

OFERTA PRODUKTÓW BANKIETOWYCH

Z INSPIRUJĄCYMI PRZEPISAMI



WYRAŻ SIEBIE
WZBUDZAJ PODZIW
WYWOŁAJ WOW

PANESCO
FOOD.COM



CZY MOGLIBYŚMY CIĘ ZAINSPIROWAĆ?

$$\begin{array}{c} \boxed{\text{TY}} \\ + \\ \boxed{\text{PANESCO}} \\ = \\ \boxed{\text{WOW}} \end{array}$$

JESTEŚMY PO TO BY WAS INSPIROWAĆ

Czy preferujesz indywidualne podejście do Twojego biznesu? Pozwól naszym sprzedawcom zajrzeć na zaplecze swojej kuchni. Każdy z nich jest autentycznym smakoszem z doświadczeniem w Twoim zakresie działalności.

Pomogą ci poznać i zrozumieć naszą ofertę

Podpowiedzą, jak komponować smaki

Razem wypieczecie produkty, abyś mógł ich spróbować

A na koniec pokażą, jak wiele czasu i pieniędzy możesz zaoszczędzić korzystając z mrożonych produktów piekarniczych marki PANESCO

SKONTAKTUJ SIĘ Z NASZYM DZIAŁEM SPRZEDAŻY

Odkryj nasze produkty.

RAZEM STWORZYMYSIĘ WOW

MIX MINI PRZEKĄSEK SŁONYCH Z DODATKAMI

5000849 • MIX MINI PRZEKĄSEK SŁONYCH 18 G • 5 X 25 SZT./KART.



ŁATWY



20 MIN.



15 MIN.

Składniki:

Dodatki do dekoracji: Mini salami · Korniszon mini · Sałata frise · Bazylia ciemna · Pomidorki cherry · Oliwki Grzybki marynowane · Mini szparagi · Świeże mini zioła · Listki ozdobnych kwiatów.

Sposób przygotowania:

Wyjmij z opakowania mini przekąski i rozmrażaj przez około 15 min.
Nagrzij piec do 180°C, wstaw do niego przekąski i piecz przez około 10 - 12 minut, do momentu aż przekąski się lekko zarumienią. Następnie wyjmij je i lekko przestudź.

Udekoruj dowolnymi składnikami według uznania, tak by dodatki pasowały do smaków przekąsek: tosoś i nasiona kopru włoskiego, kalafior i brokuty, ziemniaki z serem tartiflette, pomidor, bazylia, ser kozi, grzyby, czosnek, pietruszka.



MIX MINI KIESZONEK Z CIASTA DO PIZZY W TOWARZYSTWIE ŚWIEŻYCH SAŁAT

5001680 • MIX 3 MINI KIESZONEK 25 G • 84 SZT./KART.



5001680
MIX 3 MINI KIESZONEK



ŁATWY



20 MIN.



12 MIN.

Składniki:

Mix świeżych sałat · Pomidorki cherry · Mini mozzarella · Jabłuszka kaparowe · Oliwki czarne i zielone · Suszone pomidory · Oliwa z oliwek · Krem balsamiczny · Bazylia, ziółta.

Sposób przygotowania:

Wymij z opakowania mini kieszonki i rozmrażaj przez około 15 min. Nagrzej piec do 180°C. Wstaw do rozgrzanego piekarnika uprzednio przygotowane przekąski. Piecz przez około 10 - 12 minut. Następnie ostrożnie wyjmij z pieca

i lekko przestudź. Wyłóż na talerz lub patelnię. Udekoruj np. mieszanką zielonych sałat, pomidorkami cherry w różnych kolorach lub marynowanymi kaparami w całości. Sałatę skrop oliwą z oliwek i dopraw solą i pieprzem.



MIX MINI PRZEKĄSEK SŁONYCH

5001770 • 20 G • 3 x 40 SZT./KART.



Zestaw kruchych mini kieszzonek w 3 różnych kształtach i smakach : 40 okrągłych kieszzonek „quiche lorraine”, 40 trójkątnych kieszzonek z sosem pomidorowo-bazyliowym i mozzarellą, 40 kwadratowych kieszzonek z serem Ementaler, Beaufort i Cantal.

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



KIESZONKA Z SZYŃKĄ, MOZZARELLĄ I SEREM STRACCIATELLA

5001765 • 120 G • 25 SZT./KART.



Stona przekąska z bogatym nadzieniem z gotowanej szynki, mozzarelli i sera, na tradycyjnym cieście na pizzę, formowana ręcznie w kształt koszyeczka.

KIESZONKA Z WARZYWAMI I MOZZARELLĄ

5001764 • 120 G • 25 SZT./KART.



Stona przekąska z bogatym nadzieniem z grillowanych warzyw (papryka, bakłażan, cukinia i czerwona cebula) i mozzarelli, na tradycyjnym cieście na pizzę, formowana ręcznie w kształt koszyeczka.

NOWOŚĆ



KASZANKA W PANIERCE PANKO Z MARYNOWANYM W MIODZIE OGÓRKIEM KISZONYM I SOSEM MUSZTARDOWYM

4030101 • CHLEB SZLACHETNY 450 G • 14 SZT./KART.
5000779 • TOST PSZENNO - ŻYTNİ BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.
5000484 • TOST PSZENNY BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.



ŁATWY



20 MIN.



15 MIN.

Składniki:

Kaszanka z podrobami · Jabłko · Cebula czerwona · Cebula biała ze szczypiorem · Majeranek/Sól/
Pieprz · Masto · Jajko/Mąka · Jaja – do panierowania · Cebula prażona · Ogórki kiszone twarde · Miód ·
Musztarda francuska / Musztarda Dijon / Majonez / Masto

Sposób przygotowania:

Dzień wcześniej z dwóch rodzajów tramezzino przygotować panko (zmielić oba rodzaje na dość drobną panierkę). Wysuszyć tak by była krucha. Cebulę pokroić w drobną kostkę, jabłko zetrzeć na grubej tarce jarzynowej. Kaszankę pokroić na mniejsze kawałki. Składniki przesmażyć razem doprawiając solą, pieprzem i majerankiem. Dodać niewielką ilość masta. Odstawić do wystygnięcia by kaszanka się „ściągnęła”. Ogórki kiszone pokroić w paski, czerwoną cebulę w piórka, dymkę posiekać. Wymieszać razem doprawiając pieprzem i miodem. Z majonezu, musztardy francuskiej oraz miodu przygo-

tować sos majonezowo-musztardowy. „Ściągniętą” kaszankę formować w kulki (na 2 tygodach) lub kulki. Obtoczyć w mące, następnie w jajku. Do panko z Tramezzino dodać pokruszoną prażoną cebulkę. Panierować w nim kulki kaszanki. Smażyć panierowany krupniok na rozgrzanym tłuszczu około 1 min. Wyjąć i odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Z chleba wykroić niewielkie bardzo cienkie kromki i usmażyć na maśle. Na kromkach ułożyć kulki z kaszanki oraz marynowane w miodzie ogórki. Połączyć delikatnie sosem miodowo-musztardowym i dekorować według uznania.



ROLADKI Z TORTILLI Z WĘDZONYM LUB GRILLOWANYM KURCZAKIEM, PAPRYKĄ, SEREM ORAZ MIXEM SAŁAT

5000055 • TORTILLA ANYŻOWA 37 G • 8 X 8 SZT./KART.



5000055
TORTILLA ANYŻOWA



ŁATWY



10 MIN.



0 MIN.

Składniki:

Filet z kury wędzony lub grillowany · Ser żółty (cienkie plastry) · Cienkie plastry salami lub dowolnej wędliny ·
Sałata masłowa · Ser feta · Camembert · Serek topiony śmietankowy do smarowania ·
Papryka kolorowa · Szczypior · Ogórek świeży · Mix świeżych sałat · Ziota do dekoracji · Pomidorki koktajlowe.

Sposób przygotowania:

Tortillę rozmrozić, w poprzek ułożyć liść osuszonej sałaty, na nią plastry sera żółtego, salami, a następnie pokrojony w paski ogórek świeży, paprykę kolorową, fetę/camembert oraz wzdłuż szczypior i mix sałat. Brzeg placka, który jako ostatni ze-

tnie się ze zwijaną powierzchnią lekko posmarować serkiem, by skleić rolę. Zwinąć bardzo ściśle w rulon (jak sushi maki) i schować na chwilę do lodówki. Pokroić w roladki, udekorować pomidorkiem koktajlowym i ziołami.



KOKTAJLOWE BABECZKI Z TRAMEZINO Z MINI SAŁATĄ CAPRESE

5000963 • TOST POMIDOROWY BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.
5000779 • TOST PSZENNO - ŻYTNI BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.
5000484 • TOST PSZENNY BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.



ŁATWY



20 MIN.



0 MIN.

Składniki:

Bazylija świeża · Pomidorki cherry · Mini kulki mozzarelli · Oliwki czarne ·
Oliwa z oliwek · Krem balsamico · Pieprz i Sól grubo mielona

Sposób przygotowania:

Z rozmrożonych blatów Tramezzino wyciąć kilkanaście małych krążków. Krążki włżyć do foremek, ułożyć je jedna na drugiej, odwrócić spodem do góry i docisnąć, tak by Tramezzino odcisnęło się w foremkach. Włożyć do nagrzanego do 180°C pieca. Piec około 2 - 3 minut. Jeśli farsz, którym będziemy wypełniać babeczki jest wilgotny, to na dno foremki,

przed pieczeniem należy włożyć plasterki żółtego sera, który zabezpieczy dno babeczki przed rozmiękaniem. Wyjąć z foremek gotowe korpusy. Wystudzić. Na dno ułożyć listek bazylii, następnie przekrojone na pół pomidorki cherry i połówkę kulki mozzarelli. Na nie ułożyć plasterki czarnej oliwki. Skropić oliwą.



TERRINA ZE ŚLEDZIEM W ŚMIETANIE, BURACZKAMI KONSERWOWANYMI I SZCZYPIOREM

5000963 • TOST POMIDOROWY BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.
5000779 • TOST PSZENNO - ŻYTNI BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.
5000484 • TOST PSZENNY BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.



ŁATWY



10 MIN.



0 MIN.

Składniki:

Śledź w śmietanie · Buraczki wiórki marynowane · Marchew świeża (starta na drobnych oczkach) · Jajo gotowane (starte na grubych oczkach lub grubo posiekane) · Majonez · Szczypiorek

Sposób przygotowania:

Przygotować foremkę i przykryć do niej z biału tramezzino. Do miski włożyć: pokrojonego w paski śledzia i buraczki marynowane, dodać majonez, śmietanę 12%, ugotowane na twardo i posiekane jaja, startą marchewkę oraz szczypiorek. Rozpuścić niewielką ilość żelatyny (około 1 łyżki

stołowej) w 50 ml gorącej wody (ilość wody zależy od gęstości masy) i dodać do masy. Wymieszać, wyłożyć masę do foreмки, przykryć drugim białem i wstawić do lodówki. Po zastygnięciu pokroić w plastry, wyłożyć na talerz, udekorować ziołami, listkami botwinki i galaretką z burka.



KREWETKI NA CHRUPIAĆYM CHIPSIE Z CHLEBA SZLACHETNEGO Z SERKIEM PHILADELPHIA I PŁATKAMI GOŹDZIKA

4030101 • CHLEB SZLACHETNY 450 G • 14 SZT./KART.



4030101
CHLEB SZLACHETNY



LATWY



20 MIN.



10 MIN.

Składniki:

Krewetki głębiniowe • Masło • Koperek • Sól • Pieprz do smaku • Serek Philadelphia •
Limonka • Kwiaty dekoracyjne

Sposób przygotowania:

Chleb pokroić w cienkie plastry, ostrym nożem odciąć skórkę. Lekko rozwałkować i wyciąć podłużny kształt. Krewetki świeże lub mrożone umyć i osuszyć.

Masło roztopić i rozgrzać na patelni. Wrzucić krewetki, przyprawić solą i pieprzem. Smażyć krótko i pod koniec dodać część drobno posiekanego koperku. Odstawić do wystygnięcia.

Na pozostałym maśle obsmażyć na chrupiąco kromki chleba. Z limonki wyciąć zesty (cienkie paseczki ze skórki-bez białej błonki) z owocu wycisnąć sok. Serek Philadelphia wymieszać z solą, pieprzem, pozostałym koperkiem. Krewetki układać na posmarowanych serkiem kromkach chleba. Udekorować zestem.

KREUJ NOWE SMAKI



KREWETKI SMAŻONE Z CZOSNKIEM, KRUSZONKĄ Z TRAMEZZINO I PISTACJAMI NA DELIKATNYM MASCARPONE

5000779 • TOST PSZENNO - ŻYTNI BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.



5000779
TOST PSZENNO - ŻYTNI
BEZ SKÓRKI



ŁATWY



20 MIN.



10 MIN.

Składniki:

Pistacje łuskane · Krewetki głębokowodne · Masto · Czosnek · Natka pietruszki · Serek mascarpone
Jogurt naturalny · Rzodkiewka · Zioła dekoracyjne i mini liście · Cytryna · Sól · Pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

Pozostały z przygotowania innych przekąsek tost Tramezzino pokruszyć, włożyć do blendera, miksować do powstania kruszonki podobnej do panko (kruszonkę należy przygotować wcześniej). Wstawić na piec i wysuszyć na chrupiąco. Pistacje i natkę pietruszki zmiksować w blenderze. Połączyć składniki kruszonki. Krewetki świeże, lub mrożone umyć i osuszyć. Natkę posiekać, czosnek rozgnieść. Masto rozgrzać na patelni, wrzucić krewetki i czosnek.

Smażyć krótko. Zdjąć z ognia, dodać część natki, odstawić. Z cytryny zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Połączyć mascarpone, jogurt, sok oraz skórkę z cytryny. Wszystko dokładnie wymieszać do uzyskania konsystencji gęstej śmietany. Przyprawić solą i pieprzem. Można dodać niewielką ilość masła ze smażenia. Rozsmarować fantazyjnie masę na talerzu, dodać krewetki, posypać kruszonką i udekorować rzodkiewką, ziołami.



PIEROŻKI A' LA RAVIOLI Z TRAMEZZINO Z SERKIEM, SUSZONYM POMIDOREM I BAZYLIĄ

5000779 • TOST PSZENNO - ŻYTNI BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.



5000779
TOST PSZENNO - ŻYTNI
BEZ SKÓRKI



ŁATWY



20 MIN.



0 MIN.

Składniki:

Serek śmietankowy • Bazylia • Świeży lub suszony pomidor • Ziola do dekoracji.

Sposób przygotowania:

Tramezzino rozmrozić pod lekko wilgotną ściereczką. Z serka, bazylii i przypraw przygotować masę. Przygotować formę do wycinania i sklejania pierogów. Tramezzino lekko rozwałkować i wyciąć krążki. Na każdy z nich nałożyć masę z serka, oraz kawałki suszonego pomidora. Zamknąć w foremce i dobrze docisnąć. Odkładać

na bok pod wilgotną ściereczkę lub zawinąć w folię by nie wysychało. Podawać jako przekąskę w towarzystwie świeżych sałat i ziół. Z dodatkami innego farszu (serek topiony, mozzarella, itp.) ravioli z Tramezzino możemy grillować i podawać na ciepło jako dodatek do zup, sałatek, lub jako samodzielne danie.



ROLOWANE KANAPKI Z TRAMEZZINO W STYLU WŁOSKIM

5000963 • TOST POMIDOROWY BEZ SKÓRKI 1000 G • 6 SZT./KART.

5000963
TOST POMIDOROWY
BEZ SKÓRKI

ŁATWY



20 MIN.



0 MIN.

Składniki:

Pesto · Majonez · Rukola · Szynka dojrzewająca · Suszony pomidor · Ziola do dekoracji.

Sposób przygotowania:

Tramezzino pomidorowe, lub inne rozmrozić pod lekko wilgotną ściereczką. Lekko rozwałkować by wilgoć równomiernie rozeszła się w całym blacie. Z majonezu i pesto przygotować masę. Dokładnie i cienko posmarować nią cały blat. Podzielić blat na 3 części. Na każdej z nich ułożyć liście rukoli, plaster szynki dojrzewającej i paski suszonego pomidora. Błaty zwinąć w rulonik, po czym zawinąć

w folię spożywczą nie zgniatając końcówek rolki. Odstawić na minimum 5 min. do lodówki. Maksymalny czas przechowywania to 48 h (w zależności od sposobu przechowywania i wkładu). Dzielić na ucięte pod kątem rulony lub na plasterki. Podawać w bufecie przekąskowym udekorowane świeżymi ziołami i sałatami.



MIX BUŁECZEK KOKTAJLOWYCH

5001376 • 17 G • 3 X 77 SZT./KART.



Asortyment miękkich mini bułeczek (roz-mrozić i podać), zawierający: 77 ciemnych wieloziarnistych, 77 z otrębami pszennymi i 77 pełnoziarnistych bułeczek udekoro-wanych płatkami owsianymi, siemieniem lnianym, sezamem i ziarnami słonecznika.

BRIOCHE BUŁECZKA W STYLU RUSTYKALNYM

2104304 • 30 G • 6 X 25 SZT./KART.



Okrągła, delikatna bułeczka pszenna z ciasta drożdżowego z dodatkiem ma-sła, mleka i jajek, oprószone mąką. Idealna do zastosowań w restauracji i cateringu od śniadania do kolacji.

BUŁECZKA BRIOCHE

2104204 • 30 G • 6 X 20 SZT./KART.



Puszysta i miękka, okrągła bułka pszenna z ciasta typu brioche, wstępnie przecięta.

FOCACCIA Z ROZMARYNEM

5000786 • 800 G • 4 SZT./KART.



Originalne płaskie włoskie pieczywo focaccia, tradycyjnie przygotowane z oliwą extra virgin, solą morską i roz-marynem, pieczone na kamiennych blatach.

PANESCO
FOOD.COM



**STOPIEŃ
TRUDNOŚCI**



**CZAS
PRZYGOTOWANIA**



**CZAS
GOTOWANIA**

LA LORRAINE BAKERY GROUP • LA LORRAINE POLSKA

ul. Przemysłowa 1 • 05-100 Nowy Dwór Mazowiecki • tel. (+48 22) 765 92 00
info.PL@lbg.com • www.panESCO.com • www.lbg.com • www.lalorraine.pl

La Lorraine
Pieczemy z pasją