

Chefparade Karácsony 2019

Menü

Hogyan válassz menüt...

Lent összeállítottunk nektek néhány jól működő, népszerű menüsört, csupa karácsonyi hangulatú finomsággal! Bízunk rá, hogy magad, és válaszd ki kedvenced a **létszámotoknak megfelelő** szettek közül.

Amennyiben szeretnél te magad böngészni étелеink között, és összeállítani a teljes menüsört csapatodnak, azt is megteheted, hisz a minta menüsorok alatt az összes választható ételünket megtalálod felsorolva. Javasolt összeállítás: legyen benne előétel és/vagy leves, főétel és desszert is, és a fogások száma igazodjon a létszámhoz:

12-20 fő között 3 fogás (1 chef)
21-24 fő között 4 fogás (2 chef)
25-34 fő között 5 fogás (2 chef)
35-41 fő között 6 fogás (3 chef)
42 főtől 7 fogás készíthető (4 chef)

Étel-intolerancia és diéták kérdése (glutén-és laktózmentesség, vegetarianizmus, stb)...

Ha a csapatban van laktóz-vagy gluténérzékeny, vagy egyéb ételintoleranciával élő kolléga, összeállításánál **érdemes odafigyelni, hogy mentesként megjelölt étелеink közül is szerepeljen a menüsorban legalább 1-2 étel**. Minden ételünk neve mellett szerepel, hogy gluténmentes (GM), laktózmentes (LM), vagy vega (V) fogás.

Sajnos csoportos főzések alkalmával nem áll módunkban:

- a választott étелеkből külön mentes verziókat készíteni az ételérzékeny kollégák részére
- illetve eredeti receptjeinktől eltérni, és így a teljes csoportra alternatív alapanyagokkal főzni



Chefparade Főzőiskola
csapatépítő főzés, gasztro-rendezvények

Fias Rita

+36 20 9596 425

rendezveny@chefparade.hu

3 fogásos ajánlott menüsorok (12-20 fős csapatoknak)

Egzotikus fűszeres sütőtökrémleves, pirított tökmag (GM, LM, V)
Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta, rizs (GM, LM)
Citromos trifle, pirított házimüzli (V)

Mediterrán halles (GM, LM)
Narancsos fényezett pulykamell, sült zöldség, fügechutney (GM)
Csokoládé láva, erdei gyümölcs-öntet (V)

Kókuszos-currys édesburgonya krémleves, pirított kókuszpehely (GM, LM, V)
Wellington bélszín, borsópüré
Skót whiskys szilvás crumble (V)

Barackos sült paprika leves, füstölt libamell (GM)
Baconbe tekert sertés szűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet
Mákos guba, vanília sodó (V)

Zöldfűszeres lazacleves (GM)
Stroganoff bélszín, főtt pappardelle
Engadiner karamellás diótorta, vaníliás sodó (V)

4 fogásos ajánlott menüsorok (21-24 fős csapatoknak)

Egzotikus fűszeres sütőtökrémleves, pirított tökmag (GM, LM, V)
Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta, rizs (GM, LM)
Kacsasült gyömbéres-ananászos mártással, rizs és vadrizs (GM)
Citromos trifle, pirított házimüzli (V)

Mediterrán halles (GM, LM)
Narancsos fényezett pulykamell, sült zöldség, fügechutney (GM)
Grillezett szűzermék, calvados almászós, rozmaringos tepsis burgonya
Csokoládé láva, erdei gyümölcs-öntet (V)

Kókuszos-currys édesburgonya krémleves (GM, LM, V)
Waldorf saláta körtével, kéksajt mártás (GM, V)
Wellington bélszín, borsópüré
Skót whiskys szilvás crumble (V)

Barackos sült paprika leves, füstölt libamell (GM)
Baconbe tekert sertés szűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet
Harcapaprikás, túrós csusza
Mákos guba, vanília sodó (V)

Zöldfűszeres lazacleves (GM)
Stroganoff bélszín, főtt pappardelle
Sült kacsamell, káposztás rétes, almászós
Engadiner karamellás diótorta, vaníliás sodó (V)

5 fogásos ajánlott menüsorok (25-34 fős csapatoknak)

Egzotikus fűszeres sütőtökrémleves, pirított tökmag (GM, LM, V)

Thai beef satay, mogorószósz (GM, LM)

Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta, rizs (GM, LM)

Kacsasült gyömbéres-ananászos mártással, rizs és vadrizs (GM)

Citromos trifle, pirított házimüzli (V)

Mediterrán halles (GM, LM)

Quiche karamellizált hagymával és cheddar sajttal (V)

Narancsos fényezett pulykamell, sült zöldség, fügechutney

Padlizsán, paradicsom és feta baklava (V)

Csokoládé láva, erdeigyümölcs-öntet

Kókuszos-currys édesburgonya krémleves (GM, LM, V)

Waldorf saláta körtével, kéksajt mártás (GM, V)

Wellington bélszín, borsópüré

Ropogós gyömbéres kacsasült, rózsabors-szója mártás, mandulás sütőtöksaláta

Skót whiskys szilvás crumble

Barackos sültpaprika leves, füstölt libamell (GM)

Grillezett kecskesajt, édes-savanyú cékla

Baconbe tekert sertés szűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet

Harcapaprikás, túrós csusza

Mákos guba, vanília sodó

Zöldfűszeres lazacleves (GM)

Stroganoff bélszín, pappardelle

Sült kacsamell, káposztás rétes, almaszósz

Sütőtökös-kecskesajtos lasagne

Engadiner karamellás diótorta, vaníliás sodó

6 fogásos ajánlott menüsorok (35-40 fős csapatoknak)

Egzotikus fűszeres sütőtökrémleves, pirított tökmag (GM, LM, V)

Thai beef satay, mogorószósz

Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta, rizs (GM, LM)

Kacsasült gyömbéres-ananászos mártással, rizs és vadrizs

Citromos trifle, pirított házimüzli (V)

Csokoládé láva, erdeigyümölcs-öntet

Mediterrán halles (GM, LM)

Quiche karamellizált hagymával és cheddar sajttal (V)

Narancsos fényezett pulykamell, sült zöldség, fügechutney (GM)

Padlizsán, paradicsom és feta baklava (V)

Csokoládé láva, erdeigyümölcs-öntet (V)

Fehérszoci mousse, citrus dzsem, csokikristály (GM, V)

Kókuszos-currys édesburgonya krémleves (GM, LM, V)

Waldorf saláta körtével, kéksajt mártás (GM, V)

Wellington bélszín, borsópüré

Ropogós gyömbéres kacsasült, rózsabors-szója mártás, mandulás sütőtöksaláta (GM)

Skót whiskys szilvás crumble (V)

Tejcsoki mousse torta pohárban (V)

Barackos sültpaprika leves, füstölt libamell (GM)

Sütőtök brulée, parmezános pirítás (V)

Baconbe tekert sertés szűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet

Harcspaprikás, túrós csusza

Mákos guba, vanília sodó (V)

Rétegzett peanut butter & ganache torta pohárban (V)

Zöldfűszeres lazacleves (GM)

Stroganoff bélszín, pappardelle

Sült kacsamell, káposztás rétes, almaszósz

Sütőtökös-kecskesajtos lasagne (V)

Engadiner karamellás diótorta, vaníliás sodó (V)

Mandula mousse torta (V)

7 fogásos menüsor (41 fő felett):

A fenti 6 fogásos menükhöz egy tetszőleges 7. fogást válasszatok ki a lent felsorolt teljes menüsorunkból, vagy egyedi összállítás lehetséges.

Teljes étellista

Levesek, előételek

Egzotikus fűszeres süttőtökrémleves, pirított tökmag (GM, LM, V)
Kókuszos-currys édesburgonya krémleves, pirított kókuszpehely
Mediterrán hallesves / Mediterranean fish soup (GM, LM)
Zöldfűszeres lazacleves / Herby salmon soup (GM)
Barackos sültpaprika leves, füstölt libamell (GM)
Grillezett kecskesajt, édes-savanyú cékla (V)
Kecskesajt és áfonya rétes forralt bor sziruppal (V)
Quiche karamellizált hagymával és cheddar sajttal (V)
Süttők brulée, parmezános pirítós (V)
Thai beef satay, mogyorószósz (GM, LM)
Waldorf saláta körtével, kéksajt mártás (GM, V)
Cézár saláta, angus steak csíkok (könnyen megoldható: GM)
Friss bulgur tabulé, gránátalmával (LM, V)

Főételek

Baconbe tekert sertés szűz, szalvétagombóc, rozmaringos öntet
Grillezett szűzermék, calvados almaszósz, rozmaringos tepsis burgonya
Sertésszűz, fehérboros zöldborsmártás, steak burgonya
Wellington bélszín, zöldborsó püré
Zöldfűszeres bélszín, tormamártás, grillezett téli zöldségek
Stroganoff bélszín, főtt pappardelle
Kacsasült gyömbéres-ananászos mártással, rizs és vadrizs (GM)
Narancsos fényezett pulykamell, sült zöldség, fügechutney (GM)
Ropogós gyömbéres kacsasült, rózsabors-szója mártás, mandulás süttőksaláta (GM)
Sült kacsamell, káposztás rétes, almaszósz
Csirketagine, kuszkus (LM)
Harcspaprikás, túrós csusza
Sült lazac, peszto, párolt zöldborsó, zöldbab és répa (GM)
Teriyaki lazac, ázsiai uborkasaláta, rizs (GM, LM)
Padlizsán, paradicsom és feta baklava (V)
Süttőtökös-kecskesajtos lasagne (V)
Matsaman Curry / thai vega curry (GM, LM, V)

Desszertek

Citromos trifle, pirított háziműzli (V)
Csokoládé láva, erdeigyümölcs-öntet (V)
Engadini karamellás diótorta, vaníliás sodó (V)
Fehércsoki mousse, citrus dzsem, csokikristály (V, GM)
Mákos guba, vanília sodó (V)
Mandula mousse torta (V)
Narancsos csoki torta (V, GM, LM)
Rétegzett peanut butter & ganache torta pohárban (V)
Skót whiskys szilvás crumble (V)
Tejcsoki mousse torta pohárban (V)

