

Mes pagaminome *Sous Vide* būdu: produktas kartu su prieskoniais dedamas į vakuuminį maišelį.

Maišelis su produktu cirkuliatoriuje 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)

UŽSAKYMAS

Data:

Laikas:..... val.

Užsakovas:

Tel..... El.paštas.....

↓
pildyti
užsakomą
kiekį
čia

Eil. Nr.	PAVADINIMAS	MATO VNT.	KAINA Eur su PVM	PORCIJŲ SKAIČIUS	SUMA Eur su PVM
	<i>Sous Vide</i> mėsa, žuvis				
1	Gero įmitimo buliaus antrekoto kepsnys	1 porc.	10,00		0,00
2	Anties <i>Roulade</i> (gaminama iš visos iškaulintos anties)	1 porc.	8,00		0,00
3	Vištiena <i>Supreme</i> (krūtinėlė su sparneliu ir odele)	1 porc.	6,00		0,00
4	Kiaulės šonkauliai BBQ glazūroje (500 g)	1 porc.	10,00		0,00
5	Kiaulės šonkauliai BBQ glazūroje (300 g)	1 porc.	7,00		0,00
6	Lašių filė s/o kepsnys	1 porc.	7,00		0,00
	Garnyrai				
7	Mini bulvytės su krapų aliejumi	1 porc.	1,00		0,00
8	Rūkytų pastarnokų kremas	1 porc.	1,00		0,00
9	Saldžiųjų bulvių (batatų) kremas	1 porc.	1,00		0,00
10	Perlinis kuskusas su jūrų dumbliais ir laimų žievele	1 porc.	1,00		0,00
11	Vytinti pomidorai su bazilikais ir čiobreliais	1 porc.	1,00		0,00
12	Mėlynųjų kopūstų <i>Coleslaw</i> salotos	1 porc.	1,00		0,00
					0,00
	Padažai				
13	Raudonojo vyno <i>Demiglaze</i>	1 porc.	2,00		0,00
14	Džiovintų slyvų BBQ su viskiu	1 porc.	2,00		0,00
15	Paukštienos <i>Gravy</i> su cinamonu	1 porc.	2,00		0,00
16	Kokosų pieno <i>Curry</i>	1 porc.	2,00		0,00
17	Vienkartinės pakuotės mokestis (privalomas)	vnt	4,00	1	4,00
	VISO:				4,00

UŽSAKYMŲ PRIĖMIMAS:

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

hotel@daugirdas.lt

UŽSAKYMŲ ATIDAVIMAS:

I - V 12 - 21:30 VAL.

VI 12 - 21:30 VAL.

VII 12 - 20 VAL.