

Inspirerende OPSKRIFTER



8-2015

// MENU TO GO

INDHOLD

MENY TO GO!

Side 5	Pizzakotelet
Side 6	Svine côte de boeuf
Side 7	Tyksteg i serrano svøb
Side 8	Hvidløg-Peber Steaks
Side 9	Saucer
Side 10	Små Rösti
Side 11	Kartoffelreder
Side 12	Kartoffelkiler
Side 13	Bagekartoffel
Side 14	Pastasalat
Side 15	Grøn salat
Side 16	Spidskålssalat
Side 17	Grillflutes Chorizo
Side 18	Desserter
Side 19	Kontaktinfo



MENY TO GO !

Find inspiration til
DESSERTER
 bagerst i kataloget

Et oplagt koncept at tilbyde dine kunder sidst på ugen.

Denne brochure indeholder forslag til hvad
 “**MENY TO GO**” kan bestå af:

- 1 bakke m. valgfri kød
 - + 1 bakke m. valgfri kartofler
 - + 1 bakke m. valgfri tilbehør
 - + 1 bøtte m. valgfri sauce
-
- = 1 skøn weekend menu



PIZZAKOTELET

MED PESTO RØD

Opskrift: 1573



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 10 personer)

1,300 kg	Svinekotelet u/ben, 130 g
0,300 kg	Pesto Rød
0,200 kg	Revet ost
0,100 kg	Chorizo i tynde skiver
Pynt: Rødløg og purløg	

Fremstilling

Svinekoteletterne skæres i pæne ens stykker. Pesto samt revet ost blandes og fordeles ovenpå koteletterne som topping, pyntes med chorizo, rødløg samt purløg.

Tilberedning

Steges i ovn 20-25 minutter ved 170 grader eller i kuglegrill ved indirekte varme.

Serveringsforslag

Serveres med fettuccine vendt i olivenolie, friskhakket krydderurt samt groft brød.

Tips

Nakkekoteletter er også særdeles velegnede.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 210	Pesto Rød	2,500 kg	Spand

SVINE CÔTE DE BOEUF

MED GLANSMARINADE SKANDINAVISK INSPIRERET

Opskrift: 1571



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 12 personer)

3,000 kg Svinekam m/ben u/svær
(skåret med to bens tykkelse)

0,300 kg Glansmarinade Skandinavisk Inspireret

Fremstilling

Svinekammen rideses i harlekintern på fedtside, skæres i skiver med to bens tykkelse og marineres i Glansmarinade Skandinavisk Inspireret.

Tilberedning

Steges i ovn 45-50 minutter ved 170 grader eller i kuglegrill ved indirekte varme og hviler 5-10 minutter inden serveringen.

Serveringsforslag

Serveres bagte kartofler, chilimayonnaise samt grillede grønsager.

Tips

Glansmarinaden kan varieres efter eget ønske.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 227	Glansmarinade Skandinavisk Inspireret	4,000 kg	Spand

TYKSTEG I SERRANO SVØB

MED FLØDEOST OG PESTO

Opskrift: 2517



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 10 personer)

1,400 kg Medaljon, skåret af tyksteg i tårn
(10 stk á 140 g)

0,250 kg Flødeost

0,050 kg Pesto Rød

0,160 kg Serrano skinke i skiver

Fremstilling

Den afpudsede tyksteg skæres i tårne af ca. 140 gr.
Der vikles en skive serranoskinke om hvert tårn og der lukkes med en kødnål. Flødeost og pesto røres sammen og sprøjtes oven på medaljonerne (se foto).

Tilberedning

Bages i ovn 30-35 minutter ved 175 grader.

Serveringsforslag

Serveres med petit kartofler samt salat og groft brød.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 210	Pesto Rød	2,500 kg	Spand

HVIDLØG- PEBER STEAKS

Opskrift: 2528



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 20 personer)

5,000 kg Oksetykstegsfilet

(skåret i stykker af ca. 200 g)

0,350 kg Hvidløg-Peber Mix

Fremstilling

Bøfferne kantkrydres i Hvidløg-Peber Mix (se foto).

Tilberedning

Steges på pande eller grill ved direkte varme 1-2 minutter på hver side, hviler efterfølgende 5-6 minutter inden servering.

Serveringsforslag

Serveres sammen med godt tilbehør af eks. tomatsalat og kartoffelkiler.

Tips

Prøv at skifte kantkrydderiet med 4 Peber Krydderi.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 111 076	Hvidløg-Peber Mix	3,000 kg	Spand

14 sauceklassikere

- 1. Champignon à la creme** passer godt til især kylling og svinekød.
Varenr. 91 110 654 (2,5 kg spand)
- 2. Rødvinsauce** er perfekt tilbehør til et stykke rosastegt oksekød.
Varenr. 91 134 832 (5 kg spand)
- 3. Bearnaisesauce** passer rigtig godt til et godt stykke oksekød.
Varenr. 91 134 817 (5 kg spand)
- 4. Andesauce** passer perfekt til en gang traditionel and med sauce og kartofler.
Varenr. 91 134 831 (5 kg spand)
- 5. Karrysauce** cremet karrysauce som passer godt til både boller i karry og kylling i karry.
Varenr. 91 134 822 (5 kg spand)
- 6. Vildtsauce** er især velegnet til farsretter og vildtkød.
Varenr. 91 134 816 (5 kg spand)
- 7. Pebersauce** er rigtig god til oksekød og kalvekød.
Varenr. 91 134 819 (5 kg spand)
- 8. Karl Johan sauce** er yderst velegnet som tilbehør til både svinekød og oksekød.
Varenr. 91 134 833 (5 kg spand)
- 9. Whiskysauce** passer rigtig godt til oksekød, kalvekød og svinekød.
Varenr. 91 134 823 (5 kg spand)
- 10. Hvid sauce** kan bruges som grundsauce til tarteletter, persillesauce, stuede grøntsager osv.
Varenr. 91 134 821 (5 kg spand)
- 11. Paprikasauce** passer godt til kylling, svinekød og oksekød.
Varenr. 91 134 820 (5 kg spand)
- 12. Brun sauce** passer til de klassiske danske retter, som vi kender dem.
Varenr. 91 134 818 (5 kg spand)
- 13. Porre & Bacon creme** er yderst velegnet som tilbehør til kalvekød, kylling og svinekød.
Varenr. 91 110 794 (2,5 kg spand)
- 14. Tomatsauce** er især velegnet til italienske retter, som pasta med kødboller, kødsauce og på pizza.
Varenr. 91 134 824 (5 kg spand)



Plastbæger
400 ml Klar PP
1 kasse à 558 stk.
Varenr. 92 204 433

Låg til Plastbæger
400 ml Klar PP
1 kasse à 1414 stk.
Varenr. 92 204 436

Etiket - Guld Oval
med valgfrit tryk
Mål: 47 x 35 mm
Varenr. 93 313 369

SMÅ RÖSTI

MED BACON & PURLØG

Opskrift: 7001



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 20 personer)

2,400 kg Små rösti a 0,030 kg (ialt 80 stk.)

2,000 kg Kartoffelmos Bacon & Purløg

Pynt: Stegt bacon, cherrytomater, bredbladet persille samt evt. rødløg.

Fremstilling

Anret otte små rösti i bakken. Sprøjt ca. 0,050 kg bacon/purløgmose på hver, og kom en lille rösti ovenpå.

Herefter sprøjtes der en top på, og der pyntes til sidst som vist på foto. Bakken er nu klar til salg.

Tilberedning

I ovn eller kuglegrill i ca. 30 minutter ved 180 grader.

Serveringsforslag

Prøv også at lave retten med klassisk mos.

Varenr.	Produkt navn	Indhold	Salgsenhed
91 128 171	Kartoffelmospulver Bacon & Purløg	1,400 kg	Pose

KARTOFFELREDER

BRASILIANSK INSPIRERET

Opskrift: 7034



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 10 personer)

2,000 kg	Kartofler med skræl, forkogte
0,100 kg	Grillkrydderi Brasiliansk Inspireret
0,100 kg	Rapsolie fra butik
0,150 kg	Rødløg, frisk i skiver
0,200 kg	Bønner, blancheret

Fremstilling

Rapsolie og Grillkrydderi Brasiliansk Inspireret røres sammen. Kartoffler, rødløg og bønner marineres i olieblandingen, hvorefter det fordeles i 10 stk. "reder", foldet af staniol (se foto).

Tilberedning

Steges i ovn ved 170 grader eller kuglegrill ved indirekte varme i 30-35 minutter.

Serveringsforslag

Anbefales som tilbehør til Brasiliansk Culotte på Churrascaria Grillspyd.

Tips & Ideer

Kan også sælges i alubakker, klar til grill eller ovn.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 111 142	Grillkrydderi Brasiliansk Inspireret	3,000 kg	Spand

KARTOFFELKILER

MED GLANSMARINADE RAMSLØG & TOMAT

Opskrift: 7040



Ingredienser (Vareforbrug til 14-16 personer)

2,000 kg Bagekartofler i kiler

0,200 kg Pancetta i tern

0,200 kg Glansmarinade Ramsløg og Tomat

Fremstilling

Kartoflerne skæres i både og marineres i Glansmarinade Ramsløg og Tomat, hvorefter de anrettes i den ønskede salgsemballage. Pyntes herefter med Pancetta'en samt purløg.

Tilberedning

Tilberedes i ovn 35-40 minutter ved 170 grader eller i kuglegrill ved indirekte varme.

Serveringsforslag

Serveres som tilbehør til diverse kødtyper, særligt velegnet til klassiske grillretter.

Tips

Kan med succes fremstilles med Glansmarinade Skandinavisk Inspireret eller anden variant efter ønske.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 103	Glansmarinade Ramsløg & Tomat	4,000 kg	Spand

BAGEKARTOFFEL

MED BACON & PURLØG MOS OG STEGT BACON

Opskrift: 7002



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 10 personer)

10 stk. Bagekartofler ca. 0,300

3,000 kg Kartoffelmos Bacon & Purløg

10 skiver Stegt bacon

Pynt: Rød peber & bredbladet persille

Fremstilling

Der anrettes fire halve bagekartofler i hver bakke.

Husk at skære lidt af bunden, så de står ordentligt i bakken. Den færdige mos sprøjes på som vist på foto.

Herefter pyntes med stegt bacon og pynt (efter eget valg). Bakkerne er nu klar til salg.

Tilberedning

I ovn eller kuglegrill i ca. 20 minutter ved 180 grader.

Tips & Ideer

Prøv også at lave retten med kartoffelmos med ost, bacon og løg eller kartoffelmos med rodfrugter.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 128 171	Kartoffelmospulver Bacon & Purløg	1,400 kg	Pose
92 203 454	Alu. bakker - 1896 ml	400 stk.	Karton
92 203 473	Låg til bakke	200 stk.	Karton

PASTASALAT

MED PERSILLE PESTO

Opskrift: 7039



Ingredienser (Vareforbrug til 14-16 personer)

1,500 kg	Fuldkornspasta penne (kogte)
0,200 kg	Cherrytomater
0,200 kg	Sukkerærter
0,200 kg	Frisk mozzarella, kugler
0,150 kg	Persille Pesto

Fremstilling

De kogte pasta blandes med de øvrige ingredienser og marineres i Persille Pesto hvorefter de anrettes i den ønskede salgsemballage.

Serveringsforslag

Serveres som tilbehør til diverse kødtyper, særligt velegnet som tilbehør til grillretter.

Tips & Ideer

Kan med succes fremstilles med andre pesto varianter efter ønske. Prøv evt. at pynte produktet med stegt italiensk spegepølse som topping.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 266	Persille Pesto	2,500 kg	Spand

GRØN SALAT

MED FRUGT & GRØN PESTO

Opskrift: 7046



Ingredienser (Vareforbrug til 14-16 personer)

1,000 kg	Iceberg, fint snittet
2,000 kg	Melon, tern
0,500 kg	Rød peber, strimler
1,000 kg	Jordbær, kvarte
1,000 kg	Frisk asparges, tynde skiver
0,150 kg	Parmesan, høvlet
0,150 kg	Pesto Grøn
0,100 kg	Blåbær

Fremstilling

Frugt, grøntsager og salaten skylles og snittes i ønskede størrelser, hvorefter det anrettes i ønsket salgsemballage og pyntes med blåbær, høvlet parmesan samt Pesto Grøn.

Serveringsforslag

Som tilbehør til diverse kød- /fisketyper.

Tips & Ideer

Variere frugt og grøntsager efter årstiden.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 078	Pesto Grøn	2,500 kg	Spand

SPIDSKÅLSSALAT

MED GLANSMARINADE KØRVEL & RØDLØG

Opskrift: 7041



Ingredienser (Vareforbrug til 35-40 personer)

1,000 kg	Spidskål, tynde strimler
1,000 kg	Gulerod, revet (færdiglavet)
0,200 kg	Skyr, 0,2% fedt
0,050 kg	Glansmarinade Kørvel & Rødløg
	Pynt: Brøndkarse

Fremstilling

Spidskål skæres i tynde skiver og blandes med de revne gulerødder. Skyr blandes med Glansmarinade Kørvel & Rødløg og vendes med grøntsagerne. Anrettes i den ønskede salgsemlage og pyntes med brøndkarse..

Serveringsforslag

Serveres som tilbehør til diverse grillretter. Fortrinlig som fyld i sandwich med pulled kødtyper.

Tips

Glansmarinaden kan udskiftes efter eget ønske.

Varenr.	Produkt navn	Indhold	Salgsenhed
91 135 108	Glansmarinade Kørvel & Rødløg	4,000 kg	Spand

GRILLFLUTES CHORIZO

MED GLANSMARINADE CHIMICHURRI RØD

Opskrift: 7035



Ingredienser (Vareforbrug til ca. 16 personer)

1,000 kg	Flutes, grov el. almindelig (5 stk. a 100 g)
0,150 kg	Glansmarinade Chimichurri Rød
0,150 kg	Chorizo i strimler
0,100 kg	Rødløg, frisk i skiver
0,100 kg	Asparges, frisk i tynde skiver
0,150 kg	Mozzarella, revet

Fremstilling

Flutes flækkes og smøres med Glansmarinade Chimichurri Rød. Pyntes med revet mozzarella, chorizo, rødløg og asparges (se foto).

Tilberedning

Bages i forvarmet ovn 15-20 minutter ved 170 grader.

Serveringsforslag

Serveres som tilbehør til grillretter eller som velkomstsnek/-starter.

Tips

Glansmarinaden kan med fordel udskiftes efter smag.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 135 158	Glansmarinade Chimichurri Rød	4,000 kg	Spand

Nemme

DESSERTER



CHEESE CAKE

Alaska Express Ostepulver
Varenr. 91 128 102
1,000 kg pose



JORDBÆRMOUSSE

Alaska Express Jordbær
Varenr. 91 128 135
1,000 kg pose



CAPPUCCINOMOUSSE

Alaska Express Cappuccino
Varenr. 91 128 134
1,000 kg pose



CHOKOLADEMOUSSE

Chokolademousse
Varenr. 91 128 110
1,000 kg pose



PASSIONSFRUGTMOUSSE

Alaska Express Passionsfrugt
Varenr. 91 128 136
1,000 kg pose

KONTAKTPERSONER

SALGSCHEF



Peter Albrecht
Sales Manager BFSR, Nordic
Tlf. 20 24 25 34
peter.albrecht@solina-group.dk

SALGSCHEF



Henrik Lindskov
Sales Manager Foodservice
Tlf. 21 29 90 63
henrik.lindskov@solina-group.dk

SALG - DANMARK



Lisbet Larsen
Key Account Manager
Tlf. 27 52 81 00
lisbet.larsen@solina-group.dk

SALG - SJÆLLAND



Torben Raahauge
Sjælland & Fyn
Tlf. 29 43 69 70
torben.raahauge@solina-group.dk

SALG - SJÆLLAND / FYN / JYLLAND



Jesper Lerche Pedersen
Sjælland/Fyn
Tlf. 21 68 25 34
jesper.lerche@solina-group.dk



Jeanette Stoltenberg
Senderjylland/Midtjylland/Djursland
Tlf. 29 13 24 55
jeanette.stoltenberg@solina-group.dk



Søren Lund Hansen
Midt-/Nordjylland
Tlf. 20 49 34 48
soren.hansen@solina-group.dk



Svend Bruzen
Vest-/Nordjylland
Tlf. 60 89 11 91
svend.bruzen@solina-group.dk

UDVIKLING



Kaj Hartkjær Johansen
Konceptudvikler
Tlf. 24 52 81 30
kaj.johansen@solina-group.dk

KVALITET



Dorte D. Søndergaard
Kvalitetschef
Tlf. 51 77 10 72
dorte.sondergaard@solina-group.dk

KUNDESERVICE INDUSTRI - TLF: 86 29 11 00



Alex Nielsen
order.industry@solina-group.dk



Anne-Mette Kristensen
order.industry@solina-group.dk

KUNDESERVICE DETAIL



Birgitte M. Pedersen
retail@solina-group.dk



Jeanette S. Pedersen
retail@solina-group.dk



Louise Laursen
retail@solina-group.dk

KUNDESERVICE TELEFON:

86 29 11 00

ÅBNINGSTIDER

MAN-TORS DAG
KL. 7:30-16:00

FREDAG
KL. 7:30-14:00



NielsBohrsVej55,Stilling
DK-8660Skanderborg

Tlf. +45 86 29 11 00

Fax +45 86 29 92 60

info@solina-group.dk