

Batátové pyré s kokosovým mlékem

219 g/porce

 Batátové pyré s kokosovým mlékem

19,07 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		10 porcí	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
429633	Batátové pyré Bonduelle 1 x 2,5 kg	179,90 Kč	☐	60	10,79 Kč	600	107,90 Kč
541322	Mléko čerstvé polotučné 1,5 % 6 x 1 l	25,90 Kč	☐	20	0,52 Kč	200	5,18 Kč
541162	Smetana extra nášleh 35 % Bohemilk 6 x 1 l	159,90 Kč	☐	10	1,60 Kč	100	15,99 Kč
680611	Kokosové mléko M&S 1 x 1 l	99,90 Kč	☐	10	1,00 Kč	100	9,99 Kč
703038	Máslo Meliko 40 x 250 g	68,90 Kč	☐	10	2,76 Kč	100	27,60 Kč
730065	Cibule žlutá loupaná 1 x 3 kg	54,90 Kč	☐	7	0,38 Kč	70	3,85 Kč
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	2	0,02 Kč	20	0,19 Kč
Volná	Brambory	20	☐	100	2,00 Kč	1000	20,00 Kč

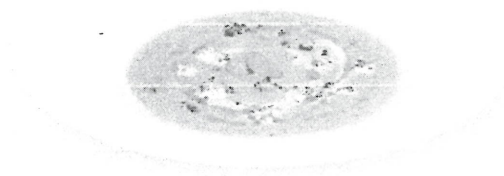
Postup přípravy

Z brambor vyšleháme bramborovou kaši, přidáme ohřáté batátové pyré, dochutíme rozmixovaným cibulovým základem, který jsme připravili z do sklovata na másle opečené cibule, strouhaného zázvoru a smetany.

Poznámka

Poměr batátového pyré a brambor možno měnit dle typu strávnicka

Brokolicová krémová polévka s vejcem



312 g/porce

9,38 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce	Cena bez DPH	10 porcí
				Množství (g/ml)		Množství (g/ml)
429636	Brokolicové pyré Bonduelle 1 x 2,5 kg	84,90 Kč	☐	50	4,25 Kč	500
730065	Cibule žlutá loupaná 1 x 3 kg	54,90 Kč	☐	20	1,10 Kč	200
541233	Smetana na vaření 20 % Frischli 12 x 1 kg	119,90 Kč	☐	15	1,80 Kč	150
603066	Cizrna EB Bonduelle 1 x 2400 g	159,00 Kč	☐	10	0,64 Kč	100
610062	Olej slunečnicový Coronet 15 x 1 l	38,90 Kč	☐	7	0,30 Kč	70
731005	Vejce M tříděná gastro 6 x 30 ks	5,09 Kč	☐	4	0,35 Kč	40
426092	Česnek drcený porce 1 x 1 kg	79,90 Kč	☐	0,5	0,04 Kč	5
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	0,5	0,00 Kč	5
Volná	Zeleninový vývar	0	☐	145	0,00 Kč	1 450
Moje	Brambory loupané	15	☐	60	0,90 Kč	600

Postup přípravy

Na mírném ohni rozežřejem olej a krátce na něm opečeme česnek a cibuli. Přidáme 2/3 brambor a zalijeme vývarem. Když jsou brambory měkké, rozmixujeme dohladka tyčovým mixérem. Přidáme brokolicové pyré, smetanu a podle potřeby dosolíme. Jako vložku do polévky přidáme na kostičky nakrájené vařené brambory a vejce a opečenou cizrnu. Vložku můžeme doplnit kostičkou brunoise brokolice.

Poznámka

Jemný bramborový salát Bonduelle



1438 g/porce

44,86 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce Množství (g/ml)	Cena bez DPH	1 porci Množství (g/ml)
428901	Cuketa duo kostička brunoise Bonduelle 1 x 2,5 kg	59,90 Kč	☐	130	7,79 Kč	130
428958	Mrkev duo kostička brunoise Bonduelle 1 x 2,5 kg	59,90 Kč	☐	130	7,79 Kč	130
610500	Ocet vinný bílý 1 x 1 l	37,50 Kč	☐	120	4,50 Kč	120
612993	Cukr krupice 10 x 1 kg	28,90 Kč	☐	120	3,47 Kč	120
703021	Zakysaná smetana 14 % Meliko 1 x 3 kg	84,90 Kč	☐	100	8,49 Kč	100
620002	Majonéza 80 % Coronet Exclusive 1 x 5 kg	99,00 Kč	☐	60	5,94 Kč	60
428939	Hrášek velmi jemný Bonduelle 1 x 2,5 kg	84,90 Kč	☐	50	4,25 Kč	50
622055	Hořčice krémová speciál Coronet Exclusive 1 x 1 kg	51,50 Kč	☐	50	2,58 Kč	50
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	7	0,07 Kč	7
Volná	Červená cibule	0	☐	50	0,00 Kč	50
Moje	brambory vařené	20	☐	500	10,00 Kč	500
Moje	Voda	0	☐	120	0,00 Kč	120
Moje	Divoké koření - bokový list, nové koření, celý pepř	150	☐	1	0,15 Kč	1

Postup přípravy

Marinovaná malá zelenina a cibule:

Z octu, cukru, soli a koření svaříme sladko kyselý nálev. Částí vařícího základu zalijeme rozmraženou brunoise zeleninu, zbylou částí vychlazeného nálevu pak promarinujeme na jemno pokrájenou červenou cibuli. Připravenou zeleninu a cibuli necháme odležet do druhého dne.

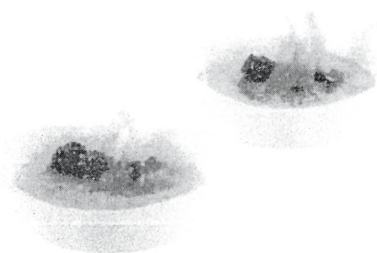
Salát:

Uvařené brambory nakrájíme na menší kousky, přidáme hořčici, vycezenou marinovanou zeleninu a cibuli, extra jemný hrášek, zakysanou smetanu, majonézu, dochutíme solí a promícháme.

Na dochucení můžeme použít nálev ze zeleniny, který jsme na plotně zredukovali, tak aby zesílil chuť a neředil salát.

Poznámka

Mrkvový přibináček



1008 g/porce

62,72 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		0 porcí	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
541322	Mléko čerstvé polotučné 1,5 % 6 x 1 l	25,90 Kč	☐	550	14,25 Kč	0	
541236	Zakysaná smetana 24 % Creme Frischli 1 x 1 kg	149,90 Kč	☐	170	25,48 Kč	0	
429632	Mrkvové pyré Bonduelle 1 x 2,5 kg	84,90 Kč	☐	150	12,74 Kč	0	
612993	Cukr krupice 10 x 1 kg	28,90 Kč	☐	80	2,31 Kč	0	
642041	Puding s vanilkovou příchutí Coronet 1 x 1 kg	90,00 Kč	☐	55	4,95 Kč	0	
643262	Orangia sun Wiberg 1 x 300 g	299,00 Kč	☐	3	2,99 Kč	0	

Postup přípravy

Mléko společně s cukrem přivedeme k varu.

Pudink promícháme s trochou studeného mléka a nalijeme ho vařícího mléka. Necháme cca 2 min. provařit.

Přidáme mražené mrkvové pyré, zakysanou smetanu, pomerančový prach a vše dobře promícháme a necháme vychladit.

Podáváme s čerstvým ovocem nebo ovocným rozvorem.

Poznámka

Receptura na 1 kg

Okurkový salát s kukuřicí



1067 g/porce

51,29 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce	Cena bez DPH	1 porce
				Množství (g/ml)		Množství (g/ml)
428944	Kukuřice jemná super sweet Bonduelle 1 x 2,5 kg	119,90 Kč	☐	180	21,58 Kč	180
541236	Zakysaná smetana 24 % Creme Frischli 1 x 1 kg	149,90 Kč	☐	180	26,98 Kč	180
610500	Ocet vinný bílý 1 x 1 l	37,50 Kč	☐	40	1,50 Kč	40
612993	Cukr krupice 10 x 1 kg	28,90 Kč	☐	40	1,16 Kč	40
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	7	0,07 Kč	7
Volná	Červená cibule	0	☐	70	0,00 Kč	70
Moje	Okurka salátová	0	☐	550	0,00 Kč	550

Postup přípravy

Okurku nastroháme na proužky nebo plátky, přidáme zakysanou smetanu, cukr, ocet, na tenké proužky pokrájenou červenou cibuli a mraženou kukuřici.

Vše osolíme a promícháme, dle potřeby dochutíme.

Poznámka

Receptura na 1 kg salátu.

Opečený filet mahi-mahi s máslovou přílohou a zeleninou



182 g/porce

100 g masa

27,60 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce	Cena bez DPH	10 porcí
				Množství (g/ml)		Množství (g/ml)
102390	Mahi mahi filet bez kostí, bez kůže (200–500 g, IQF) 1 x 5 kg	184,90 Kč	☒	100	18,49 Kč	1 000
429585	Přílohová zelenina Bonduelle 1 x 2,5 kg	84,90 Kč	☐	50	4,25 Kč	500
610133	Olej slunečnicový HOSO 100% Coronet Exclusive 1 x 5 l	59,90 Kč	☐	10	0,67 Kč	100
703038	Máslo Meliko 40 x 250 g	68,90 Kč	☐	10	2,76 Kč	100
612993	Cukr krupice 10 x 1 kg	28,90 Kč	☐	3	0,09 Kč	30
612998	Sůl jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	3	0,03 Kč	30
680689	Sójová omáčka světlá Premium Lee Kum Kee 1 x 1,75 l	189,00 Kč	☐	2	0,17 Kč	20
643248	Citronia sun Wiberg 1 x 300 g	315,00 Kč	☐	0,3	0,32 Kč	3
645026	Česnek práškový Kotányi 1 x 175 g	190,50 Kč	☐	0,2	0,27 Kč	2
643187	Kmín římský mletý Wiberg 1 x 250 g	460,00 Kč	☐	0,1	0,18 Kč	1
643193	Zázvor mletý Wiberg 1 x 180 g	199,00 Kč	☐	0,1	0,11 Kč	1
Moje	Citron	86	☐	3	0,26 Kč	30

Postup přípravy

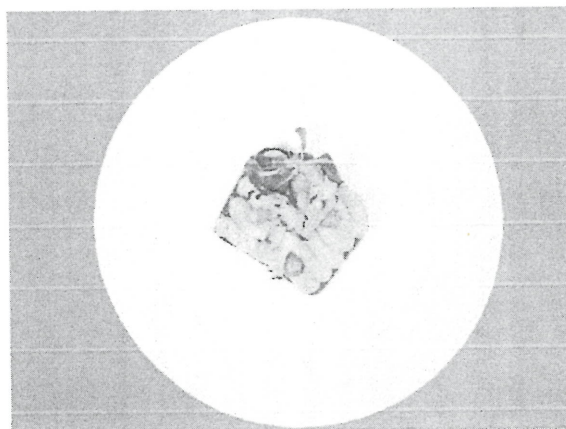
Rozmrazený filet omyjeme, osušíme, naporcujeme, osolíme, promarinujeme olejem ve kterém jsme dohľadka rozmixovali, sušený česnek, sušený zázvor, římský kmín, sojovou omáčku, citronovou kůru, šťávu. Rybu necháme krátce odležet, vyskládáme ji na smaltovanou, nebo teflonovou GN.

Pečeme v předehřátém konvektomatu při teplotě 230°C, cca 6 - 7 minut. Po dopečení můžeme rybu lehce zakápnout rozpuštěným máslem.

Přílohovou zeleninu nasypeme do GN a necháme ji v chladu pozvolna rozmrazit, dochutíme solí, citronovou kůrou a máslem. Ohříváme na výdejní teplotu v konvektomatu při teplotě max. 120°C v režimu horký vzduch.

Poznámka

Pomazánka z cizrny a tuňáka



1138 g/porce

160,42 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		1 porci	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
702025	Smetanový termizovaný sýr Fénix 1 x 1 kg	154,90 Kč	☐	450	69,71 Kč	450	
603066	Cizrna EB Bonduelle 1 x 2400 g	159,00 Kč	☐	350	22,26 Kč	350	
601157	Tuňák kousky ve slunečnicovém oleji 1 x 1 kg	229,00 Kč	☐	200	45,80 Kč	200	
730065	Cibule žlutá loupaná 1 x 3 kg	54,90 Kč	☐	70	3,84 Kč	70	
679820	Rajský protlak koncentrovaný Chef Club 1 x 800 g	180,00 Kč	☐	50	11,25 Kč	50	
640006	Šťáva citronová 100 % 1 x 1 l	95,00 Kč	☐	10	0,95 Kč	10	
730043	Česnek loupaný sáček 1 x 1 kg	164,90 Kč	☐	5	0,82 Kč	5	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	2	0,02 Kč	2	
643193	Zázvor mletý Wiberg 1 x 180 g	199,00 Kč	☐	1	1,11 Kč	1	
610133	Olej slunečnicový HOSO 100% Coronet Exclusive 1 x 5 l	59,90 Kč	☐	70	4,66 Kč	70	

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme nahrubo opečeme na oleji dosklovata, společně s rozmáčkнутými stroužky česneku.

Z cizrny scedíme nálev, necháme okapat, přidáme opečenou cibuli a vše dohledka rozmixujeme, při mixování můžeme dle potřeby přidat vodu, tak aby cizrna vytvořila hladkou pastu.

Do hladkého cizrnového základu přidáme kousky tuňáka, rajský protlak, citronovou šťávu, mletý sušený zázvor a smetanový sýr.

Vše znovu rozmixujeme, dochutíme solí a pepřem. Připravenou pomazánku dáme do lednice vychladit, tak aby lehce zatuhla.

Pokud chceme hrubší strukturu pomazánky, stačí vše pouze promíchat.

Podáváme z různými druhy pečiva.

Poznámka

Recept na 1 kg pomazánky.

Rizoto se špaldou, grilovanou zeleninou



337 g/porce

20,54 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		10 porcí
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)
429587	Grilovaná zelenina se špaldou a cizrnou Bonduelle 1 x 2,5 kg	139,90 Kč	☐	120	16,79 Kč	1 200
611121	Rýže parboiled asijská 1 x 5 kg	39,00 Kč	☐	50	1,95 Kč	500
610062	Olej slunečnicový Coronet 15 x 1 l	38,90 Kč	☐	10	0,42 Kč	100
618081	Rajský protlak dvojité koncentrovaný 28/30 1 x 800 g	80,00 Kč	☐	5	0,50 Kč	50
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	3	0,03 Kč	30
730043	Česnek loupaný sáček 1 x 1 kg	164,90 Kč	☐	3	0,49 Kč	30
643162	Paprika uzená Wiberg 1 x 270 g	299,00 Kč	☐	0,2	0,22 Kč	2
643275	Kurkuma mletá Wiberg 1 x 280 g	189,00 Kč	☐	0,2	0,14 Kč	2
Volná	Hlíva ústřičná	0	☐	50	0,00 Kč	500
Volná	Petržel plochá čerstvá	0	☐	5	0,00 Kč	50
Volná	Rozmarýn čerstvý	0	☐	0,2	0,00 Kč	2
Volná	Tymián čerstvý	0	☐	0,2	0,00 Kč	2
Moje	Vývar dle připravovaného pokrmu	0	☐	90	0,00 Kč	900

Postup přípravy

Hlívu nakrájíme na tenčí proužky a opečeme ji na oleji. Ke konci opékání přidáme sekaný česnek, krátce zarestujeme, přidáme sekané bylinky, zauzenou papriku, kurkumu a rajský protlak. Vše zalijeme zeleninovým vývarem, dle potřeby osolíme a přivedeme k varu.

Rýži nasypeme do GN 1/1 100 mm, max. 2,5 kg na GN, zalijeme připraveným základem a dáme dusit do konvektomatu v kombinovaném režimu 20 minut, 140°C, po té přepneme na režim pára 100°C a dovaříme ještě cca 20 minut, tak aby byla rýže měkká. Připravenou rýži promícháme s rozmrazenou směsí špaldy a grilované zeleniny a sekanou petrželkou. Můžeme podávat posypané strouhaným sýrem.

Poznámka

Rybí karbanátek

148 g/porce

 Rybí karbanátek

16,93 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		10 porcí	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
139016	Filé porce seafrozen (100 g) IQF Nowaco 1 x 5 kg	154,90 Kč	☐	90	13,94 Kč	900	
642006	Strouhanka z pečiva 1 x 5 kg	45,00 Kč	☐	20	0,90 Kč	200	
610091	Olej řepkový Coronet 1 x 10 l	41,90 Kč	☐	15	0,68 Kč	150	
731005	Vejce M tříděná gastro 6 x 30 ks	5,09 Kč	☐	8	0,70 Kč	80	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	1	0,01 Kč	10	
730043	Česnek loupaný sáček 1 x 1 kg	164,90 Kč	☐	1	0,16 Kč	10	
643239	Kari orange Wiberg 1 x 280 g	299,00 Kč	☐	0,5	0,53 Kč	5	
Volná	Červená cibule	0	☐	7	0,00 Kč	70	
Volná	Koriandr nakrájený	0	☐	1	0,00 Kč	10	
Volná	Petrželová nať	0	☐	1	0,00 Kč	10	
Moje	Citron	86	☐	3	0,26 Kč	30	

Postup přípravy

Rybí karbanátek

Filé necháme pozvolna rozmrazit, poté vymáčkne přebytečnou vodu a vše nahrubo pomeleme. Do pomleté ryby dáme nasekanou červenou cibuli, sekaný čerstvý česnek, koriandr, petrželovou nať, trochu červeného kari, citronovou kůru a šťávu, vejce a strouhanku. Vše osolíme a dobře promícháme, tak aby se hmota dobře spojila. Připravenou směs necháme odpočnout v lednici. Ze směsi tvarujeme malé karbanátky, vytvarovaný karbanátek obalíme ve strouhance kterou jsme promíchali s trochou mleté sladké papriky.

Na smaltovanou nízkou GN nádobu nalijeme cca 100 - 150 ml oleje a rozetřeme ho po celé ploše, naskládáme na něj obalené karbanátky, které cca po 2 min. otočíme. Karbanátek by měl být lehce obalený v tuku, pokud má na sobě suchá místa, potřete je olejem.

Pečme v předehřátém konvektomatu, při teplotě 175°C cca 15 - 20 minut

Po dopečení doporučujeme karbanátky přeskládat do nerezové GN na výšku vedle sebe a přikrýt je poklicí aby neosychaly.

Poznámka

Rýže basmati s brunoise zeleninou

206 g/porce

 Rýže basmati s brunoise zeleninou

7,79 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		10 porcí	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
611133	Rýže Basmati 1121 extra long Mughlai 1 x 4 kg	79	☐	75	5,93 Kč	750	
428958	Mrkev duo kostička brunoise Bonduelle 1 x 2,5 kg	59,90 Kč	☐	8	0,48 Kč	80	
428111	Brokolice na drobno Bonduelle 12 x 400 g	27,90 Kč	☐	7	0,49 Kč	70	
730065	Cibule žlutá loupaná 1 x 3 kg	54,90 Kč	☐	5	0,27 Kč	50	
703013	Máslo české 8 x 250 g	79,90 Kč	☐	1	0,32 Kč	10	
645132	Hřebíček celý Kotányi 1 x 125 g	189,00 Kč	☐	0,2	0,30 Kč	2	
Volná	Voda	0	☐	110	0,00 Kč	1 100	

Postup přípravy

Barevná zeleninová rýže:

Do rýže před dušením přidáme rozpůlenou cibuli s zapíchnutým kořením (hřebíčkem).

Čerstvě dušenou vařící rýži promícháme rozmraženou lehce osolenou brunoise zeleninou.

Poznámka

Tilápie vařená v páře, omáčka z grilovaných paprik ochucená anýzem, rýže basmati s brunoise zeleninou

 Tilápie vařená v páře, omáčka z grilovaných paprik
ochucená anýzem, rýže basmati s brunoise
zeleninou

532 g/porce

32,86 Kč/porce

Číslo	Název položky	Jednotková cena bez DPH	Maso	1 porce		10 porcí	
				Množství (g/ml)	Cena bez DPH	Množství (g/ml)	
122029	Tilápie filet bez kostí, bez kůže (80–140 g, IQF) 1 x 5 kg	154,90 Kč	☐	120	18,59 Kč	1 200	
611133	Rýže Basmati 1121 extra long Mughlai 1 x 4 kg	63	☐	80	5,04 Kč	800	
429600	Grilované papriky Bonduelle 1 x 1 kg	179,90 Kč	☐	35	6,30 Kč	350	
541230	Smetana na vaření 10 % Frischli 12 x 1 kg	99,90 Kč	☐	15	1,50 Kč	150	
703013	Máslo české 8 x 250 g	79,90 Kč	☐	10	3,20 Kč	100	
428958	Mrkev duo kostička brunoise Bonduelle 1 x 2,5 kg	59,90 Kč	☐	8	0,48 Kč	80	
637102	Paprika uzená Coronet 1 x 800 g	209,00 Kč	☐	8	2,09 Kč	80	
428111	Brokolice na drobno Bonduelle 12 x 400 g	27,90 Kč	☐	7	0,49 Kč	70	
612998	Sůl jedlá jodovaná 12 x 1 kg	9,90 Kč	☐	3	0,03 Kč	30	
640006	Šťáva citronová 100 % 1 x 1 l	95,00 Kč	☐	2	0,19 Kč	20	
Volná	Voda	0	☐	120	0,00 Kč	1 200	
Volná	Zeleninový vývar	0	☐	80	0,00 Kč	800	
Volná	Brambory	0	☐	20	0,00 Kč	200	
Volná	Cibule	0	☐	20	0,00 Kč	200	
Volná	Česnek	0	☐	2	0,00 Kč	20	
Volná	Petrželová nať	0	☐	2	0,00 Kč	20	
Volná	Anýz	0	☐	0,1	0,00 Kč	1	

Postup přípravy

Tiláí necháme pozvolna v lednici rozmrazit. Rozmraženou rybu osušíme, vyskládáme na vymaštěné GN, osolíme a potřeme rozpuštěným máslem do kterého jsme přidali posekaný česnek a sekanou petrželku. Připravujeme v páře při teplotě 85°C cca 8 – 10 minut

Omáčka

Na tuku orestujeme nakrájenou cibuli s česnekem, přidáme mletou papriku, zalijeme vývarem, přidáme oloupané brambory, osolíme, okořeníme a necháme brambory vařit do měkka. Do připraveného základu s vařenými brambory přidáme grilované papriky, necháme krátce provařit a vše do hladka rozmixujeme, zjemníme smetanou.

Barevná zeleninová rýže: