

Mes pagaminome *Sous Vide* būdu: produktas kartu su prieskoniais dedamas į vakuuminį maišelį. Maišelis su produktu cirkuliacijoje verdamas pastovioje vandens temperatūroje 50 - 75 C ilgai, kartais net iki 72 val.

Terminiškai apdorotas produktas atšaldomas iki +2+6 C temperatūros, gali būti užšaldomas.

Jūs prieš vartojant: kambario temperatūros produktas šildomas maišelyje ~80 C vandens vonioje, arba, išėmus iš maišelio, apkepamas keptuvėje arba orkaitėje.

Gaminius noriu paimti atvėsintus (pažymėkite langelyje)

Gaminius noriu paimti užšaldytus (pažymėkite langelyje)

Paėmimo data: 2020 mėn..... d.

Paėmimo laikas:..... val.

Užsakovas:

Tel..... El. paštas.....

Eil. Nr.	PAVADINIMAS	MATO VNT.	GAMINIO IŠEIGA G
	<i>Sous Vide</i> būdu paruošti gaminiai		
1	Kalakutas (žalio svoris 2,8 kg) <i>Sous Vide</i> , kimštas ryžiais su dž. vaisiais, paruoštas regeneruoti orkaitėje / spanguolių Gravy padažas	1 vnt.	2500 / 300
2	Karpio <i>Roulade Sous Vide</i>	1 vnt.	1000
3	Jaučio liežuvis <i>Sous Vide</i> (valgyti šaltą arba karštą)	1 vnt.	1000
	<i>Vynas (2 buteliai)</i>		
4	Baltasis vynas Vigneti del Salento I Muri Bianco Puglia IGP Italija (sausas)	but.	750 ml
5	Raudonasis vynas Vigneti del Salento I Muri Primitivo Puglia IGP Italija (sausas)	but.	750 ml

UŽSAKYMŲ PRIĖMIMAS iki 12 10 D.

tel. 37 301561, 8 686 12311 (VIEŠBUČIO REGISTRATŪRA)

hotel@daugirdas.lt

UŽSAKYMŲ ATIDAVIMAS iki 12 15 D.

I - V 12 - 21:30 VAL.

VI 12 - 21:30 VAL.

VII 12 - 20 VAL.