

Meniu šventei namuose
Užkandžiai ir karštas patiekalas



Meniu skirtas dešimčiai asmenų. Užsakant kitokiam žmonių skaičiui, užkandžių kiekiai atitinkamai persiskaičiuos

<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis karštą kiaulienos patiekalą</i>	<i>29 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis karštą vištienos patiekalą</i>	<i>29 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis anties confit šlaunelę</i>	<i>32 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis karštą antienos patiekalą</i>	<i>32 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis karštą žuvies patiekalą</i>	<i>32 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis falafelius</i>	<i>25 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis keptą varškės sūrį</i>	<i>25 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis įdarytus portabela grybus</i>	<i>25 eur</i>
<i>Meniu kaina 1 asmeniui, renkantis įdarytus batatus</i>	<i>25 eur</i>

Užkandžiai

Kiekis/vnt

◦ Sluoksniuotas lašišos užkandis su filadelfijos sūrio kremu, avokadų salsa	10
◦ Kepti sūrio pyragėliai su svogūnų džemu, vytintu kumpiu	10
◦ Keptos duonos užkandis su keptu burokėliu, kreminiu sūriu, kriaušė	10
◦ Ciabattos duonos užkandis su avokadais, keptais pomidoriukais ir krevetėmis	10
◦ Saulėgrąžų duonos užkandis su lašišos-keptų anakardžių užtepėle	10
◦ Crostini su Brie, vytintu kumpiu, figų džemu ir balzamiko kremu	10
◦ Saldžios bulvės užkandis su keptais burokėliais, ožkos sūrio kremu, žirnių tyre, svogūnų džemu	10
◦ Kruasanas su keptomis marinuotomis paprikomis, vytintu kumpiu	10
◦ Vienas kąsnis. Batatų kremas su keptu pomidoriuku, keptais špinatais, šoninės traškučiais	10

Karšti Patiekalai

Bendra informacija

Patiekalai pasiūlyti su tokiais garnyrais, kad patiemis būtų paprasta patiekti :)

Paruošimas transportavimui :

Patiekalai sudedami į folinius vienkartinius, šilumą laikančius indus, kuriuos galima šildyti orkaitėje.

Mėsa ir garnyrai sudedami į skirtingus vienkartinius indus

Siekiant išlaikyti šilumą, supakuotą maistą sudedame į termodėžes. Su jomis transportuojama.

Termodėžėje šiluma išsilaiko iki 2 val.

Jeigu šalti patiekalai užsakomi vienkartinėje pakuotėje, karšti patiekalai vis tiek gali būti atiduodami su termodėže. Tokiu atveju bus imamas 50 eur užstatas. Termodėžė grąžinama.

Užsakant maistą vienkartinėje pakuotėje, informuokite ar bus reikalinga termodėžė karštam maistui transportuoti ir laikyti iki pateikimo.

Karšti patiekalai pasirinkimui

Minimalus užsakomas kiekis - 5 porcijos

Kiauliena

- 1 Kiaulienos išpjovos kepsneliai teriyaki padaže
Garnyrai karštos daržovės (brokoliai, spalvotos šparaginės pupelės, saldžių bulvių kubeliai, žiediniai kopūstai). Bulvių piurė su sūriu ir pasternokais. Bešamelio padažas

Vištiena

- 2 Vištienos filė įdaryta dviejų rūšių sūriais. Garnyrui rizoto su morkomis ir porais Brokoliai, žiediniai kopūstai, keptos saldžios bulvės. Grietinėlės padažas
Rizoto gali būti keičiamas į bulvių piurė su sūriu
- 3 Vištienos krūtinėlės suktinukas, įdarytas špinatais, fetos sūriu, šlaunelių mėsa. Pateikiama su morkų-apelsinų piure, bruknių-raudono vyno padažu. Garnyrui bulvių piurė su pasternokais ir sūriu, karštos daržovės
- 4 Vištienos krūtinėlė įdaryta keptu varškės sūriu ir keptais šviežiais špinatais. Garnyrui bulvių piurė su pasternokais ir sūriu, kepti šeri pomidoriukai, kepti burokėliai, brokoliai, žiediniai kopūstai. Daržovių padažas

Antiena

- 5 Antienos krūtinėlė su šiltomis saldžiųjų bulvių-baravykų salotomis, bulvių piurė su sūriu. Keptų saldžių bulvių tyrė su morkomis ir apelsiniais, kepti burokėliai, žiediniai kopūstai, brokoliai, spalvotos šparaginės pupelės
- 6 Kepta anties krūtinėlė su teriyaki padažu. Pateikiama su šiltomis šparaginių pupelių, riešutų, kepto sūrio salotomis. Confit bulvytės, keptos su sviestu ir žolelėmis.
Bulvių garnyras gali būti keičiamas į bulvių piurė su sūriu
- 7 Anties confit šlaunelė su keptomis svieste bulvėmis, kepto sūrio kubeliais keptomis balzamike kriaušėmis. Spanguolių padažas su raudonu vynu
Keptų bulvių garnyras gali būti keičiamas į bulvių piurė su sūriu
Minimalus užsakomas anties šlaunelių kiekis - 10 porcijų

Žuvis

- 8 Kepta afrikinio šamo filė su pistacijų, moliūgų sėklų plutele Garnyrui keptos spalvotos šparaginės pupelės su morkomis, brokoliais, keptais šeri pomidoriukais ir kepto sūrio kubeliais. Bulvių piurė su sūriu. Bešamelio padažas
- 9 Lašišos filė marinuota salsa verde padaže. Pateikta su šparaginių pupelių ir žemės riešutų salotomis. Kepti šeri pomidoriukai, brokoliai. Bulvių piurė su sūriu Šaltas salsa verde padažas
- 10 Lašišos filė įdaryta sūrio, varškės ir špinatų įdaru. Garnyrui keptos šparaginės pupelės, brokoliai, žiediniai kopūstai, rizotto su daržovėmis. Špinatų padažas

Patiekalai vegetarams, veganams

- 11 Falafeliai su karštų daržovių garnyru saldžiarūgščiams pomidorų padaže. Svieste apkeptos bulvės su žolelėmis
- 12 Keptas marinuotas varškės sūris su saldžių bulvių ir karštų daržovių garnyru
- 13 Portabela grybai (2-3 vnt) įdaryti daržovėmis. Pateikiama su bulvių pastenokų piurė, brokoliais, žiediniais kopūstais
- 14 Batatai įdaryti avinžirnių humusu. Pateikti su fetos sūriu, keptais šviežiais špinatais, keptais avinžirniais su česnakais. Karštos daržovės

Patiekalai vaikams

- 15 Lietiniai blynėliai su varške. Grietinė, uogienė (2 vnt/ porc)
- 16 Prancūziški lietiniai su keptais obuoliais ir cinamonu. Natūralus jogurtas (2 vnt/ porc)
- 17 Vištienos maltinukai su bulvių ir sūrio piurė. Švieži agurkai, pomidorai
- 18 Vištienos filė lazdelės su bulvių ir sūrio piurė. Švieži agurkai, pomidorai

Norėdami užsakyti karštus patiekalus vaikams, įrašykite komentarą tam skirtame laukelyje paskutiniuose užsakymo žingsniuose.

[Food Stories / Meniu šventei namuose](#)

Vilnius, Meistrų gt.11

Kristina +370 659 07077

info@foodstories.lt

