmy
chuťově harmonizovat
a dotvářet celkový dojem.
Zpravidla jde o menší
sladké jídlo,
v poslední době ale nejsou
výjimkou ani sladko-slané
kombinace chutí, proto
se určitě nebojte v nabídce
s dezerty experimentovat.
Dezerty jsou také ideální
příležitostí pro využití
lokálních či sezónních
specialit.*



TORTILLA S BANÁNEM A NUTELLOU

1 ks	pšeničná tortilla
100 g	banán
60 g	nutella

Tortillu necháme rozmrznout, potřeme nutellou a obložíme plátky banánů. Zabalíme a opečeme. Můžeme doplnit o zmrzlinu.



KOBLÍŽKY BABA AU RHUM

3 ks	minikoblížek s meruňkovou náplní
30 g	cukr
40 g	ananas
20 g	likér Cointreau
20 g	máslo
30 g	ananasová šťáva

V pánvi rozpustíme cukr, přidáme máslo a opatrně trochu ananasové šťávy. Na grilu opečeme očištěný ananas. Do vzniklé směsi v pánvi vložíme koblížky, přilijeme likér Cointreau. Na talíř dáme koblížky, přidáme nasekaný ananas a polijeme zbytkem tekutiny. Můžeme přidat zmrzlinu.





PANCAKES S BROSKVEMI A MARSHMALLOW

1 PORCE:

3 ks	americké pancakes banánovo-špaldové
40 g	broskve
20 g	mangové coulis
40 g	marshmallow
20 g	cukr moučka
20 g	tvoroh

Pancakes necháme povolit a lehce je opečeme na grilu. Ogrilujeme kousky broskví a nasekáme je do tvarohu s cukrem. Postupně nanážíme na palačinky, pokapeme mangovým coulis a dozdobíme ožehlými marshmallow. Můžeme servírovat i se zmrzlinou.



ZTRACENÁ BAGETA S KARAMELOVÝMI JABLKY

1 PORCE:

1/2 ks	francouzská bageta – střední	20 g	vejce
60 g	cukr	14 g	jablečná šťáva
30 g	máslo	30 g	jablka
40 g	mléko	3 g	skořice

Bagetu nakrájíme lehce zešikma na oválné plátky. Mléko, vejce, skořici a špetku cukru vyšleháme. Plátky bagety postupně namáčíme do směsi a opékáme na másle. V nepřilnavé čisté pánvi necháme rozpustit cukr, přidáme máslo a velmi opatrně jablečný džus. Přidáme oloupaná a nakrájená jablka a opečeme je v karamelu. Přidáme špetku skořice. Na talíř naaranžujeme plátky opečené bagety a jablka s karamellem. Tip: můžeme přidat trochu crème fraîche či zmrzlinu.

MALINOVÝ SENDVIČ

2 plátky	světlý toustový chléb
30 g	krémový sýr Philadelphia
20 g	cukr moučka
2 g	vanilka
30 g	maliny
14 g	máslo
50 g	malinové coulis

Dva plátky toustového chleba namažeme máslem a opečeme na grilu. Philadelphia rozmícháme s cukrem a vanilkou, nanese na spodní toust a přidáme maliny. Přiklopíme horním stejně opečeným toustem. Jemně posypeme moučkovým cukrem a podáváme s malinovým coulis.



FLAMBOVANÉ PROFITEROLKY S JAHODAMI

4 PORCE:

20 ks	šlehačkové profiterolky
100 g	cukr
60 g	máslo
100 g	jahody
20 g	pomerančová šťáva
60 g	rum bílý
3 g	máta

Na nepřilnavé pánvi rozehejeme cukr, až vznikne karamel. Přidáme kousek másla a opatrně přiléváme pomerančovou šťávu. Přidáme na kousky nakrájené jahody a lehce je ohřejeme. Přidáme zmrzlé profiterolky, polijeme rumem, lehce prohřejeme a zapálíme. Flambujeme do vyhoření alkoholu (cca 1 min). Profiterolky servírujeme okamžitě, aby uvnitř zůstaly ještě lehce zmrzlé. Před podáváním ozdobíme snítkou máty.



Flambování je netradiční kuchařská technika, při níž se pokrm polije malým množstvím alkoholu a následně se zapálí.

Původ této techniky i jejího názvu najdeme ve Francii a princip spočívá v tom, že se díky ohni alkohol vypaří a zůstane zkoncentrovaná šťáva. Tím flambování zlepšuje chuť i vzhled výsledného pokrmu. Flambováním můžeme připravovat dezerty, ovoce, různé druhy masa i polévky. Na flambování masa a ryb je ideální whisky nebo koňak, zatímco v případě ovoce, zmrzliny a sladkých dezertů bychom měli sáhnout spíše po likéru, ovocném destilátu nebo bílém rumu. Vyzkoušejte to, vizuální zážitek pro vaše hosty bude nezapomenutelný.



TIPY A TRIKY PRO SPRÁVNÉ FLAMBOVÁNÍ

- 🍷 Pokrm, který se chystáte flambovat, mějte ideálně v kulaté hluboké pánvi nebo teflonovém hrnci s dlouhou rukojetí.
- 🍷 Než se pustíte do flambování, alkohol zahřejte na asi 50 °C v mikrovlnné troubě nebo na lžičce či v naběračce. Díky tomu alkohol snadněji vzplane a zvýrazní se jeho aroma.
- 🍷 Destilát nikdy nelijte na vařící pokrm. Alkohol by se mohl vypařit ještě před tím, než ho stihnete zapálit. Zároveň je ale potřeba, aby byl pokrm horký.
- 🍷 Jakmile na pokrm nalijete alkohol, co nejdříve ho zapalte. Při dlouhém otálení by se vsákl do jídla a mohl by změnit jeho chuť.
- 🍷 Pozor, nezapaluje se samotný destilát, ale alkoholové páry, které z destilátu vychází. K zapálení použijte dlouhé sirky nebo dlouhý zapalovač.
- 🍷 Po zapálení silně třeste s pánví, tím pomůžete dostatečnému vzplanutí.
- 🍷 Moučnik, dezert či ovoce nejprve posypte krupicovým cukrem, a až poté polijte alkoholem a flambujte. Vznikne tak lehká karamelová krusta.
- 🍷 Alkohol nechte vždy úplně vyhořet a pokrm nakonec dobře promíchejte.

