

2017 DOSARUL EVENIMENTELOR TALE INSPIRATE



inspiratidebucatari.ro



Unilever
Food
Solutions

#evenimentultau_inspirat

Evenimente mici sau mari, private sau business, cu bugete reduse sau ridicate - se vor inedita ca tematică și impecabile ca organizare.

Meniul este piesa centrală a oricărui eveniment, demonstrează preocuparea pentru starea de bine a invitaților și evidențiază măiestria celui care îl prepară.

Diferența dintre tipologia evenimentelor sau dintre personalitatea și caracterul beneficiarilor ne-a determinat să creăm un sistem flexibil și ușor de asimilat, de compus și de înțeles și derulat.

Vă propunem un sistem complet și integrat alcătuit din 4 instrumente care vă vor putea folosi atât în mod independent cât și simultan: o broșură cu 6 meniuri complete, meniul pentru evenimente detaliat cu rețete pentru aperitive reci, rețete pentru preparate din pește și rețete pentru feluri principale, sfaturi și sugestii pentru organizarea unui eveniment inspirat și o aplicație on-line pentru crearea meniurilor personalizate.

Mai presus de oferta gastronomică, vei primi broșura cu cele 6 meniuri, aplicația on-line creată special pentru tine dar și ghidul cu sfaturi utile pentru organizarea unui eveniment inspirat, îți vor oferi soluții complete de setare a oricărui tip de eveniment.

Echipa



SFATURI & IDEI

PENTRU UN EVENIMENT INSPIRAT



SFATURI & IDEI

PENTRU UN EVENIMENT INSPIRAT

Nunta, botezul, ziua de naștere, petrecerea de companie, petrecerea tematică – sunt momente unice pe care dorim să le marcăm cu evenimente pe măsură. Pentru că este extrem de important ca și clientul să se simtă ca un invitat de onoare la propriul eveniment, am alcătuit și adus împreună sfaturi și idei care să te ajute să pregătești un eveniment inspirat.

Tu, furnizorul sau organizatorul de evenimente, vei fi mai pregătit ca niciodată la întâlnirea cu cel mai exigent client, vei putea identifica mai ușor dorințele acestuia, vei realiza o comunicare facilă și vei reuși să livrezi nu doar un eveniment, ci o experiență completă.

Te invităm să parcurgi o serie de idei practice, tendințe și sfaturi incluse în acest instrument de lucru complet, detaliat pe cele mai des întâlnite tipologii de evenimente.

Să începem!



Sfaturile noastre, calea ta spre succes!

Îți oferim 4 instrumente de lucru, utile pentru orientarea
conceperii și derulării celui mai exigent eveniment:

1) BROȘURĂ CU 6 MENIURI COMPLETE

De ce broșură?

EL, CLIENTUL: Va vizualiza pentru o primă impresie 6 meniuri standard îmbinate armonios într-o broșură care îi va prezenta o imagine generală asupra serviciilor gastronomice oferite de către furnizor.

TU, ORGANIZATORUL: Vei realiza o primă conturare a așteptărilor clientului referitor la ceea ce preferă din punct de vedere al meniului pentru viitorul eveniment.

Vei avea un instrument facil de prezentare pe scurt a posibilității de a oferi meniul ideal, pe care îl vei realiza și livra ca atare, fără alte recombinații.

2) REȚETE INSPIRATE COMBINĂ & POTRIVEȘTE

Există meniul potrivit așteptărilor clientului tău, gustului său, al evenimentului său inspirat.

De aceea îți oferim trei categorii de meniuri și multiple combinații: **aperitive, preparate din pește, feluri principale**, pe măsura celor mai exigente așteptări.

Tu, Chef-ul și echipa ta veți beneficia de rețete complete, ușor de reprodus, iar prin adăugarea de ingrediente noi veți reconstitui felul de bază într-un produs superior.

Îți vei putea oferi clientului tău varianta de bază pentru fiecare meniu sau una dintre variantele de completare, pentru a recompune același meniu într-o manieră superioară, către mediu sau lux, în funcție de bugetul alocat.



Sfaturile noastre, calea ta spre succes!

3) APLICAȚIE ON-LINE PENTRU TINE, ÎN PAS CU TEHNOLOGIA

Prin intermediul aplicației on-line atât tu, organizatorul de evenimente, cât și Chef-ul veți avea posibilitatea de a accesa configurarea unui meniu final și detaliile de execuție. Aplicația va conține toate preparatele din cele 6 meniuri cuprinse în broșură, încărcate pe categorii (aperitive, preparate din pește, feluri principale).

Clientul tău își va putea alcătui meniul după principiul combină & potrivește. El va putea primi pe e-mail meniul ales, după ce în prealabil l-ați configurat împreună cu ajutorul aplicației.

Aplicația este și un instrument pentru profesioniști: prin intermediul unei secțiuni dedicate, Chef-ul își va putea centraliza tipul și cantitatea ingredientelor necesare, în funcție de meniul ales de către client și de numărul participanților la eveniment.

4) SFATURI & IDEI PENTRU UN EVENIMENT INSPIRAT

Suntem mai aproape de tine, organizatorul de evenimente, pentru a te ajuta să optimizezi abordarea clientului și a putea creiona un eveniment inspirat.

Îți prezentăm tehnici mai vechi sau mai noi, alături de câteva situații care să te ajute să faci din prima întâlnire un prim pas către livrarea momentului despre care clientul tău să-și amintească cu plăcere.

Cum piața produselor food și a serviciilor adiacente cunoaște o creștere fără precedent ca și creativitate, vei putea gestiona cu succes situații dintre cele mai diverse și exigențele impuse de acestea.

Atitudinea face diferența!



Cadru general pentru organizarea oricărui tip de eveniment

Prima impresie a fost cea care a făcut diferența dintotdeauna – a ta în fața clientului și a ceea ce așteaptă acesta să primească de la tine: încrederea că evenimentul lui va fi pe măsura așteptărilor și exigențelor sale.

Prezintă-te tuturor interlocutorilor bine documentat, nu uita de zâmbet și politețe, dar nici de cărțile de vizită și de **DOSARUL DE EVENIMENTE!**

Sunt reguli vechi și nescrise dar care vor dăinui în orice situație similară. Se spune că "tonul face muzica", așadar ai grijă să nu devii nici prea familiar, însă nici prea protocolar – folosește un discurs cald, calm și coerent.

Încearcă să adopți o atitudine formală, însă politicoasă, nu distantă. Păstrează-ți răbdarea, indiferent de întrebările primite, nu alimenta discuții în contradictoriu, nu te purta cu superioritate. Arată susținere, înțelegere, fii dispus a oferi soluții, a deveni garantul succesului evenimentului.

În funcție de persoanele care îl însoțesc pe client, vei avea șansa să înțelegi mai multe despre persoana care va lua decizia finală.

u De exemplu:

Dacă se va prezenta la întâlnire cu soția, cu părinții, cu socrii etc. va trebui să gestionezi discuția astfel încât dacă aceștia își manifestă opinii total contrare la ceea ce tu propui ca abordare, să încerci să oferi mai multe explicații, nu să oferi din start soluții contrare.

Folosește cât mai puține întrebări "închise", adică acelea care nu pot primi decât răspunsuri cu "da" sau "nu" și cât mai multe întrebări care să poată primi un răspuns detaliat.

Arată disponibilitate, nu deveni expeditiv și nu grăbi obținerea informațiilor, nu sări peste etapele discuției. Construiește evenimentul pas cu pas, din aproape în aproape, pentru a nu omite detalii importante – ai putea trece drept superficial dacă vei reveni telefonic cu un șir de noi întrebări.



Cadrul general pentru organizarea oricărui tip de eveniment

În cadrul primei întâlniri este cel mai potrivit moment să obții detaliile de bază care îți folosesc la conceperea propunerii unui desfășurător pentru eveniment și a meniului.

De aceea este important să afli de la început următoarele informații despre eveniment:

- u Data și ora la care va avea loc evenimentul (sunt foarte importante anotimpul și momentul zilei)
- u Felul acestuia: privat (nuntă, botez, logodnă, aniversare etc.) sau corporate
- u Numărul de persoane
- u Caracterul: casual, elegant etc.
- u Tema: fantezie, glamour, rustic etc.
- u Tipul servirii meniului: self-service sau sitting, cu adaptarea la temă și tipul evenimentului
- u Tipul de invitați: copii/adulți, proporția tineri/vârstnici, proveniența (urban / rural)
- u Momentele artistice agreate: DJ, band, foc de artificii, animatori
- u Date generale despre buget
- u Necesari de servicii auxiliare: transport, cazare, aranjamente florale, iluminat, foto / video, candy bar, bartending etc.
- u Datele de contact complete ale persoanelor de decizie: nume, telefon, e-mail etc.



- NUNTA -

Prima întâlnire

Ai depășit primele momente mai mult sau mai puțin protocolare ale întâlnirii cu viitorii miri.

Unele cupluri au deja în minte clar conturat scenariul evenimentului, alții însă vor veni la tine mai indeciși ca niciodată, așteptând să le oferi soluția salvatoare.

În ambele situații, va trebui să încerci să îți faci o impresie cât mai obiectivă în ceea ce privește personalitatea și "povestea" relației lor.

Este primul eveniment prin care noul cuplu își face intrarea și se prezintă cu emoție în fața familiilor și apropiaților.

Îți propunem câțiva pași pe care îi poți parcurge împreună cu cei implicați, astfel încât tu să ai datele complete, iar ei să pornească relaxați în aventura vieții lor.

INFORMAȚIILE CADRU

Înainte să demarezi discuția în detaliu, adresează-le o întrebare simplă, care îți va aduce ție mai multe informații decât ai bănuși: care este cel mai important aspect pentru miri în ceea ce privește recepția de nuntă (pentru unii poate fi amenajarea locației, pentru alții meniul ca piesă centrală, sau programul artistic).

Solicită informații de ordin personal – ai grijă însă să nu devii prea iscoditor!

u De exemplu:

Întreabă-i care este cel mai reușit eveniment la care au participat împreună sau care sunt culorile sau muzica lor preferate.

Întreabă-i cum își imaginează nunta visurilor – este foarte important să încerci să îi aduci la un numitor comun, să îi ajuți să privească împreună în aceeași direcție.

u De exemplu:

Dacă ea își imaginează nunta ca un bal, iar el ca pe o versiune a unui concert rock, încearcă să construiești un concept care să îmbine cumva ambele gusturi, atât ca și desfășurare și ambient, cât și ca meniu. În caz contrar, discuțiile pot ajunge într-un impas greu de depășit sau unul dintre soți va accepta un compromis care va eroda buna desfășurare a evenimentului.



Caracterul și tema evenimentului

Dacă nu s-au gândit la o temă, propune-le tu una sau alegeți una împreună. Dacă totuși nu își doresc o temă anume, propune-le o culoare dominantă pentru unitatea evenimentului și susține-ți propunerea cu poze de la nunțile anterioare. Imaginile vorbesc de cele mai multe ori de la sine și sunt mai convingătoare decât orice cuvinte.

TENDINTE 2017!

NUNTA RUSTICĂ:

amenajarea va fi gen hambar, decorul va fi rustic (flori de câmp, baloți de paie, textile de bumbac și in, iluminat cu lămpi sau becuri)



NUNTA VINTAGE:

încă rezistă în tendințe – poți miza pe decor, un moment care să reia o filă din nunta bunicii, ținutele mirilor și invitația în sincronizare cu tema



NUNTA DRAMATICĂ:

decor opulent, meniu gourmet, textile luxoase (catifea, mătase), veselă de argint

NUNTA ROMANTICĂ:

muzică clasică la primire, iluminat discret, ambient romantic



NUNTA CARNAVAL:

invitați costumați, măști, ironie, baloane, aranjamente colorate

Despre invitații

Încearcă să afli cât mai multe despre caracterul și numărul aproximativ al invitaților: dacă îți dorești un eveniment intim sau dimpotrivă, unul extins, dacă familiile celor doi numără mulți membri, dacă provin din mediul urban sau rural și în ce proporție, precum și mix-ul tineri – vârstnici, prezența copiilor – numărul și vârstele acestora.

Discutați despre cazare și transfer pentru invitații din afara localității / țării – propune-le să desemneze o persoană care să răspundă exclusiv de acest aspect:

propuneri și rezervări de cazare, transfer de la diverse mijloace de transport, transfer la și de la eveniment.



Propune-le să-și primească invitații cu un cocktail anunțat în mod distinct în invitație.

Îi va ajuta să diferențieze momentul primirii, să îl limiteze și delimiteze față de desfășurarea propriu-zisă a nunții.

Oferă-le variante de poziționare a meselor în locație, astfel încât invitații să aibă un acces facil și ajută-i să îi grupeze pe aceștia, în funcție de grade de rudenie sau alte criterii.

Locația și tema

În funcție de tema aleasă, propune-le variante de decor sau furnizori care să implementeze amenajarea locației.

Asigură-i că locația ta se poate transforma în locul perfect pentru desfășurarea evenimentului prin îmbinarea elementelor de mobilier, veselă, textile, lumini, alte efecte speciale.

Află dacă îți dorești să se pregătească la locul evenimentului, caz în care vei avea nevoie de încăperi separate, echipate special.

În funcție de tema aleasă, informează-i despre variantele de iluminare: lampadare, sfeșnice, lămpi, proiectoare etc.

Întreabă-i dacă îți dorești prezența unui serviciu hostess care să se ocupe strict de primirea și confortul oaspeților.

Propune-le variante de vestimentație pentru acestea/aceștia în ton cu tema evenimentului.

În cazul în care locația ta nu beneficiază de facilități de cazare, oferă-le variante în vecinătate pentru a-și petrece noaptea nunții.

Oferă-le un tur complet al locației, fă-le cunoștință cu managerul de evenimente sau cu Chef-ul care le va executa meniul ales – vor avea încredere că sunt pe mâini bune, că au la dispoziție profesioniști preocupați de reușita momentului.

În timp ce le prezinți locația, dă-le exemple de evenimente derulate cu succes, explică-le cum a mai fost amenajată sala de recepție, arată-le fotografiile.

Nu te grăbi să „bifezi” o vânzare cu orice preț, ci mai degrabă vinde o experiență de viață, complexă și cât mai aproape de idealul lor.

Nu uita de amenajarea terasei prin „asortarea” la sala de recepție (dacă există). Ai în vedere un plan de rezervă pentru situații neprevăzute (schimbări meteo, de exemplu).

u Tendințe 2017!:

Specialiștii propun accente industriale, urbane incluse în decorarea locației, cum ar fi asocierea nuanțelor metalice cu alb și elemente abstracte de decor. Hârtia poate fi inclusă cu succes ca artificiu de decor, inclusiv în aranjamentele florale.



Propunerea și alegerea meniului

Propune-le variante de meniu care să fie în acord cu tema nunții.

u De exemplu:

Dacă tema este una elegantă, opulentă prin ambient și amenajare, nu va fi potrivit un meniu tradițional.

Nu le prezenta doar titluri de feluri de mâncare sau de meniu, povestește-le în detaliu despre fiecare fel în parte, despre ingredientele folosite, despre proveniența acestora.

Pune accent pe calitate, pe atenția acordată gândirii și compunerii fiecărui fel, pe creativitatea acestora, pe unicitatea gustului fiecăruia.

Întreabă-i dacă printre invitați sunt și persoane cu restricții sau tabieturi alimentare (vegetarieni, alte culte religioase, alergii etc.). Nu uita de copii – dacă sunt invitați și copii, va trebui să ai detalii privind vârsta acestora și opțiunile părinților de a-i ține la masa lor sau poziționarea lor la o masă dedicată. Evidențiază opțiunile și pentru meniul destinat copiilor.



Ajută-i să aleagă un meniu „coerent” care să se definească prin armonie între felurile alese. Întreabă-i despre preparatele preferate – îți vei face o idee obiectivă asupra gusturilor clienților tăi.

Invită la discuția despre meniu și pe cel care îl va executa, acesta le va putea răspunde anumitor întrebări de ordin „tehnic” și le va conferi un sentiment de siguranță privind calitatea meniului.

Nu întreba în mod direct despre bugetul pe care se gândesc să îl aloce meniului, ai putea da naștere unui moment tensionat.

În funcție de alegerea lor, invită-i la o degustare de meniu însoțită eventual de nași sau alt cuplu. Propune-le ca pentru alegerea meniului să aloce o întâlnire separată față de cea a stabilirii celorlalte detalii, la care să poți invita și un barman sau un furnizor de băuturi, care să ajute la întregirea meniului cu băuturile potrivite.

u De exemplu:

În funcție de temă evenimentului, le poți recomanda și un mini show culinar, care să implice mirii sau să reconstituie cumva preparatul lor preferat.

Delicii la "proțap" sau tradiția reînviată

Pregătirea și servirea proțapului poate deveni o filă de neuitat în cadrul evenimentului tău.

Este o tradiție românească ce implică atenție, migală și multă pricepere.

Carnea se prepară lent, la foc de o anumită intensitate și nu la jar, de aceea poți marca locul în care vei amenaja prepararea cu torțe și alte unelte sau accesorii inedite.

Dacă dorești un moment inegalabil, invită-ți oaspeții să asiste la un mini-spectacol culinar care îmbină o veche metodă de pregătire a cărnii cu diverse aseasonări actuale, prin diversitatea aromelor și a garniturilor care completează preparatul. Ai putea inclusiv să recurgi la o scurtă prezentare "tehnică" de la cel care se ocupă în mod direct de pregătirea proțapului.

Le poți propune mirilor ca servirea să fie stil bufet, situație în care oaspeții se bucură în mod direct de tehnica preparării și o poți "asorta" cu un moment de muzică tradițională românească.

În măsura în care tematica nunții sau a evenimentului îți permite, propune un moment "haiducesc" prin vestimentația protagoniștilor și a elementelor auxiliare: servire pe scuturi de luptă metalice, tăierea cărnii cu săbii, băutura turnată în pocale etc.



Să înceapă petrecerea!

Propune-le ca o persoană desemnată să alcătuiască și să pună în aplicare un desfășurător al evenimentului. În acest fel mirii vor putea savura momentul alături de invitații lor, fără grija că trebuie servit un anumit fel sau că urmează un moment anume.

În situația în care nu există un manager dedicat, prezintă-le persoana potrivită care să preia responsabilitatea.

Indică-le posibilitățile de sonorizare ale sălii evenimentului și de amplasare a pupitrului DJ-ului sau a scenei, corelate la alegerea finală a poziționării meselor. În măsura în care opțiunea se va îndrepta către un band, trebuie avută în vedere și o încăpere dedicată acestora, dar și un meniu.

Pune întrebări exacte despre momentele artistice: DJ, band, taraf, animatori etc. Propune-le să marcheze prin muzică și dans momente importante din relația lor sau momente din tradiția familiei lor.

Încearcă să le sugerezi să armonizeze orientarea nunții ca temă cu partea audio: (o nuntă tradițională nu va putea fi introdusă printr-un recital de muzică clasică).

Oferă-le variante de furnizori pentru servicii foto și video, pentru crearea unei pagini web sau social media dedicate.

Dacă își vor dori un foc de artificii, trebuie să le prezinți atât reguli de funcționare și siguranță, cât și stabilirea clară a momentului propriu-zis.



Ce faci după eveniment?

Evenimentul s-a încheiat, crezi tu, cu succes. Asigură-te ca beneficiarii acestuia îți împărtășesc în totalitate părerea.

De aceea nu ezita să-i întrebi în detaliu dacă:

- u Locația a îndeplinit așteptările ca și decor, curățenie, amenajare
- u Meniul a fost cel așteptat ca și gust, montare și servire
- u Băuturile au îndeplinit criteriile lor de selecție
- u Oaspeții au avut obiecții sau nemulțumiri
- u Personalul implicat în eveniment a dat dovadă de profesionalism și implicare în buna desfășurare a evenimentului
- u Momentele artistice au fost pe gustul lor și al invitaților
- u Există aspecte care ar putea fi îmbunătățite pe viitor
- u Pe viitor vor opta pentru serviciile tale și pentru alte evenimente sau te vor recomanda celor apropiați.

Ca un plus, solicită-le acordul de a folosi fotografiile de dinainte sau din timpul evenimentului pentru a-ți crea propriul portofoliu care să te ajute pe viitor să identifici mai ușor dorințele clienților și să livrezi noi momente de neuitat.



- BOTEZUL -

Locația și tema

Momentul botezului are o încărcătură aparte, trezește și transmite emoție celor implicați. Dacă unii părinți preferă un eveniment intim, dedicat exclusiv familiei și celor mai apropiați prieteni, alții dimpotrivă serbează momentul botezului cu fastul unei nunți.

Află numărul aproximativ al invitaților și numărul aproximativ al copiilor.

Sfătuiește-i să aleagă o oră potrivită de desfășurare a evenimentului.

Oferă-le o încăpere în care copilul botezat să poată dormi sau să poată fi schimbat și hrănit în liniște.

Alege împreună cu părinții tema evenimentului: în general părinții aleg culori și teme convenționale, în funcție de sexul copilului.

Provoacă-i să depășească tiparul coloristic roz-bleu sau pe cel cu tematică de prințese-cavaleri cu alte variante: mov, vernil, galben, asortate la teme noi: echitație, sport, lumea marină etc.

u De exemplu:

Dacă petrecerea de botez este în cinstea unui băiețel, le poți propune decorarea sălii cu baloți de fân, scăunele legate cu frânghii, iar mărturiile să fie potcoave de cai în miniatură, confecționate din argint.

Sau dacă petrecerea este în cinstea unei fetițe, ar putea opta pentru aranjamente florale cu plante acvatice, iar mărturiile să fie mici scoici atașate unui șnur de mătase.



Locația și tema

Explică-le că există teme inedite, versatile, care pot fi adaptate cu ușurință, indiferent de sexul copilului.

În măsura în care locația îți permite, le poți sugera amenajarea unei săli separate pentru copiii invitaților, alături de personal dedicat supravegherii acestora. Păstrează tema petrecerii și în acea sală, ca și paletă coloristică și decor.

Nu uita de o trusă de prim-ajutor, în general copiii sunt predispuși la mici accidentări și astfel de mici evenimente neplăcute ar putea perturba bunul mers.

Sugerează părinților să ofere invitaților un album în care să scrie gânduri pentru cel mic și la care să poți atașa ulterior și fotografiile cu semnatarii – va constitui o amintire de neprețuit.

Folosește-te de elementele deja cunoscute de decor, dar asortează-le la tema aleasă: baloane, ghirlande, figurine gonflabile etc. Integrează textilele în "povestea" amenajării locației: bumbacul, catifeaua, dantela pot căpăta forme nebanuite.

u Tendințe în culori 2017:

Codul Pantone, etalonul în stabilirea trend-urilor coloristice ne propune pentru 2017 un Top 10 de nuanțe neașteptate, printre care: galben (Primrose Yellow), fuchsia (Pink Yarrow), oranj electric (Flame), albastru (Lapis Blue), turcoaz (Island Paradise), oliv (Kale).



Despre meniu

Din nou, meniul trebuie să se armonizeze cu tema evenimentului și cu felul invitațiilor.

Sfătuiește-i să aleagă un meniu dedicat copiilor de orice vârstă și tip de alimentație: dacă printre aceștia sunt copii foarte mici, informează-te dacă există intoleranțe pentru anumite alimente.

Adaptează anumite piese din meniu astfel încât să fie atractive pentru copii. Întreabă-i dacă doresc ca servirea să fie efectuată la mese sau tip bufet – vei ști ce feluri le poți recomanda, întrucât necesită un timp de pregătire și montare diferit. Ajută-i să înțeleagă calitatea servirii raportată la numărul invitațiilor.

u De exemplu:

Poate fi extrem de greu de gestionat un bufet pentru un botez de 200 de persoane – felurile își vor pierde din calitate, invitații se vor înghesui.

Asortează vesela la tema aleasă și la meniu. Invită la discuția despre meniu și pe bucătarul sau Chef-ul care le poate oferi informații complete despre ingrediente și servire.

Poți de asemenea crea un moment în care părinții și copiii sau doar copiii invitaților să pregătească preparate simple: să orneze briose, de exemplu, pe care să le servească celor aleși de ei.



Distracție pentru toți!

În funcție de momentul zilei ales pentru desfășurarea petrecerii, va trebui să propui un program care să fie în total acord.

Există părinți care preferă o petrecere de botez statică, intimă și liniștită, cu puțini invitați și momente artistice de ambient sau dimpotrivă, părinți care doresc să prezinte familiei și prietenilor copilașul printr-un eveniment de amploarea unei nunți.

Este de datoria ta să identifici cu exactitate tipul de eveniment.

Alcătuiește-ți cu grijă un portofoliu de furnizori. În general sunt elemente repetitive în cadrul unui botez, dar poți avea și surpriza unor doleanțe inedite.

De aceea nu spune niciodată: “nu pot”, “nu avem așa ceva”, ci arată disponibilitate: “vom găsi”, “ne ocupăm noi”.

Vei avea de parcurs câțiva pași simpli:

- u Muzică: band, DJ, ambientală, de dans, modernă, tradițională
- u Animatori: numărul și felul acestora, tipul de jocuri și activități agreate de către client (dacă este un eveniment la interior, nu vor dori jocuri competitive, prin care copiii invitaților să alerge în toate direcțiile).
- u Artificii, lampioane, candy bar tematic
- u În locul prea-cunoscutelor ursitoare, invită părinții și nașii, sau bunicii să facă urările pentru copil în prezența invitaților.
- u Înregistrare foto/ video: oferă-le invitaților la plecare sau ulterior poze de la eveniment în mici colaje.

După încheierea botezului solicită feedback și recomandare, precum și poze de la eveniment: vei avea propriul portofoliu atent și real construit.



- PETRECERILE DE COMPANIE -

Sfaturi și idei

Tocmai ai stabilit o întâlnire pentru a organiza și găzdui petrecerea unei companii.

Printre primele informații pe care este important să le obții, este dacă la întâlnirea cu tine sunt prezente persoanele care vor lua decizia finală în ceea ce privește oferta ta completă și solicită-le acestora datele de contact.

Pune întrebări exacte și despre:

- u Data și ora evenimentului.
- u Dacă există vreo limită de durată a petrecerii.
- u Specificul companiei și natura activității acesteia – îți vor folosi la configurarea evenimentului.
- u Natura invitaților: angajați, colaboratori din țară sau străinătate.
- u Tipul de invitați: dacă sunt majoritatea doamne sau domni, de exemplu.
- u Transfer către și de la eveniment.
- u Sursa din care au aflat despre tine.
- u Elementele de identificare ale companiei.
- u Regulile și ponderea de utilizare a acestora.

u *De exemplu:*

Sala și textilele folosite în amenajare pot avea culorile care definesc identitatea de brand, logo-ul poate fi reconstituit pe un preparat ales etc.

Îți propunem idei și sfaturi pentru o bună desfășurare a trei dintre cele mai des întâlnite tipuri de petreceri corporate.



Petrecerea de tip conferință

Înainte de a trece la organizarea propriu-zisă a petrecerii, ai în vedere câteva repere.

Petrecerea de tip conferință are drept element definitoriu mix-ul de invitați, compus în general din angajații curenți ai companiei alături de partenerii din țară sau din străinătate.

De aceea este necesar să clarifici dacă vei prelua și parte de cazare și transfer, situație în care va trebui să identifiți și să propui variante, să desemnezi o persoană care să urmărească și să deruleze agenda sosirilor, a plecărilor și alte detalii organizatorice, cum ar fi numărul și felul camerelor, alte mese incluse în program etc.

Este genul de petrecere axată pe partea "tehnică": discursuri, prezentări, în care meniul are o notă mai sobră și va trebui să fie ușor de servit.

Trebuie să ai în vedere calitățile tehnice și de sonorizare ale sălii, amplasarea unui pupitru de sunet, posibilitatea montării unei scene, a unui ecran de proiecție etc.



Pentru acest tip de petrecere, recomandă montarea tip bufet, eventual gustări la primirea oaspeților cu servire de către personalul dedicat (finger food).

Evenimentul va fi mai mult unul gen cocktail, în care accentul va fi pus pe socializare, de aceea nici muzica nu va fi una de petrecere, la un volum ridicat.

Întreabă-ți clienții care sunt momentele exacte ale evenimentului pentru a le putea oferi recomandări cu privire la servire și așezarea oaspeților.

Poți sugera și includerea unui serviciu hostess care să primească și să conducă invitații, situație în care propune-le ca vestimentația acestora să fie în ton cu evenimentul sau cu însemnele, culorile și specificul companiei.

De asemenea nu uita de utilitatea unui birou de înregistrare a oaspeților care le va oferi clienților tăi o evidență clară a prezenței și le va da posibilitatea celor care nu se cunosc să se poată identifica și recomanda cu ușurință.

Petrecerea clasică de companie

Este tipul de petrecere de companie care va reuni toti angajații alături de partenerii acestora.

Deși este genul mai relaxat față de petrecerea de tip conferință, va trebui să obții din nou detaliile: dacă vor fi discursuri sau evocări de momente din istoria companiei, dacă se preferă un anumit gen de program sau de moment artistic.

În măsura în care se va opta pentru așezarea la mese, sfătuiește-i pe clienții tăi să aibă lista finală a confirmărilor astfel încât așezarea la mese să fie una "strategică": vorbitorii vor fi așezați mai aproape de locul scenei sau ringului, partenerii vor fi așezați în preajma celor cu care au interacționat în mediul de afaceri etc.

În ceea ce privește meniul, află dacă se dorește un meniu complet compus din aperitiv, preparat din pește și fel principal, sau un meniu restrâns, alcătuit din aperitiv și fel principal.

Argumentează-ți propunerea de meniu!

u De exemplu:

Dacă petrecerea va aniversa o companie care își desfășoară activitatea în domeniul agriculturii, vei putea propune un meniu tradițional, cu montare rustică, însă dacă aniversarea este în jurul unei companii din domeniul tehnologiei de ultimă oră, oferă-le un meniu rafinat, cu o montare mai futuristă.

Explică-le despre timpul necesar și calitatea preparării în funcție de meniul ales, dar și despre momentul oportun servirii, în funcție de momentele serii.



Petrecerea de sfârșit de an

Se diferențiază de celelalte petreceri clasice de companie pentru că, deși poate fi fastuoasă ca și desfășurare, are o notă mult mai relaxată.

Multe dintre aceste petreceri se întâmplă în general înainte de Sărbătorile de iarnă, în timpul serii, de aceea s-a format un tipic: se acordă titlul de "Angajatul Anului", se ascultă colinde, eventual vine Moș Crăciun. Propune-le clienților tăi să desființeze tiparele.

u De exemplu:

Poți amenaja într-un colț tematic un bufet sau un bar care să evidențieze tradiția Crăciunului dintr-o altă țară (o variantă poate fi Laponia, patria lui Moș Crăciun).



Arată-le deschidere de a transforma sala ta de eveniment în cel mai neconvențional și inedit loc al petrecerii, prin reinterpretarea într-o manieră contemporană a elementelor tradiționale.

În funcție de buget, le poți oferi clienților tai și variante de muzică și antren: DJ, recital live, numere de magie și dans.

Implicit compune un meniu pe măsură: dacă tonul petrecerii este unul relaxat, oferă-le îmbinarea felurilor alese într-un bufet spectaculos; dacă însă este unul formal, oferă-le variante de meniu elegant, prețios prin montaj, ingrediente, servire.

La încheierea evenimentului, invită-i să își promită că își vor acorda suficiente motive să repete experiența în aceeași formulă, anul viitor.

- PETRECERILE PRIVATE -

Sfaturi și idei

Ziua de naștere a copilului sau a unui adult dar și aniversarea căsătoriei sunt motiv de bucurie și de adunare a celor dragi.

În funcție de vârsta copilului sărbătorit, poți propune teme și adapta meniul astfel încât să faci fericiți în primul rând pe cei mici, pentru că ei sunt invitații din prim-plan ai evenimentului, dar și pe părinții acestora.

Pentru petrecerile aniversare de copii adaptează-ți locația astfel încât să devină cel mai îmbietor loc de joacă și amuzament: decorațiunile specifice, personajele de poveste, magicienii, animatorii în general pot scrie cea mai frumoasă poveste, de care copilul își va aminti cu drag iar părinții vor avea mulțumirea că au marcat într-un mod fericit trecerea unui nou an.

De aceea este foarte important să afli exact câți invitați sunt copii și câți adulți, precum și plaja de vârstă pentru cei mici.

Pentru petrecerile aniversare de adulți vei putea "jongla" într-un registru mult mai generos de tematică și atmosferă creată: pe lângă amenajarea sălii, care poate să nu urmărească o temă anume, ci pur și simplu să fie rafinat decorată, sau din contră, cel sărbătorit să își dorească o temă extravagantă, te poți folosi și de momente artistice inedite:

caricatură executată în timpul petrecerii, dans profesionist, mini-recital de muzică clasică de exemplu.

Aniversarea căsătoriei este un bun prilej de a recrea sau readuce în actualitate un moment important din viața și istoria de cuplu a celor sărbătoriți:

primul dans, cererea în căsătorie, prima întâlnire etc.



Despre meniu

Alegerile culinare pentru petrecerile aniversare vor purta amprenta temei și vârstei sărbătoritului sau a momentului celebrat.

Meniul petrecerilor de copii

va fi configurat pe numărul de adulți și numărul și vârsta copiilor invitați. Pentru cei din urmă va trebui compus un meniu mai puțin sofisticat, ușor de asimilat, care eventual să fie conturat pe felul sau alimentul preferat al sărbătoritului.

Pentru un plus de amuzament, poți propune delectarea micilor invitați cu un pizza bar, candy bar sau bar de clătite sau cu un bar pur și simplu care să le servească mixuri colorate de sucuri de fructe.

Meniul petrecerilor de adulți

este mult mai permisiv. Servit sub formă de bufet sau cu servire la masă, dă voie unor combinații neașteptate de aromă, culoare și montare.

Vei putea propune un mic spectacol de improvizație care să implice invitații, sau un mic show culinar ad-hoc, care să le dezvăluie acestora un scurt proces gastronomic.

Meniul petrecerilor care aniversează căsătoria

poate fi ușor de construit în jurul unui preparat care este favoritul soților sau pe care doamna, de exemplu, îl prepară cu măiestrie. Acesta poate constitui piesa centrală în jurul căreia vei putea propune celelalte preparate și băuturile.



- EVENIMENTE TEMATICE -

Evenimente inspirate de tine

Odată ce ți-ai creat un portofoliu sau o bază de date completă și atent structurată, este momentul să preiei tu inițiativa de a crea și propune concepte de evenimente actualilor sau potențialilor clienți. Va fi ocazia perfectă de-ați folosi imaginația și experiența acumulată într-o nouă direcție.

De aceea ne-am gândit să îți oferim sfaturi și idei inedite pentru a organiza cu succes 4 dintre cele mai frecvent întâlnite momente de petrecere:

Petrecerea de Revelion

Trecerea dintre ani este un moment special, motiv pentru tine să-ți demonstrezi măiestria.

Poți alege în fiecare an altă temă în jurul căreia să construiești: Disco Fever, Rock and Roll, Hollywood Glam, Bal Venețian sunt doar câteva variante.

Documentează-te meticolous pentru fiecare temă și creează armonie între amenajarea sălii și meniu dar nu omite invitația sau afișul evenimentului, care de asemenea trebuie să conțină elementele definitorii ale temei alese.

Momentele artistice, primirea oaspeților, vesela pot fi și ele "asortate". Anunță din timp petrecerea clienților tăi și ai în vedere lista confirmărilor.

Petrecerea de Halloween

O sărbătoare "importată", Halloween-ul câștigă teren și a devenit chiar un subiect constant printre evenimentele marcante din timpul anului.

Sala ta poate deveni un teritoriu terifiant printr-o minimă amenajare: liliaci din carton negru, pânze de păianjen, fantome, lumină difuză.

În ceea ce privește meniul, nu trebuie să transformi fundamental preparatele deja structurate, le poți doar "asezona" cu elemente de decor sau cu o montare diferită.

Spre amuzamentul oaspeților tăi, poți premia cea mai inedită ținută, invita un colaborator care să efectueze machiaje cu tematica momentului sau dedica un bar care să prepare cocktail-uri "fumegânde" doritorilor.



Evenimente inspirate de tine

Petrecerea de Valentine's Day

Vei avea de conceput un moment sensibil, romantic, în care cupluri mai vechi sau în devenire își marchează sentimentele.

Sala petrecerii va deveni o Grădină a Raiului, prin îmbinarea de culori pastelate pentru textile, aranjamente florale spectaculoase și iluminare difuză, susținută de lumânări de toate dimensiunile, montate în sfeșnice. Dă-le ocazia partenerilor să stea singuri la propria masă, asemenea unei oaze proprii și nu-i agasa cu volumul dat la maxim.

Poți redenumi meniul într-o manieră romantică, în care fiecare preparat sau băutură să primească un nume în acest sens: Aperitiv Romantic, Friptură în Duet, Poțiunea Iubirii etc.

Preparatelor culinare bine-cunoscute le poți atașa mici flori comestibile, de exemplu.

Pentru a întreține buna dispoziție, poți să-ți provoci invitații și să premiezi cea mai frumoasă declarație de dragoste sau cel mai bun cuplu la dans.



Petrecerea de 8 Martie

Este genul de eveniment care sărbătorește atât femeia-mama dar și femeia în general. În cele mai multe situații, doamnele sunt cele care onorează evenimentul, de aceea trebuie construit atent.

Sala poate fi amenajată cu simplitatea dată de rafinament și eleganță. Ca atracție a serii, pe lângă serviciile unui DJ, vei putea delimita și un moment dedicat: un recital live al unui solist, o sesiune de make-up ad-hoc, un show de bartending, dans, acrobație, prezentare de modă etc.

În ceea ce privește meniul, surprinde-le pe doamne cu un regal culinar de combinații neașteptate.

La finalul petrecerii, asigură-te că invitatele tale vor fi pe deplin răsfățate: de exemplu le poți oferi flori sau mici prăjiturile cu răvașe.

APERITIVO RECI



APERITIVE RECI

Aperitivului îi revine misiunea de a deschide calea pentru celelalte feluri incluse în meniu.

În funcție de cum este alcătuit și servit, poate transmite primele repere despre caracterul evenimentului. Simplu sau sofisticat, tradițional sau de inspirație modernă, aperitivul este menit a deschide drumul celorlalte momente culinare, de a trezi curiozitatea celui care îl servește să experimenteze până la capăt restul preparatelor incluse în meniu.

Este ideal ca aperitivul să fie "asortat" tipului de invitați, felului evenimentului, anotimpului, locației, momentului zilei. Compunerea acestuia trebuie să creeze armonie între gusturi, texturi, culori, forme, să spună "povestea" până la sfârșit.

Vă invităm să începem călătoria împreună, să facem primii pași pe tărâmul aromelor și al preparatelor de excepție.





**TARTĂ CU ROȘII CHERRY,
PESTO ȘI MOZZARELLA**

TARTĂ CU ROȘII CHERRY, PESTO ȘI MOZZARELLA

Timp de preparare: 35 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Unge formele de tartă cu **50 g unt** și apoi tapetează-le cu **făină**.
3. Presară **făină** pe masă și întinde **600 g aluat de foietaj** scos din frigider, presară **faina** peste, iar cu ajutorul unui sucitor întinde aluatul până obții o grosime de 2 mm.
4. Taie aluatul pentru formele de tartă și apoi umple fiecare formă cu foietaj, presând ușor pentru a lua forma de tartă. Introdu formele la rece timp de 10 minute. Înțeapă cu ajutorul unei furculițe fiecare tartă, apoi coace în cuptorul preîncălzit timp de 10 minute, redu temperatura la 160°C.
5. Pregătește umplutura: taie **350 g roșii cherry** și **150 g mozzarella bocconcini** în sferturi, apoi amestecă cu **50 ml ulei de măsline**, **30 g Knorr Primerba Pesto** și asezonează cu **5 g sare de mare** și **3 g piper negru** proaspăt măcinat.
6. Scoate formele de tartă din cuptor, lasă la temperat 5 minute, apoi umple tartele cu roșii cherry și mozzarella.
7. Introdu tartele în cuptor și coace timp de 10 - 12 minute.
8. Lasă la temperat câteva minute, apoi ornează cu **micro plante**.





**Tartă cu sos olandez și
sparanghel**

TARTĂ CU SOS OLANDEZ ȘI SPARANGHEL

Timp de preparare: 45 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Unge formele de tartă cu **50 g unt** și apoi tapetează-le cu **făină**.
3. Presară **făină** pe masă și întinde **600 g aluat de foietaj** scos din frigider, presară **făină** peste, iar cu ajutorul unui sucitor întinde aluatul până obții o grosime de 2 mm.
4. Taie aluatul pentru formele de tartă și apoi umple fiecare formă cu foietaj, presând ușor pentru a lua formă de tartă. Introdu formele la rece timp de 10 minute. Înțeață cu ajutorul unei furculițe fiecare tartă, apoi coace în cuptorul preîncălzit timp de 10 minute, redu temperatura la 160°C.
5. Pregătește umplutura: blanșează **400 g de mini sparanghel** în supa de legume pregătită din **650 ml apă** și **12 g Knorr Professional Bulion Lichid Legume**. Taie mărunț **20 g chives**. Încălzește ușor **650 ml Knorr Sos Olandez**.
6. Scoate formele de tartă din cuptor, lasă la temperat 5 minute, apoi umple tartele cu sos olandez, așază câte 2 fire de sparanghel pe fiecare tartă.
7. Introdu tartele în cuptor și coace timp de 15 - 20 de minute.
8. Lasă la temperat câteva minute, presară chives tăiat mărunț și decor de **flori comestibile** deasupra.



GALANTINĂ DE PUI CU MERIȘOARE ȘI JAMBON



GALANTINĂ DE PUI CU MERIȘOARE ȘI JAMBON

Timp de preparare: 1,30 ore.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Înmoaie în **50 ml coniac 100 g merișoare** deshidratate.
2. Amestecă într-un robot de bucătărie **500 g piept de pui, 3 albușuri de ouă și 50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Adaugă sare, piper alb și amestecă până devine o pastă omogenă, fără aglomerări.
3. Amestecă compoziția cu merișoarele.
4. Acoperă forma de gătire cu folie, așază în formă de evantai **120 g jambon felii**, adaugă pasta de carne și acoperă cu jambon.
5. Gătește galantina în cuptorul preîncălzit la 80°C timp de 1 oră.
6. Aplică într-o tavă de gătire, cu pompa specială sub presiune, un strat de **Rama Combi Profi**.
7. Scoate galantina din formă, așază în tavă și aplică uniform pe toată suprafața **Rama Combi Profi**.
8. Gratinează galantina în cuptorul preîncălzit la 220°C timp de 3 minute sau până când jambonul devine crocant.
9. Porționează galantina rece.



MINI TARTE CU CIUPERCI DE PĂDURE



MINI TARTE CU CIUPERCI DE PĂDURE

Timp de preparare: 45 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Încălzește cuptorul la 200°C.
2. Întinde **160 g aluat fraged** pe o suprafață tapetată cu **făină**, până obții o foaie de 2 mm grosime.
3. Tapetează 10 forme de mini tartă cu **20 g unt** și **făină**, apoi întinde pe fiecare formă aluatul. Înțepă aluatul cu ajutorul unei furculițe. Ține formele în frigider până la momentul umplerii.
4. Topește **20 g unt** într-o tigaie, adaugă **150 g amestec ciuperci de pădure** tăiate cubulețe, **15 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă**, sotează 5 minute, stinge cu **20 ml vin alb**, adaugă **5 g de usturoi** tăiat mărunt și fierbe până nu mai rămâne lichid în tigaie, apoi adaugă **20 g pătrunjel** tăiat mărunt. Lasă separat să se răcească.
5. Unge fiecare tartă cu **1 ou** bătut și introdu-le în cuptorul preîncălzit timp de 10 - 12 minute. Scoate mini tartele din cuptor și lasă la temperat.
6. Amestecă mixul de ciuperci sotate cu **50 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații**, **100 g cremă de brânză** și umple fiecare tartă cu amestecul pregătit.
7. Introdu în cuptor timp de 20 de minute la temperatura de 180°C.
8. Scoate tartele din cuptor, lasă-le la răcit și în momentul servirii ornează cu **micro plante**.



A close-up photograph of three mini tarts arranged in a diagonal line. The tarts have a golden-brown, fluted crust. The filling is a creamy mixture, topped with fresh green peas and several vibrant green mint leaves. The background is a plain, light color, making the tarts stand out.

MINI TARTE CU CREMĂ DE BRÂNZĂ, MENTĂ ȘI MAZĂRE

MINI TARTE CU CREMĂ DE BRÂNZĂ, MENTĂ ȘI MAZĂRE

Timp de preparare: 30 de minute
+ menținere umplutură la rece 2 ore.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Încălzește cuptorul la 200°C.
2. Întinde **160 g aluat fraged** pe o suprafață tapetată cu **făină**, până obții o foaie de 2 mm grosime.
3. Tapetează 10 forme de mini tartă cu **20 g unt** și **făină**, apoi întinde pe fiecare formă aluatul.
4. Înțepă aluatul cu ajutorul unei furculițe. Ține formele în frigider până la momentul umplerii.
5. Blanșează **200 g mazăre** în supa de legume pregătită din **10 g Knorr Professional Bulion Lichid Legume** și **500 ml apă** fierbinte, fierbe timp de 60 de secunde și apoi scoate în apă cu gheață, pentru a-și menține culoarea.
6. Pregătește umplutura din **50 g iaurt**, coaja rasă și zeama de la **30 g lime**, **150 g mazăre fiartă**, **1 gălbenuș de ou**, **3 g usturoi** tăiat mărunt, **15 g mentă** tăiată mărunt, **10 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină**, **120 g cremă de brânză** și **25 g parmezan** proaspăt ras, amestecă compoziția și lasă 2 ore la rece.
7. Unge fiecare tartă cu **1 ou** bătut și introdu-le în cuptorul preîncălzit timp de 10-12 minute.
8. Scoate mini tartele din cuptor și lasă la temperat.
9. Umple fiecare tartă cu compoziția pregătită, pune deasupra fiecărei tarte **4-5 boabe de mazăre** și introdu tava în cuptor la o temperatură de 200°C timp de 12-15 minute.
10. Scoate tartele din cuptor, lasă-le la răcit și în momentul servirii ornează cu **micro plante**.





**TARTĂ CU DOVLEAC, CURRY,
BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI SMOCHINE**

TARTĂ CU DOVLEAC, CURRY, BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI SMOCHINE

Timp de preparare: 45 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 190°C.
2. Unge formele de tartă cu **50 g unt** și apoi tapetează-le cu **făină**.
3. Presară **făină** pe masă și întinde **600 g aluat de foietaj** scos din frigider, presară **făina** peste și cu ajutorul unui sucitor întinde aluatul până obții o grosime de 2 mm.
4. Taie aluatul pentru formele de tartă și apoi umple fiecare formă dreptunghiulară cu foietaj, presând ușor pentru a lua forma de tartă. Introdu formele la rece timp de 10 minute. Înțeață cu ajutorul unei furculițe fiecare tartă, apoi coace în cuptorul preîncălzit timp de 15 minute.
5. Pregătește piureul de dovleac: curăță și taie **750 g dovleac** în cuburi, apoi fierbe în supa de legume pregătită în **1,2 l apă** fierbinte și **25 g Knorr Professional Bulion Lichid Legume**. Scurge de lichid și pregătește piureul cu ajutorul unui robot profesional.
6. Pregătește umplutura de dovleac: amestecă piureul de dovleac cu **3 gălbenușuri de ou** și **1 ou întreg**, adaugă **200 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații**, **200 g brânză de capră**, **15 g Knorr Primerba Curry** și **2 g de piper negru** proaspăt măcinat, mixează până obții o cremă omogenă.
7. Scoate formele de tartă din cuptor, lasă la temperat 5 minute, apoi umple tartele cu cremă de dovleac, așază câte **2 jumătăți de smochină** pe fiecare tartă și presară cu **frunze de cimbrisor**.
8. Introdu tartele în cuptor și coace timp de 15-20 de minute.
9. Lasă la temperat câteva minute, presară **frunze de cimbrisor** deasupra.





**TARTĂ CU CREMĂ DE ȚELINĂ,
PARMEZAN ȘI GERMEI DE MAZĂRE**

TARTĂ CU CREMĂ DE ȚELINĂ, PARMEZAN ȘI GERMENI DE MAZĂRE

Timp de preparare: 50 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Unge formele de tartă cu **50 g unt** și apoi tapetează-le cu **făină**.
3. Presară **făină** pe masă și întinde **600 g aluat de foietaj** scos din frigider, presară **faina** peste, iar cu ajutorul unui sucitor întinde aluatul până obții o grosime de 2 mm.
4. Taie aluatul pentru formele de tartă și apoi umple fiecare formă cu foietaj, presând ușor pentru a lua forma de tartă. Introdu formele la rece timp de 10 minute. Înțepă cu ajutorul unei furculițe fiecare tartă, apoi coace în cuptorul preîncălzit timp de 10 minute, redu temperatura la 160°C.
5. Curăță și taie cuburi **500 g țelină**, apoi adaugă într-o oală cu **1,2 litri apă** fierbinte, adaugă **25 g Knorr Professional Bulion Lichid Legume** și fierbe timp de 25 de minute. Scurge apoi cuburile de țelină, păstrează puțin din supa în care a fiert și mixează într-un robot profesional până obții un piure fin.
6. Dacă este nevoie, trece piureul printr-o sită fină.
7. Lasă piureul să se răcească în robot, apoi adaugă **4 gălbenușuri de ou**, **20 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă**, **10 g usturoi**, **180 g parmezan**, proaspăt ras și **200 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații**.
8. Mixează toată compoziția în robot până obții o cremă fină. Trece prin sită fină dacă este nevoie.
9. Așază formele de tartă pe o tavă, umple fiecare tartă cu crema obținută și introdu tava în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 8 minute, până ce crema se întărește dar nu își schimbă culoarea.
10. Scoate tarta din formă, lasă la temperat, servește cu **germeni de mazăre** și o **felie de crispy bacon**.





**TERINĂ DE PUI CU
SMOCHINE ȘI SPANAC**

TERINĂ DE PUI CU SMOCHINE ȘI SPANAC

Timp de preparare: 1,30 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Înmoaie în **100 ml coniac** **200 g smochine** deshidratate.
2. Amestecă într-un robot de bucătărie **500 g piept de pui**, **3 albușuri de ouă**, **10 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui** și **50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Aduagă piper alb și amestecă până devine o pastă omogenă, fără aglomerări.
3. Acoperă forma de gătire cu folie, așază uniform pat de smochine, aplică strat din pasta de carne, încă un strat de smochine și ulterior pasta de carne rămasă.
4. Gătește terina în cuptor la 80°C timp de 90 minute.
5. Scoate tava din cuptor, acoperă cu folie, așază o altă tavă deasupra și presează cu o greutate de minim 4 kg, răcește în frigider până a doua zi.
6. Blanșează în apă cu sare **800 g de spanac tânăr**. Amestecă spanacul într-un blender împreună cu **o căpățână de usturoi** și **sare** până formează o pastă omogenă.
7. Fierbe **200 ml apă**, adaugă **30 g Knorr Aspic de porc** și amestecă până la dizolvare. Adăugă $\frac{3}{4}$ din piureul de spanac, amestecă omogen și toarnă compoziția deasupra terinei de pui. Menține terina la rece timp de 1 oră.
8. Fierbe **100 ml apă**, adaugă **15 g Knorr Aspic de porc** și amestecă până la dizolvare. Aduagă **30 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, amestecă împreună cu piureul de spanac rămas și stropește aleatoriu terina.
9. Încălzește **100 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, adaugă **20 ml coniac** și **10 g Knorr Aspic de porc**. Omogenizează până la dizolvare și stropește terina pentru a obține al 3-lea strat de culoare.





**RULADĂ TRADIȚIONALĂ CU PUI,
PORC ȘI CÂRNAȚI DE CASĂ,
ÎNVELITĂ ÎN JAMBON**

RULADĂ TRADIȚIONALĂ CU PUI, PORC ȘI CÂRNAȚI DE CASĂ, ÎNVELITĂ ÎN JAMBON

Timp de preparare: 3 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Amestecă într-un robot de bucătărie **500 g piept de pui, 3 albușuri de ou** și **50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Adaugă **10 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui** și **piper alb** și amestecă până devine o pastă omogenă, fără aglomerări.
2. Amestecă într-un robot de bucătărie **150 g file de porc, 1 albuș de ouă** și **25 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Adaugă **sare și piper alb** și amestecă până devine o pastă omogenă, fără aglomerări.
3. Acoperă forma de gătire cu folie, așază în formă de evantai **120 g jambon felii**, adaugă pasta din carne de pui doar până la jumătatea formei.
4. Așază pe masa de lucru folie, aplică uniform pasta de carne de porc, așază și nivelează din compoziția de carne de pui. Pune în mijloc **150 g cârnați afumați** uscați, rulează în formă de cilindru.
5. Înlătură folia de pe ruloul format, așază-l în mulajul de terină și completează cu pasta de carne rămasă.
6. Gătește galantina în cuptorul preîncălzit la 80°C timp de 90 minute.
7. Aplică într-o tavă de gătire, cu pompa specială sub presiune, un strat de **Rama Combi Profi**.
8. Scoate rulada din formă, așază în tavă și aplică uniform pe toată suprafața **Rama Combi Profi**.
9. Gratinează rulada în cuptorul preîncălzit la 220°C timp de 3 minute, sau până jambonul devine crocant.
10. Porționează preparatul rece.





CHIFTELE REINTERPRETATE CU OU DE PREPELIȚĂ ÎN MANTIE DE PĂTRUNJEL

CHIFTELE REINTERPRETATE CU OU DE PREPELIȚĂ ÎN MANTIE DE PĂTRUNJEL

Timp de preparare: 2 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Trece prin mașina de tocat (pe cea mai mică sită) **300 g carne de porc** și **400 g carne de pui**.
2. Amestecă jumătate din cantitatea de carne tocată într-un robot de bucătărie cu **3 ouă**, **10 g usturoi** și **15 g Knorr Primerba Ceapă Eșalotă** până obții o pastă omogenă.
3. Amestecă carnea tocată cu pasta de carne, azonează cu **sare** și **piper**. Adaugă după gust **verdeața** mărunțită.
4. Fierbe **10 ouă de prepeliță** în apă cu **sare**.
5. Acoperă cu folie pereții formei de terină. Adaugă compoziția de carne până la jumătatea mulajului, așază ouăle de prepeliță. Completează cu restul de carne, nivelează amestecul.
6. Gătește în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 60 minute. Răcește chifteaua.
7. Blanșează **200 g pătrunjel** în apă cu sare adusă la fierbere. Amestecă pătrunjelul într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **30 g Knorr Aspic de porc** în 200 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de pătrunjel.
8. Scufundă chifteaua în lichidul verde, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2-3 ori până obții o mantie uniformă.
9. Porționează chifteaua în mantie de pătrunjel.



CHIFTELE REINTERPRETATE CU OUĂ DE PREPELIȚĂ ÎN MANTIE DE JAMBON

1. Repetă procesele de preparare până la pasul 4.
2. Acoperă cu folie pereții formei de terină. Așază în formă de evantai **120 g jambon crud uscat**. Adaugă compoziția de carne până la jumătatea mulajului, așază ouăle de prepeliță. Completează cu restul de carne, nivelează amestecul.
3. Gătește în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 60 minute. Răcește chifteaua.
4. Dizolvă **15 g Knorr Aspic de porc** în 100 ml apă fierbinte. Scufundă chifteaua în aspic, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider.
5. Porționează chifteaua în mantie de jambon.



RULADĂ DE PORC ÎN MANTIE DE VERDEȚURI



RULADĂ DE PORC ÎN MANTIE DE VERDEȚURI

TimP de preparare: 3 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Curăță de tendoane **cotletul de porc**, taie pe lung în felii groase, apoi secționează bastoane de 3 x 3 cm. Pentru 10 porții folosește **300 g**.

2. Amestecă într-un robot **5 g Knorr Condimente pentru porc** împreună cu **10 g Knorr Primerba Ierburi de Provence** și **50 g pătrunjel verde**, până obții o pastă omogenă. Asezonează bastoanele de porc cu amestecul obținut.

3. Amestecă într-un robot **200 g cârnați cruzi cu 1 albuș de ou** și **30 g Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, până obții o pastă omogenă de carne.

4. Feliază subțire **100 g jambon presat de porc**.

5. Amestecă într-un robot **200 g ceafă de porc** împreună cu **2 albușuri de ou, sare, piper** și **50 g Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, până obții o pastă omogenă.

6. Așază folie de aluminiu alimentară pe masa de lucru, aplică uniform farsa din ceafă de porc, așază deasupra felii de jambon presat, întinde deasupra farsa de cârnați și ulterior așază în mijloc bastonul de cotlet de porc. Rulează straturile în formă de cilindru.

7. Gătește rulada în cuptor la 80°C și umiditate 30% timp de 2,5 ore. Răcește rulada timp de 24 ore.

8. Blanșează **200 g pătrunjel** în apă în fierbere cu sare. Amestecă pătrunjelul într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **30 g Knorr Aspic de porc** în 200 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de pătrunjel.

9. Scufundă rulada în lichidul verde, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2 - 3 ori până obții o mantie uniformă.

10. Porționează chifteaua în mantie de pătrunjel.





**QUICHE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ
ȘI IERBURI DE GRĂDINĂ**

QUICHE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI IERBURI DE GRĂDINĂ

Timp de preparare: 45 minute + timpul de răcire.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Unge formele de tartă cu **50 g unt** și apoi tapetează-le cu **făină**.
3. Presară **făină** pe masă și întinde **600 g aluat de foietaj** scos din frigider, presară **făina** peste, iar cu ajutorul unui sucitor întinde aluatul până obții o grosime de 2 mm.
4. Taie aluatul pentru formele de tartă, apoi umple fiecare formă cu foietaj, presând ușor pentru a lua forma de tartă. Introdu formele la rece timp de 10 minute. Înțeapă cu ajutorul unei furculițe fiecare tartă, apoi coace în cuptorul preîncălzit timp de 10 minute, redu temperatura la 160°C.
5. Pregătește umplutura de quiche: amestecă într-o tigaie la foc mic timp de 1 minut **10 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă**, **10 g chives** tăiat mărunț, **10 g pătrunjel verde** tăiat mărunț și **15 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină**. Lasă să se răcească compoziția.
6. Amestecă într-un bol **2 gălbenușuri de ou** și **1 ou** întreg, adaugă **100 g brânză de capră**, **150 ml Rama Crémefine 15% multiple aplicații** și amestecul de ceapă șalotă și ierburi de grădină.
7. Scoate formele de tartă din cuptor, lasă la temperat 5 minute, apoi umple tartele cu amestecul de brânză de capră și ierburi, introdu-le în cuptor și coace timp de 25-30 de minute.
8. Scoate tartele din cuptor, lasă să se răcească înainte de servire timp de 30-40 de minute, apoi ornează cu **micro plante**.





**QUICHE CU CAȘCAVAL AFUMAT,
CIUPERCI ȘI ARDEI GRAS**

QUICHE CU CAȘCAVAL AFUMAT, CIUPERCI ȘI ARDEI GRAS

Timp de preparare: 50 minute + timpul de răcire.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Unge formele de tartă cu **50 g unt** și apoi tapetează-le cu **făină**.
3. Presară **făină** pe masă și întinde **600 g aluat de foietaj** scos din frigider, presară **făina** peste, iar cu ajutorul unui sucitor întinde aluatul până obții o grosime de 2 mm.
4. Taie aluatul pentru formele de tartă, apoi umple fiecare formă cu foietaj, presând ușor pentru a lua forma de tartă. Introdu formele la rece timp de 10 minute. Înțepă cu ajutorul unei furculițe fiecare tartă, apoi coace în cuptorul preîncălzit timp de 10 minute, redu temperatura la 160°C.
5. Pregătește umplutura de quiche: sotează într-o tigaie în **15 ml ulei de floarea soarelui**, **15 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă**, **150 g ardei gras** roșu și verde tăiat cuburi mici și **160 g amestec ciuperci de pădure** tăiate cuburi mici, la foc mic timp de 3-4 minute. Ia tigaia de pe foc, scurge de lichid legumele și lasă să se răcească compoziția.
6. Amestecă într-un bol **2 gălbenușuri de ou** și **1 ou** întreg, adaugă **150 g Rama Cremefine 15% multiple aplicații** și **120 g cașcaval afumat** tăiat cuburi mici, amestecă și azonează cu **2 g piper negru** proaspăt măcinat.
7. Scoate formele de tartă din cuptor, lasă la temperatură 5 minute, apoi umple formele cu amestecul de legume, toarnă compoziția de smântână și cașcaval afumat peste și introdu în cuptor, coace timp de 30-40 de minute.
8. Scoate tartele din cuptor, lasă să se răcească înainte de servire timp de 30-40 de minute.



GALANTINĂ DE PUI CU SPARANGHEL ÎN MANTIE DE MORCOVI



GALANTINĂ DE PUI CU SPARANGHEL ÎN MANTIE DE MORCOVI

Timp de preparare: 2 ore + timpul de răcire.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Amestecă într-un robot de bucătărie **600 g piept de pui**, **3 albușuri de ouă**, **10 g Knorr Bulion Lichid de Pui** și **50 ml Rama Cremefine 15%**. Adaugă piper alb și amestecă până devine o pastă omogenă, fără aglomerări.
2. Așază folie staniol pe masa de lucru, aplică uniform farsa de carne, așază **300 g sparanghel verde** proaspăt și rulează în formă de cilindru.
3. Gătește rulada în cuptor la 80°C, umiditate 30% timp de 1,5 ore. Răcește rulada timp de 24 ore.
4. Fierbe **200 g morcovi** în apă cu sare. Amestecă morcovul fiert, împreună cu **50 g Rama Cremefine 15%** într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **30 g Knorr Aspic** în 200 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de morcovi.
5. Scufundă rulada în lichidul galben, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2 - 3 ori până obții o mantie uniformă.
6. Porționează rece galantina în mantie de morcovi.



The image shows two rows of sliced stuffed squid. The left row consists of slices with a bright orange carrot shell, and the right row consists of slices with a dark green cucumber shell. Both shells are hollowed out and filled with a pinkish-orange salmon mixture, which is garnished with small green herbs. The slices are arranged in a slightly overlapping, receding pattern on a plain white background.

CALAMAR UMPLUT CU SOMON ÎN MANTIE DE MORCOV CU PORTOCAL

CALAMAR UMPLUT CU SOMON ÎN MANTIE DE MORCOV CU PORTOCALE

Timp de preparare: 2 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Curăță și spală sub jet de apă rece **400 g calamari**. Taie tubul de calamari pe o parte, ajustează-i forma cu un cuțit.
2. Amestecă într-un robot căzăturile de la calamari și **400 g somon**, împreună cu **3 albușuri de ou**, **10 g Knorr Primerba Creveți** și **50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Amestecă până obții o pastă omogenă.
3. Adaugă în farsa obținută **10 g frunze de arpagic tânăr** tăiate fin.
4. Întinde pe masa de lucru o folie alimentară, așază calamarul și adaugă farsa de pește în mijloc. Rulează în formă de cilindru și închide folia la capete.
5. Videază ruloul în punga alimentară pentru gătit sous-vide. Gătește în baie de apă la temperatura controlată de 60°C timp de 25 minute.
6. Răcește ruloul în apă cu gheață.
7. Fierbe **200 g morcovi** în 200 ml apă cu **100 ml suc de portocale**. Amestecă morcovul fiert împreună cu **50 g Rama Cremefine 15% multiple aplicații** într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **30 g Knorr Aspic de porc** în 200 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de morcovi.
8. Scufundă rulada în lichidul galben, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2 – 3 ori până obții o mantie uniformă.
9. Porționează rece ruloul în mantie de morcovi.



CALAMAR UMPLUT CU SOMON ȘI CREVEȚI ÎN MANTIE DE SPANAC

1. Urmează modul de preparare din rețeta anterioară până la pasul 3.
2. Adaugă în farsa obținută **120 g creveți cruzi**, decorticați și curățați.
3. Întinde pe masa de lucru o folie alimentară, așază calamarul și adaugă farsa de pește în mijloc. Rulează în formă de cilindru și închide folia la capete.
4. Videază ruloul în punga alimentară pentru gătit sous-vide. Gătește în baie de apă la temperatură controlată de 60°C timp de 25 minute.
5. Răcește ruloul în apă cu gheață.
6. Blanșează **200 g spanac tânăr** în apă în fierbere cu sare. Amestecă spanacul într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **30 g Knorr Aspic de porc** în 200 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de spanac.
7. Scufundă rulada în lichidul verde, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2-3 ori până obții o mantie uniformă.
8. Porționează rece ruloul în mantie de spanac.





QUICHE CU SOMON AFUMAT ȘI PRAZ

QUICHE CU SOMON AFUMAT ȘI PRAZ

Timp de preparare: 50 minute + timpul de răcire.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Unge formele de tartă cu **50 g unt** și apoi tapetează-le cu **făină**.
3. Presară **făină** pe masă și întinde **600 g aluat de foietaj** scos din frigider, presară **făina** peste, iar cu ajutorul unui sucitor întinde aluatul până obții o grosime de 2 mm.
4. Taie aluatul pentru formele de tartă, apoi umple fiecare formă cu foietaj, presând ușor pentru a lua forma de tartă. Introdu formele la rece timp de 10 minute. Înțeață cu ajutorul unei furculițe fiecare tartă, apoi coace în cuptorul preîncălzit timp de 10 minute, redu temperatura la 160°C.
5. Pregătește umplutura de quiche: într-o tigaie încinge la foc mic **30 ml ulei de floarea soarelui** și sotează **300 g praz** tăiat fâșii timp de 3-4 minute fără a se colora. Asezonează cu **4 g sare** și **2 g piper negru** proaspăt măcinat. Lasă prazul să se răcească la temperatura camerei.
6. Într-un bol amestecă **400 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, **3 gălbenușuri de ou**, **1 ou întreg**, apoi trece compoziția printr-un mot chinezesc și adaugă **15 g Knorr Primerba Pesto Roșu** și **100 g parmezan**, proaspăt ras.
7. Amestecă compoziția de smântână cu prazul sotat și **300 g somon afumat** tăiat cuburi mici.
8. Scoate formele de tartă din cuptor, lasă la temperatură 5 minute, apoi umple tartele cu amestecul de smântână, somon afumat și praz și introdu tartele în cuptor și coace timp de 25-30 minute.
9. Scoate tartele din cuptor, lasă să se răcească timp de 30-40 minute, apoi ornează cu praz tăiat fin.





**DUET SOMON CU TON
ȘI IERBURI AROMATE**

DUET SOMON CU TON ȘI IERBURI AROMATE

TimP de preparare: 2 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Taie în formă de bastoane la mărimea 2 x 2 cm **300 g ton roșu**. Stropește tonul cu **100 ml Hellmann's Vinaigrette citrice** și menține-l la marinat timp de 30 minute.
2. Amestecă într-un robot **400 g somon** împreună cu **3 albușuri de ou** și **50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până obții o pastă omogenă.
3. Așază o folie alimentară pe masa de lucru, întinde uniform farsa de somon.
4. Taie mărunț **20 g mărar proaspăt**, trece batoanele de ton marinat prin verdeață și așază-le pe farsa de pește.
5. Rulează în formă de cilindru și închide folia la capete.
6. Videază ruloul în punga alimentară pentru gătit sous-vide. Gătește în baia de apă la temperatura controlată de 60°C timp de 25 minute.
7. Răcește ruloul în apă cu gheață.
8. Încălzește **400 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, adaugă **0,5 ml esență de lămâie** și încorporează până la dizolvare **40 g Knorr Aspic de porc**.
9. Scufundă ruloul în lichidul alb, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2 – 3 ori până obții o mantie uniformă.
10. Porționează rece ruloul.



DUET BUTTERFISH CU TON ÎN MANTIE DE SPANAC

1. Taie în formă de bastoane la mărimea 2 x 2 cm **300 g ton roșu**. Stropește tonul cu **100 ml Hellmann's Vinaigrette citrice** și menține-l la marinat timp de 30 minute.
2. Amestecă într-un robot **400 g butterfish** împreună cu **3 albușuri de ou** și **50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până obții o pastă omogenă.
3. Așază o folie alimentară pe masa de lucru, întinde uniform farsa de pește.
4. Așază tonul marinat, rulează în formă de cilindru și închide folia la capete.
5. Videază ruloul în punga alimentară pentru gătit sous-vide. Gătește în baia de apă la temperatura controlată de 60°C timp de 25 minute.
6. Răcește ruloul în apă cu gheață.
7. Blanșează **200 g spanac tânăr** în apă în fierbere cu sare. Amestecă spanacul într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **30 g Knorr Aspic de porc** în 200 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de spanac.
8. Scufundă rulada în lichidul verde, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2 – 3 ori până obții o mantie uniformă.
9. Stropește aleatoriu peste rulou cu **smântâna aromată** din rețeta anterioară.
10. Porționează rece ruloul.



GALANTINĂ DE SOMON CU CREVEȚI, SPANAC ȘI MORCOVI



GALANTINĂ DE SOMON CU CREVEȚI, SPANAC ȘI MORCOVI

Timp de preparare: 2 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Pune apă cu **sare** la fiert și blanșează timp de 3 minute **100 g de praz**, temperează-le în apă rece cu gheață.
2. Amestecă într-un robot **300 g creveți cruzi** împreună cu **2 albușuri de ou, sare și 50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, până obții o pastă omogenă.
3. Amestecă într-un robot **300 g somon** împreună cu **2 albușuri de ou, sare și 50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, până obții o pastă omogenă.
4. Întinde o folie alimentară pe masa de lucru, aplică în strat uniform farsa de creveți, așază **50 g spanac tânăr**, adaugă deasupra frunzelor farsa de somon și ulterior așază **20 g frunze de spanac** cu prazul blanșat în mijloc. Rulează compoziția în formă de cilindru și închide folia la capete.
5. Videază ruloul în punga alimentară pentru gătit sous-vide. Gătește în baia de apă la temperatura controlată de 60°C timp de 30 minute.
6. Răcește ruloul în apă cu gheață.
7. Fierbe **200 g morcovi** în apă cu **Knorr Professional Bulion Lichid Legume 20 g / 1 litru apă**. Amestecă morcovul fiert împreună cu **50 g Rama Cremefine 15% multiple aplicații** într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **30 g Knorr Aspic de porc** în 200 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de morcovi.
8. Scufundă rulada în lichidul galben, scurge și menține pe un grătar la răcit în frigider. Repetă procesul de 2 – 3 ori până obții o mantie uniformă.
9. Porționează rece ruloul în mantie de morcovi.



ASPIC DE PORC CU PIURE DE HREAN



ASPIC DE PORC CU PIURE DE HREAN

Timpe de preparare: 3 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Aadaugă **30 g Knorr Professional Bulion Lichid Vită** la **1 litru apă** fiartă. Aadaugă apoi **picioare de porc, urechi porc, șorici și pulpă de porc, ceapă albă, morcovi, țelină și păstârnac**. Aadaugă **boabe de piper și sare** după gust. Menține la fiert la foc încet, adună spuma și impuritățile de deasupra.
2. Aadaugă **usturoi** într-un robot și puțină sare, procesează-l mărunț (dar nu fin) sau în formă de pastă.
3. Aadaugă usturoiul în tifon, așază-l într-o sită fină. După ce a fiert carnea, strecoară supa fierbinte prin tifonul cu usturoi, pentru a prelua gustul și a da savoare.
4. Aadaugă în supa fierbinte **50 g Knorr Aspic de porc / 1 litru lichid**, amestecă până la dizolvare.
5. Pentru 10 porții aadaugă în forme de silicon sau plastic: **100 g morcovi fierți** și tăiați în cuburi micuțe, **400 g carne** fiartă tăiată mărunț. Acoperă carnea cu supă și menține la rece pentru închegare.
6. Aadaugă într-un bol **50 g cremă de brânză**, **50 g cremă de hrean** și frișca obținută din **100 g Rama Cremefine 31% multiple aplicații** (pentru a obține frișcă amestecă Rama cu un mixer timp de 2 - 3 minute). Amestecă bine compoziția de hrean și, cu ajutorul unui poș, dozează înainte de servire deasupra aspicului.



ASPIC DE CURCAN CU PIURE DE HREAN

1. Aadaugă **20 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui** la **1 litru apă** fiartă. Aadaugă apoi **pulpa de curcan, carcasa curcan, aripi curcan, ceapă albă, morcovi, țelină și păstârnac**. Aadaugă **boabe de piper și sare** după gust. Menține la fiert la foc încet, adună spuma și impuritățile de deasupra.
2. Aadaugă **usturoi** într-un robot și puțină **sare**, procesează-l mărunț, dar nu fin sau în formă de pastă.
3. Aadaugă usturoiul în tifon, așază-l într-o sită fină. După ce a fiert carnea, strecoară supa fierbinte prin tifonul cu usturoi, pentru a prelua gustul și a da savoare.
4. Aadaugă în supa fierbinte **50 g Knorr Aspic de porc / 1 litru lichid**, amestecă până la dizolvare.
5. Pentru 10 porții aadaugă în forme de silicon sau plastic: **100 g morcovi fierți** tăiați runde, **400 g carne** fiartă tăiată mărunț și frunze de **pătrunjel**. Acoperă carnea cu supa și menține la rece pentru închegare.
6. Aadaugă într-un bol **50 g cremă de brânză**, **50 g cremă de hrean** și frișca obținută din **100 g Rama Cremefine 31% multiple aplicații** (pentru a obține frișcă amestecă Rama cu un mixer timp de 2 - 3 minute). Amestecă bine compoziția de hrean și, cu ajutorul unui poș, dozează înainte de servire deasupra aspicului.



ASPIC DE RAȚĂ ÎN MANTIE DE SPANAC

1. Preîncălzește cuptorul la 140°C.
2. Aadaugă într-o tavă de cuptor **3 pulpe de rață**, sare și acoperă cu suficientă **untură de rață** cât să acopere conținutul tăvii (**aprox 300 g**).
3. Gătește pulpele acoperite timp de 3 ore.
4. Scurge carnea de grăsime, păstrează untura obținută pentru a găti diferite fripturi din altă rețetă. Dezosează carnea de pe oase (se va desprinde ușor).
5. Acoperă pereții unei forme de terină cu folie alimentară, așază aleatoriu **100 g spanac tânăr** și carnea de rață.
6. Pune **500 ml apă** la fiert, aadaugă **15 g Knorr Professional Bulion Lichid Vită**. După ce a dat în clocot, înlătură oala de pe foc și aadaugă **30 g Knorr Aspic de porc**. Amestecă până la dizolvare.
7. Toarnă supa fierbinte peste compoziția de spanac cu carnea de rață, temperează și răcește în frigider până a doua zi.
8. Blanșează **500 g spanac tânăr** în apă în fierbere cu sare. Amestecă spanacul într-un robot de bucătărie până obții o pastă omogenă. Dizolvă **50 g Knorr Aspic de porc** în 300 ml apă fierbinte și amestecă împreună cu piureul de spanac. Toarnă compoziția obținută în forma de silicon și menține la închegat la rece până a doua zi.
9. Scoate din forma de silicon patul de spanac și așază-l pe o folie alimentară. Scoate terina de rață din mulaj. Amestecă **10 g Knorr Aspic de porc** cu **100 ml apă caldă**.
10. Aplică strat de aspic pe suprafața patului de spanac, așază terina de rață și învește pentru a lipi mantia de terină. Menține la rece.

PARFAIT DE FICAT DE PUI CU JAMBON CROCANȚ



PARFAIT DE FICAT DE PUI CU JAMBON CROCANȚ

Timp de preparare: 3 ore.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Preîncălzește cuptorul la 110°C.
2. Într-o tigaie anti-aderentă, prăjește **100 g ficat de gâscă** până se colorează.
3. Repetă procesul cu **400 g ficat de pui**. Menține ficatul la rece.
4. În aceeași tigaie sotează **100 g bacon crud neafumat** tăiat mărunt și **50 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă** și **20 g usturoi mărunțit**.
5. Adaugă pentru a deglasa **25 ml vin roșu**, **25 ml lichior cherry**, **25 ml coniac**. Adună toate aromele caramelizate de pe suprafața tigăii și menține alcoolul la evaporat.
6. Transferă toate aromele și ficatul într-un robot de bucătărie. Asezonează cu **10 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui** și **2 g piper**.
7. Adaugă într-o tigaie aceleași cantități de alcool (**25 ml vin roșu**, **25 ml lichior cherry** și **25 ml coniac**) și redu-le la foc iute, până ajung la jumătate din cantitate. Adaugă reducția în robot.
8. Adaugă în blender **250 g unt 82% grasime** și amestecă până textura are o aparență lucioasă și spumoasă.
9. Adaugă **50 g Rama Cremefine 31% multiple aplicații**, amestecă și toarnă compoziția obținută într-o tavă de gătit acoperită cu folie de copt.
10. Adaugă tava de gătit într-o tavă mai largă de cuptor, adaugă apă caldă până la jumătatea mulajului și gătește timp de 1 oră în cuptorul preîncălzit.
11. Menține compoziția la răcit la temperatura camerei, apoi în frigider timp de 1 oră.
12. Prăjește **200 g jambon crud uscat afumat** în cuptor până devine crocant. Mărunțește.
13. Servește parfait-ul în forme de plastic, cu un strat de **150 g cremă de brânză** deasupra și jambonul crocant.



**TERINĂ DE ROȘII CU BUSUIOC ȘI VINETE
COAPTE ȘI QUENELLE DIN ARDEI GRAS,
VINETE ȘI MASCARPONE**



TERINĂ DE ROȘII CU BUSUIOC ȘI VINETE COAPTE ȘI QUENELLE DIN ARDEI GRAS, VINETE ȘI MASCARPONE

Timp de preparare: 45 minute + timpul de răcire.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Pregătește forma de terină. Poate fi o formă pătrată cu bază detașabilă sau o formă normală pentru terine. Se îmbracă forma cu o folie de prosopețime, cât să acopere terina după ce a fost montată.
2. Se taie pe jumătate **1,2 kg Knorr Roșii întregi decojite**, se scot semințele și se lasă la scurs câteva ore, pe o tavă perforată. Sucele obținute se amestecă cu **200 ml vin alb** și **50 g zahăr**, apoi se pune într-un mot chinezesc sau pânză etamină și se obține apa de roșii.
3. Pune **30 g foi gelatină** în apă rece timp de 5-6 minute pentru a se înmuia.
4. Încălzește ușor apa de roșii într-un vas și apoi dizolvă foile de gelatină scurse de excesul de lichid și amestecă pentru omogenizare.
5. **300 g vinete** tăiate felii subțiri se coc pe o tavă în cuptor la o temperatură de 180°C timp de 15 minute, se scot din cuptor, se lasă la răcit.
6. Pregătește terina: întinde un strat de roșii, unge cu **100 g Knorr Primerba Busuioc**, adaugă un strat de felii de vinete, apoi un strat fin cu apa de roșii pregătită. Repetă acest montaj până termini toate ingredientele, închide cu un strat de roșii. Închide terina cu folie de prosopețime și presează, apoi introdu forma de terină la rece peste noapte.
7. Sotează în **20 ml ulei de măsline**, **150 g ardei gras roșu**, **150 g vinete** tăiate cuburi mici, adaugă **15 g Knorr Primerba Ceapa Șalotă**, **10 g ardei chili roșu**, **10 g usturoi** tăiat mărunt și **5 g Knorr Grill** și sotează 1-2 minute. Adaugă și **3 g boabe de muștar**, **200 g zahăr muscovado**, **100 g zahăr** și răzătura și sucul de la **o lămâie verde**. la vasul de pe foc și răcește, scurge excesul de lichid.
8. Amestecă legumele sotate cu **200 g mascarpone** și **100 g brânză de capră**. Ține compoziția la rece până în momentul servirii.
9. Scoate terina din frigider, taie cuburi, apoi coace la cuptor **200 g felii de pâine toast**, pentru servire.
10. Montează pe fiecare cub de terină câte un quenelle din amestecul de ardei gras, vinete și mascarpone.



CHEESE CAKE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI DULCEAȚĂ DE CEAPĂ ROȘIE ȘI AFINE



CHEESE CAKE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI DULCEAȚĂ DE CEAPĂ ROȘIE ȘI AFINE

Timp de preparare: 45 minute + menținerea la rece.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Pune **10 ml ulei** într-o tigaie adâncă și sotează **400 g ceapă roșie** tăiată peștișori, adaugă **3 g de usturoi** tăiat fin și lasă să fiarbă până devine sticloasă, adaugă **4 g de sare**. Adaugă în tigaie un săculeț cu **0,5 g cuișoare**, **0,5 g semințe de ienupăr** și **5 g crenguțe de cimbrisor**, toarnă **20 ml Knorr Reducție de oțet balsamic**, **100 ml Carte D'Or Topping Fructe de pădure**, **100 ml vin roșu** și **250 g afine** tăiate pe jumătate. Lasă să fiarbă la foc mic timp de 30 de minute. Răcește dulceața, scoate săculețul cu condimente și lasă la scurs într-o sită deasă. Ține la rece până în momentul servirii.

2. Pentru baza cheese cake-ului, încinge cuptorul la temperatura de 180°C. Întinde **80 g foietaj** pe o tavă la o grosime de 5 mm și introdu în cuptor pentru 10-15 minute sau până devine maro-auriu. Lasă foietajul să se răcească, apoi rupe bucăți și amestecă cu **10 g semințe de pin**, **10 g semințe de susan**, **2 g de sare** și **60 g de unt**. Unge cu unt 10 inele de inox cu diametrul 6 cm și montează biscuitele din foietaj, unt și semințe, introdu tava în frigider și lasă aproximativ 1 oră.

3. Pentru umplutura de brânză, amestecă **500 g brânză de capră** cu **200 g cremă de brânză** până devine cremoasă. Pune **300 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații** într-un vas la fiert, adu la fierbere, apoi adaugă amestecul de brânză și amestecă pentru omogenizare. Pune **10 g de foi gelatină** în apă rece, scurge și adaugă în vasul cu cremă de brânză, amestecă până se omogenizează compoziția.

4. Scoate formele din frigider, adaugă cremă de brânză în fiecare și apoi introdu la frigider timp de 3-4 ore.

5. Se scoate tava din frigider, se scot inelele cu grijă, se ornează fiecare cheese cake cu dulceața de ceapă roșie și afine și decor, **micro plante** și **flori comestibile** deasupra.





**TERINĂ DE FICAT DE PUI CU SEMINȚE
AROMATE ȘI JAMBON**

TERINĂ DE FICAT DE PUI CU SEMINȚE AROMATE ȘI JAMBON

Timp de preparare: 2 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Prăjește ușor într-o tigaie uscată **100 g de semințe de susan**, învârte ușor de tigaie până se prăjesc uniform. Repetă procesul de prăjire cu **30 g de semințe de coriandru**, **15 g semințe de chimen** și **30 g de alune de pădure**. Temperează-le.

2. Macină semințele și alunele într-un blender de bucătărie până obții textura pesmetului. Atenție, să nu amesteci prea mult, semințele vor elibera grăsimile și se vor transforma în pastă.

3. Pune apă cu **sare** la fiert și blanșează timp de 3 minute **200 g de praz**, temperează-le în apă rece cu gheață.

4. Topește la foc încet **200 g de unt gras** până se ridică la suprafață smântâna, adună aglomerările cu o lingură și trece untul clarificat prin tifon.

5. Încălzește la foc iute o tigaie anti-aderentă, adaugă unt clarificat și prăjește **1,2 kg de ficat de pui** curățat în prealabil. Prăjește ficatul până la culoarea maro-aurie. Atenție, să nu gătești prea mult, altfel vei obține o terină uscată. Înainte să finalizezi gătirea, redu focul și azonează cu **40 g de Knorr Professional Bulion Lichid Pui**, stropește cu **100 ml de vin alb sec**, presară cu **piper** proaspăt măcinat. Menține lichidul la scăzut. Răcește ficatul într-un vas, cu sucul rămas.

6. Acoperă cu folie alimentară o tavă, așază felii de **200 g jambon afumat** pe toată suprafața și așază un strat de ficăței.

7. Presară deasupra amestecul de semințe și stropește cu unt clarificat. Repetă metoda de montaj până folosești toate bucățile de ficat prăjit. La ultimul strat așezat, împarte aleatoriu prazul blanșat și stropește cu unt clarificat.

8. Acoperă toată compoziția cu folie alimentară, așază o placă dreaptă deasupra și o greutate de minim 4 kg.

9. Menține terina la rece 24 ore, porționează.





**PIEPT DE PORC PRESAT, ȘORICI
CROCANȚI CU CREMĂ DE MUȘTAR**

PIEPT DE PORC PRESAT, ȘORICI CROCANȚI CU CREMĂ DE MUȘTAR

Timp de preparare: 6 ore + menținerea la rece.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Dezosează **1,5 kg piept de porc**, elimină cartilajele și înlătură pielea de pe carne.
2. Curăță pielea de porc de grăsime, presară cu **sare de mare**. Așază între două hârtii de copt, acoperă cu o altă tavă și cu o greutate deasupra, gătește crocant în cuptor.
3. Asezonează carnea cu 25 g **Knorr Condimente pentru porc** și gătește-l în cuptor la temperatura de 120°C timp de 6 ore.
4. Temperează carnea gătită, acoperă cu hârtie de copt, așază o tavă și greutate mare deasupra. Menține carnea presată la rece, timp de 24 ore.
5. Amestecă omogen **100 g de Hellmann's Dressing miere și muștar** cu **10 g de muștar Dijon** și **100 g cremă de brânză**.
6. Porționează pieptul de porc presat, decorează-l cu pielea crocantă și servește cu cremă de muștar.



**RULOURI DIN BRÂNZĂ DE CAPRĂ ÎN
CRUSTĂ DE NUCĂ ȘI MIERE PE CRUTON
DE PÂINE TOAST CU PESTO ROȘU**



RULOURI DIN BRÂNZĂ DE CAPRĂ ÎN CRUSTĂ DE NUCĂ ȘI MIERE PE CRUTON DE PÂINE TOAST CU PESTO ROȘU

Timp de preparare: 30 de minute + menținerea la rece.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Coace în cuptorul preîncălzit la 200°C miezul de nucă, apoi mărunțește-l cu ajutorul unui robot de bucătărie; trebuie să rămână bucăți de 2-3 mm, nu trebuie tocat foarte fin.

2. Întinde o foaie de proștețime pe o tavă nu foarte adâncă, deasupra **120 g miez de nucă** mărunțit (să ajungă pentru dimensiunea unui rulou de brânză), toarnă peste **140 ml miere** adaugă o altă foaie de proștețime deasupra, peste o altă tavă identică cu prima. Ține la rece timp de 10-15 minute.

3. Scoate crusta de nucă și miere din frigider și trece ruloul de brânză prin aceasta, având grijă să acopere toată suprafața. Repetă procesul cu restul de nucă, miere, și rulourile de brânză rămase. Ține la rece până în momentul servirii.

4. Pregătește din **400 g felii de pâine toast**, 10 forme dreptunghiulare și 10 triunghiuri. Cele 10 triunghiuri de toast presează-le cu ajutorul unui sucitor, pune-le apoi pe suprafața circulară a unui inel de inox și coace împreună cu formele dreptunghiulare de pâine toast în cuptorul preîncălzit la 210°C timp de 8-10 minute.

5. Scoate din cuptor pâinea toast, unge cu **20 g Knorr Primerba Pesto Roșu** crutoanele tăiate în formă dreptunghiulară. Porționează rulourile de brânză în crusta de miez de nucă și miere. Montează pe fiecare cruton cu pesto roșu un rulou de brânză și între ele un cruton triunghiular. Ornează cu **micro plante** și **flori comestibile**.



PANNA COTTA DE MAZĂRE CU TARTAR DE SOMON AFUMAT



PANNA COTTA DE MAZĂRE CU TARTAR DE SOMON AFUMAT

Timp de preparare: 3 ore + menținerea la rece.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Pune la fiert **400 ml apă**, adaugă **8 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui**, **400 g mazăre**, **180 g unt**, **60 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Fierbe timp de 5 minute, amestecă într-un blender de bucătărie până la consistență de piure fin, trece prin sită fină și verifică de **sare**.
2. Înmoaie în apă rece **6 foi de gelatină**, scurge și amestecă bine în piureul de mazăre. Împarte piureul în formele de servire și menține la rece.
3. Amestecă **150 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații** cu **20 ml suc de lămâie**, încălzește amestecul și adaugă **2 foi de gelatină** (hidratate în apă rece). Împarte în forme smântâna și menține la rece.
4. Adaugă **200 g de morcovi** fierți într-un blender, amestecă cu **50 ml de Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până la consistență fină. Incorporază **3 foi de gelatină** (hidratate în apă rece) și toarnă în forme pentru a obține al 3-lea strat. Răcește.
5. Ia **150 g de somon afumat**, elimină orice parte întunecată care se află imediat sub piele, taie mărunț, adaugă **5 g mărar mărunțit**, **5 g frunze de arpagic** și **30 ml Hellmann's Vinaigrette citrice**. Amestecă și menține la rece timp de 1 oră.
6. Împarte amestecul de somon afumat în recipientele cu panna cotta.

inspiratidebucatar.ro

Unilever
Food
Solutions



PANNA COTTA DE MAZĂRE CU TARTAR DE PĂSTRĂV AFUMAT

1. Urmează primii 3 pași din rețeta anterioară.
2. Adaugă **200 g de dovleac** copt într-un blender, amestecă cu **50 ml de Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până la consistență fină. Încorporează **3 foi de gelatină** (hidratate în apă rece) și toarnă în forme pentru a obține al 3-lea strat. Răcește.
3. Mărunțește **150 g păstrăv afumat**, amestecă împreună cu **5 g frunze arpagic** și **30 ml Hellmann's Vinaigrette citrice**. Menține compoziția la rece timp de 1 oră.
4. Împarte amestecul de păstrăv afumat în recipientele cu panna cotta.



PANNA COTTA DE MAZĂRE CU TARTAR DE CARACATIȚĂ

1. Urmează primii 3 pași din rețeta anterioară.
2. Adaugă **200 g de sfeclă roșie** coaptă într-un blender, amestecă cu **50 ml de Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până la consistență fină. Încorporează **3 foi de gelatină** (hidratate în apă rece) și toarnă în forme pentru a obține al 3-lea strat. Răcește.
3. Mărunțește **150 g tentacule de caracatiță** fierte, amestecă împreună cu **5 g frunze arpagic** și **30 ml Hellmann's Vinaigrette fructul pasiunii**. Menține compoziția la rece timp de 1 oră.
4. Împarte amestecul de caracatiță în recipientele cu panna cotta.



PANNA COTTA DE SPARANGHEL CU TARTAR DE SOMON AFUMAT



PANNA COTTA DE SPARANGHEL CU TARTAR DE SOMON AFUMAT

Timp de preparare: 3 ore + menținerea la rece.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Pune la fiert **400 ml apă**, adaugă **8 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui**, **500 g sparanghel verde**, **180 g unt**, **60 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Fierbe timp de 5 minute, amestecă într-un blender de bucătărie până la consistență de piure fin, trece prin sită fină și verifică de sare.
2. Înmoaie în apă rece **6 foi de gelatină**, scurge și amestecă bine în piureul de mazăre. Împarte piureul în formele de servire și menține la rece.
3. Amestecă **150 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații** cu **20 ml suc de lămâie**, încălzește amestecul și adaugă **2 foi de gelatină** (hidratate în apă rece). Împarte în forme smântâna și menține la rece.
4. Adaugă într-un blender **200 g de păstârnac** fiert în apă cu **0,5 g șofran**, amestecă cu **50 ml de Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până la consistență fină. Încorporează **3 foi de gelatină** (hidratate în apă rece) și toarnă în forme pentru a obține al 3-lea strat. Răcește.
5. Ia **150 g de somon crud**, elimină orice parte întunecată care se află imediat sub piele, taie-l mărunț, adaugă **5 g mărar mărunțit**, **5 g frunze de arpagic** și **30 ml Hellmann's Vinaigrette citrice**. Amestecă și menține la rece timp de 1 oră.
6. Împarte amestecul de somon în recipientele cu panna cotta.

inspiratidebucatar.ro

Unilever
Food
Solutions



PANNA COTTA DE SPARANGHEL CU TARTAR DE CREVEȚI

1. Urmează primii 3 pași din rețeta anterioară.
2. Adaugă **200 g de sfeclă roșie** coaptă într-un blender, amestecă cu **50 ml de Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până la consistență fină. Încorporează **3 foi de gelatină** (hidratate în apă rece) și toarnă în forme pentru a obține al 3-lea strat. Răcește.
3. Mărunțește **150 g creveți** fierți, amestecă împreună cu **5 g frunze arpagic** și **30 ml Hellmann's Vinaigrette fructul pasiunii**. Menține compoziția la rece timp de 1 oră.
4. Împarte amestecul de creveți în recipientele cu panna cotta.



PANNA COTTA DE SPARANGHEL CU TARTAR DE TON ROȘU

1. Urmează primii 3 pași din rețeta anterioară.
2. Adaugă **200 g de avocado** într-un blender, amestecă cu **20 ml suc de lămâie** și **50 ml de Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până la consistență fină. Încorporează **3 foi de gelatină** (hidratate în apă rece) și toarnă în forme pentru a obține al 3-lea strat. Răcește.
3. Mărunțește **150 g ton roșu**, amestecă împreună cu **5 g frunze arpagic** și **30 ml Hellmann's Vinaigrette citrice**. Menține compoziția la rece timp de 1 oră.
4. Împarte amestecul de ton roșu în recipientele cu panna cotta.



TERINĂ DE SOMON ȘI PESMET DE VERDEȚURI



TERINĂ DE SOMON ȘI PESMET DE VERDEȚURI

Timp de preparare: 2 ore + menținerea la rece.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Amestecă într-un robot **400 g somon** împreună cu **3 albușuri de ou**, **10 g Knorr Fond de pește** și **50 g Rama Cremefine 15% multiple aplicații**, până obții o pastă omogenă fără aglomerări.
2. Taie mărunț **200 g somon afumat**, încorporează-l în farsa de somon.
3. Acoperă pereții unei forme de terină cu folie alimentară, adaugă compoziția de somon. Asigură-te că nu rămân bule de aer în textura farsei, agită mulajul de terină pe masa de lucru.
4. Așază forma într-o tavă de gătire, adaugă apă caldă până la $\frac{3}{4}$ din înălțimea mulajului și gătește terina la 80°C în cuptor preîncăzit, timp de 1 oră.
5. Pregătește nisip de pătrunjel din **100 g pesmet alb** și **100 g pătrunjel verde** procesat pudră fină într-un robot de bucătărie.
6. Răcește terina, servește porționat cu mantie din nisip de pătrunjel.



TERINĂ DE SOMON CU OUĂ DE PREPELIȚĂ ȘI PESMET DE VERDEȚURI

1. Repetă procesul tehnologic din rețeta anterioară până la pasul 3.
2. Adaugă **12 ouă de prepeliță**, fierte în prealabil, în mijlocul farsei de pește.
3. Asigură-te că nu rămân bule de aer în textura farsei, agită mulajul de terină pe masa de lucru.
4. Așază forma într-o tavă de gătire, adaugă apă caldă până la $\frac{3}{4}$ din înălțimea mulajului și gătește terina la 80°C în cuptor preîncăzit, timp de 1 oră.
5. Pregătește nisip de pătrunjel din **100 g pesmet alb** și **100 g pătrunjel verde** procesat pudră fină într-un robot de bucătărie.
6. Răcește terina, servește porționat cu mantie din nisip de pătrunjel.





**MINI VINETE CU BRÂNZĂ
DE CAPRĂ, ROȘII USCATE
ȘI MORCOVI TINERI**

MINI VINETE CU BRÂNZĂ DE CAPRĂ, ROȘII USCATE ȘI MORCOVI TINERI

Timp de preparare: 30 minute.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Secționează în două părți **5 vinete mini** (aproximativ 500 g). Gătește-le ușor pe grătarul încins.
2. Amestecă cu un mixer **150 g Rama Cremefine 31% multiple aplicații** până obții frișcă stabilă.
3. Încorporează **150 g brânză tartinabilă de capră** în frișca obținută. Potrivește la gust cu **sare 5 g și piper 2 g**.
4. Feliază subțire cu ajutorul unei mandoline **150 g morcovi tineri**.
5. Pregătește supa bază de pui din **500 ml apă** adusă la fierbere și **10 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui**.
6. Blanșează felile de morcovi timp de 30 secunde, în supă bază de pui. Răcește-le în apă cu gheață. Stropește felile de morcovi cu **100 ml Hellmann's Vinaigrette fructul pasiunii** și menține-le la marinat până la montajul aperitivului.
7. Aduagă crema de brânză de capră într-un poș, montează uniform pe jumătățile de vinete coapte, ornează cu felii de morcovi tineri și, aleatoriu, presară cu **100 g Knorr Pomodori secchi** tăiat mărunt.



RULOURI DE LEGUME MARINATE ÎN VINEGRETĂ DE ZMEURĂ



RULOURI DE LEGUME MARINATE ÎN VINEGRETĂ DE ZMEURĂ

Timp de preparare: 20 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Taie bastoane **150 g ardei gras colorat, 150 g morcovi tineri colorați, 150 g dovlecei mini** și feliază pe lungime **200 g castraveți Fabio**.
2. Combină legumele simetric. Așază pe masa de lucru feliile de castravete, așază legumele într-un capăt și rulează castravetele.
3. Așază rulourile de legume într-o tavă, stropește-le cu **150 ml Hellmann's Vinaigrette zmeură**.





PREPARATE DIN PEȘTE

PREPARATE DIN PEȘTE

Preparatele din pește, dintre toate celelalte preparate, necesită finețe, inventivitate și măiestrie în compunere și executare. Inclusiv montarea acestora, felul în care sunt prezentate și servite, constituie elemente care pot face diferența.

Nu orice tip de pește poate fi destinat pregătirii și servirii proprii pentru un număr mai mare de invitați, de aceea selecția trebuie atent făcută, iar rețeta să se armonizeze cu restul meniului ales.

Experții noștri vor simplifica momentul pentru tine prin alcătuirea unor preparate din pește diverse, gândite și prezentate într-o manieră inedită. Beneficiarului îi va reveni doar sarcina de a selecta dintre variantele propuse și de a se bucura alături de invitații săi de alegerea făcută.



**FILE CHEFAL, BROCCOLI ȘI MORCOV
TÂNĂR, SOS LĂMÂIE ȘI PĂTRUNJEL**



FILE CHEFAL, BROCCOLI ȘI MORCOV TÂNĂR, SOS LĂMÂIE ȘI PĂTRUNJEL

Timp de preparare: 40 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Scoate fileurile de **pește**, verifică-le și curăță-le de oase, porționează piese de **80 g**. Pentru o porție se vor servi **două bucăți de file**.
2. Aplică pe o tavă de cuptor, cu pompa specială sub presiune, un strat subțire de **Rama Combi Profi**. Așază piesele de chefal, azonează cu **sare și piper** și pulverizează deasupra încă un strat de **Rama Combi Profi**. Gătește peștele în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 8-10 minute.
3. Spală legumele sub jet de apă rece, la **broccoli** taie tulpina principală și porționează buchetele. Curăță **morcovii tineri** de coajă. Pentru 10 porții, azonează un amestec de **1,5 kg legume cu sare și piper**, stropește-le cu **100 ml Hellmann's Vinegrette citrice** și gătește-le în cuptorul preîncălzit la 95°C, program cu umiditate.
4. Fierbe apă cu sare, blanșează timp de 1 minut **2 legături de pătrunjel**, scurge-le într-o sită.
5. Fierbe **500 ml de apă**, adaugă **85 g Knorr Sos Lemon Butter** și fierbe încă 5 minute.
6. Adaugă sosul într-un robot de bucătărie, amestecă împreună cu pătrunjelul blanșat până la omogenizare. Înainte de servire, încălzește sosul până la 70°C, adaugă **100 g de unt** și agită sosul cu un blender de mână pentru a forma textura spumoasă.



**DUET PĂSTRĂV CU ȘALĂU ȘI SALVIE
CU SOS BECHAMEL DE CITRICE,
RATATOUILLE DE LEGUME**



DUET PĂSTRĂV CU ȘALĂU ȘI SALVIE CU SOS BECHAMEL DE CITRICE, RATATOUILLE DE LEGUME

Timp de preparare: 45 minute.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Curăță de solzi **10 bucăți de păstrăv**. Filetează peștele cu un cuțit subțire: înlătură întâi capul, trece pe lângă coloană spre coadă și extrage atent toate oasele.
2. Într-un blender de bucătărie, amestecă până la omogenizare **700 g file de șalău cu 4 albușuri de ou și 50 ml de Rama Cremefine 31% multiple aplicații**. Încorporează în pasta obținută **20 g de salvie** mărunțită.
3. UMLE PĂSTRĂVUL CU FARSA DE PEȘTE OBTINUTĂ.
4. Cu pompa specială sub presiune, aplică pe o tavă de cuptor un strat subțire de **Rama Combi Profi**. Așază piesele de pește, asezonează cu sare și piper și pulverizează deasupra încă un strat de **Rama Combi Profi**.
5. Gătește peștele în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 15 minute.
6. Taie cuburi uniforme: **300 g morcovi** (prefierți timp de 5 minute în apă cu sare), **300 g dovlecei**, **300 g vinete** (menține-le timp de 15 minute cu sare într-o sită), **300 g ciuperci**, **300 g ardei gras colorat**, **100 g ceapă verde**.
7. Amestecă **100 ml ulei de măsline** cu **25 g Knorr Primerba Ierburi de Provence**. Asezonează legumele cu uleiul aromat, potrivește la gust cu **sare și piper**. Gătește amestecul într-o tavă în cuptorul preîncălzit la 170°C timp de 6-8 minute, amestecă și mai gătește câteva minute.
8. Fierbe **500 ml de apă**, adaugă **100 ml Hellmann's Vinegrette citrice** și încorporează **105 g Knorr Sos Bechamel**. Amestecă la foc mediu 5 minute. Înainte de servire adaugă **lecitină de soia în sos**, agită cu un blender pentru a forma textura spumoasă.



**ȘALĂU BEARNAISE, OREZ BASMATIC
CU LEGUME, SOS DE LĂMÂIE
PARFUMAT CU SALVIE**



ȘALĂU BEARNAISE, OREZ BASMATIC CU LEGUME, SOS DE LĂMÂIE PARFUMAT CU SALVIE

Țimp de preparare: 40 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Adaugă într-un vas **200 ml de vin alb**, fierbe-l la foc iute până scade la un sfert din cantitate. Adaugă **20 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă** și **20 g tarhon** proaspăt (poate fi înlocuit cu diferite plante aromate). Amestecă reducția obținută cu **300 ml Knorr Sos Olandez**, astfel vei obține un sos bearnaise.
2. Porționează **2 kg file de șalău** în 10 piese. Acoperă cu sosul bearnaise tranșele de șalău.
3. Cu pompa specială sub presiune, aplică un strat subțire de **Rama Combi Profi** pe o tavă de cuptor, așază fileurile de pește cu sosul bearnaise. Introdu tava în cuptorul preîncălzit la 190°C gătește peștele până sosul este gratinat deasupra.
4. Fierbe al dente **500 g de orez basmatic** în apă cu **sare**. Scurge în sită și menține-l la aburit, astfel boabele nu se vor lipi și orezul se va găti mai departe.
5. Taie cuburi mici **150 g ardei colorat**, **150 g dovlecei**, **150 g morcovi** (prefierți timp de 5 minute). Sotează legumele în **50 ml ulei de măsline** timp de câteva minute, asigură-te să rămână al dente.
6. Amestecă orezul fiert cu legumele sotate, stropește cu **100 ml unt** clarificat, potrivește la gust cu **sare și piper** și înainte de servire reîncălzește ușor în cuptor.
7. Fierbe **500 ml de apă**, adaugă **50 g de salvie** cu tulpină și menține apa în clocot timp de 5 minute. Scoate salvia din apa aromată și încorporează **85 g Knorr Sos Lemon Butter**, fierbe la foc domol până sosul devine cremos. Înainte de servire, reîncălzește sosul până la 70°C, adaugă **100 g de unt** și agită cu un blender până sosul devine spumat.



**FILE SOMON, MIDII, PIURE DE ROȘII
CU ANGHINARE, CROCHETE DE
OREZ CU CIUPERCI ȘI SOS OLANDEZ**



FILE SOMON, MIDII, PIURE DE ROȘII CU ANGHINARE, CROCHETE DE OREZ CU CIUPERCI ȘI SOS OLANDEZ

Timp de preparare: 40 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Porționează **2 kg de somon** file în 10 tranșe. Crestează pielea cu un cuțit ascuțit și prăjește-o crocant într-o tigaie încinsă cu **ulei**. Atenție, nu întoarce peștele, partea cu carnea momentan nu se gătește.
2. Într-o tavă stropește **200 ml Hellmann's Vinegrette citrice**, așază în vinegretă bucățile de pește gătite parțial. Menține la marinat până la servire.
3. Înainte de servire finalizează gătitul file-urilor de somon în cuptorul preîncălzit la 60°C timp de 6 minute.
4. Adaugă **200 ml de vin alb** într-o cratiță împreună cu **1 foaie de dafin** și **5-6 boabe de piper**, fierbe la foc iute timp de 1 minut și adaugă **10 buc. de midii** în cochilie. După 2-3 minute cochiliile midiilor se vor deschide. Adaugă **20 g de usturoi** mărunțit.
5. Strecoară sosul rămas și readu-l pe foc. Adaugă **300 g de Knorr Roșii întregi decojite** și continuă gătitul timp de 8-10 minute la foc domol. Blendează sosul până obții un piure cremos de roșii.
6. Fierbe **1 l de apă** și adaugă **20 ml de Knorr Professional Bulion Lichid Pui**. Blanșează în supa obținută **150 g de ciuperci** de pădure. Strecoară ciupercile, menține supa pentru pasul următor.
7. Adaugă în supa bază **600 g de orez** și fierbe orezul până absoarbe lichidul. Temperează.
8. Amestecă orezul răcit cu ciupercile blanșate, **3 gălbenușuri** de ou și **3 albușuri** bătute spumă cu un vârf de **sare** și **50 g de parmezan**. Formează bile de 60 g.
9. Trece bilele de orez prin **făină**, ou **bătut** și **pesmet panko**. Prăjește în baie de **ulei** la 160°C până devin crocante. Pentru o porție se vor servi două bucăți.
10. Pregătește pesmetul de pătrunjel, amestecă într-un robot de bucătărie **100 g pesmet alb** și **100 g pătrunjel verde** (spălat și uscat bine) până devine compoziția foarte fină. Dacă se umezește textura, completează cu pesmet. La servire, decorează **anghinare murate** cu pudra obținută.
11. Fierbe **500 ml de apă**, încorporează **85 g Knorr Sos Olandez** și menține pe foc domol până sosul devine cremos.



**DUET PĂSTRĂV CU SOMON, RISOTTO
CU CIUPERCI, SOS OLANDEZ**



DUET PĂSTRĂV CU SOMON, RISOTTO CU CIUPERCI, SOS OLANDEZ

Timp de preparare: 1 oră.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Curăță de solzi **10 bucăți de păstrăv**. Filetează peștele cu un cuțit subțire: înlătură întâi capul, trece pe lângă coloană spre coadă și extrage atent toate oasele.
2. Într-un blender de bucătărie, amestecă până la omogenizare **500 g file de somon cu 4 albușuri de ouă și 50 ml de Rama Cremefine 31% multiple aplicații**. Încorporează în pasta obținută **20 g de rozmarin mărunțit**.
3. Umple păstrăvul cu farsa de pește obținută.
4. Cu pompa specială sub presiune, aplică pe o tavă de cuptor un strat subțire de **Rama Combi Profi**. Așază piesele de pește, azonează cu **sare și piper** și pulverizează deasupra încă un strat de **Rama Combi Profi**.
5. Gătește peștele în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 15 minute.
6. Pregătește supa bază de pui: **fierbe 1,5 l apă și adaugă 30 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui**. Adaugă **2 crenguțe de cimbrisor, 3 căței de usturoi zdrobiți** și menține supa la infuzat timp de 5 minute. Strecoară stock-ul obținut și menține-l fierbinte la foc încet.
7. Adaugă într-un vas anti-aderent **50 ml ulei, 60 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă și 500 g orez**. Căleşte orezul timp de 2-3 minute, adaugă **200 ml de vin alb** și menține la scăzut până la 3/4 din cantitate..
8. Taie mărunț **200 g ciuperci**, adaugă în orez și completează treptat cu stock-ul de pui, amestecă încet până este tot absorbit în orez.
9. Când orezul este fiert și risotto-ul arată cremos, oprește focul și încorporează **60 g de unt și 100 g de parmesan**.
10. Pregătește mini forme din aluat de biscuite sărat, amestecă **150 g unt moale cu 375 g făină, sare și pudră de cimbru**, adaugă apă cât necesită. Întinde aluatul obținut la 3-4 mm, coace în forme, la temperatura de 170°C timp de 10-12 minute până devin crocanți și au culoarea ușor aurie.
11. Servește risotto-ul în formele de biscuite.
12. Încălzește **400 ml Knorr Sos Olandez** împreună cu **100 ml lapte**, adaugă **lecitină de soia** și înainte de servire agită sosul cu un blender pentru a obține textura spumoasă.



**TRILOGIE TON ROȘU, MIDII ȘI CARACATIȚĂ,
OREZ SĂLBATIC CU SPARANGHEL,
SPUMĂ DE LĂMÂIE**



TRILOGIE TON ROȘU, MIDII ȘI CARACATIȚĂ, OREZ SĂLBATIC CU SPARANGHEL, SPUMĂ DE LĂMÂIE

Timp de preparare: 45 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Umezește ușor **10 foi de orez** în apă rece, unge cu unt exteriorul formelor de gătire, așază uniform foile și gătește coșulețe crocante în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 3-5 minute.
2. Fierbe **600 g orez sălbatic**, menține-l la aburit într-o sită pentru a se aburi, astfel orezul nu se va lipi.
3. Taie buchetul de la **20 bucăți de sparanghel verde**, tulpina mărunțește-o.
4. Într-o tigaie anti-aderentă topește **100 g unt împreună cu 50 ml ulei de măsline**, adaugă **40 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă** și sotează sparanghelul mărunțit împreună cu orezul sălbatic.
5. Buchetele de la sparanghel stropește-le cu **100 ml Hellmann's Vinegrette citrice** și menține-le la marinat până la servire.
6. Porționează **500 g de ton roșu**, azonează tranșele cu **sare și piper**, trece-le prin **albuș de ou și susan negru**. Gătește tonul în tigaie anti-aderentă 30 secunde pe fiecare parte.
7. Taie tentaculele de la **o caracatiță** și înlătură capul. Curăță tentaculele de membrane și sigilează-le în punga alimentară pentru gătit sous vide. Gătește-le în baie de apă la 80°C timp de 3 ore.
8. Scoate tentaculele de caracatiță din punga vid, păstrează sucul rămas pentru pasul următor. Azonează **600 g de tentacule** gătite cu **10 g Knorr Condimente pentru pește** și sotează-le în tigaie cu ulei.
9. Adaugă **200 ml de vin alb** într-o cratiță, fierbe până scade la jumătate. Adaugă **500 ml apă** fierbinte și **10 g Knorr Professional Bulion Lichid Legume**. Gătește în stock-ul obținut **20 buc de midii** în cochilie până se deschid.
10. Strecoară stock-ul, amestecă cu lichidul păstrat de la gătit caracatiței și pune-l la fiert. Încorporează **85 g Knorr Sos Lemon Butter** și menține sosul la fiert până devine cremos. Adaugă **lecitină de soia** și agită cu un blender pentru textura spumoasă.





FELURI PRINCIPALE

FELURI PRINCIPALE

Felul principal este ultimul servit din seria preparatelor alese, este cel care trebuie să încheie în mod excepțional un eveniment deosebit. Acesta este menit a sublinia preocuparea ca oaspeții să se delecteze cu un preparat special și bine executat.

Carnea de pui, porc, curcan, vită, rață va fi aseasonată cu miresmele condimentelor și cu nuanțele diverse ale legumelor în rețete îmbietoare și combinații neașteptate puse la dispoziție de varietatea de produse aflate la îndemâna oricui, dar "potrivite" astfel încât rezultatul să fie unul inedit.

Îți oferim așadar o selecție riguros alcătuită din care vei putea alege preparatul ideal pentru tine și evenimentul tău inspirat.



**COTLET DE PORC GRATINAT CU CIUPERCI ȘI
CAȘCAVAL, PIEPT DE PUI MEDITERANEAN CU
ROȘII, BUSUIOC ȘI MOZZARELLA, CARTOFI
GRATINAȚI CU ROZMARIN, SOS BRUN CU
PIURE DE DOVLEAC COPT**



COTLET DE PORC GRATINAT CU CIUPERCI ȘI CAȘCAVAL, PIEPT DE PUI MEDITERANEAN CU ROȘII, BUSUIOC ȘI MOZZARELLA, CARTOFI GRATINAȚI CU ROZMARIN, SOS BRUN CU PIURE DE DOVLEAC COPT

Timp de preparare: 1 oră și 30 minute.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Montează hârtie de copt pe o tavă, preîncălzește cuptorul la 180°C.
2. Curăță, spală **1,5 kg cartofi** și taie felii subțiri cu ajutorul unei mandoline. Amestecă **1 l Rama Cremefine 15% multiple aplicații** cu **3 gălbenușuri de ou, sare, piper, nucșoară, 20 g rozmarin** mărunțit, **200 g mozzarella** și **100 g parmezan** ras.
3. Așază în tavă straturi de cartofi cu amestecul de smântână. Gătește cartofii în cuptor timp de 45 minute, acoperiți, apoi gratinează cartofii timp de 15 minute.
4. Porționează **1,6 kg cotlet de porc** în 10 piese, presară cu **Knorr Grill** și gătește pe grătarul încins, 3 minute pe fiecare parte.
5. Pe o tavă de cuptor pulverizează cu pompa specială sub presiune un strat subțire de **Rama Combi Profi**. Așază carnea gătită în tavă.
6. Feliază **300 g de ciuperci**, așază-le pe carnea gătită și acoperă cu **400 g cașcaval felii**, presară-le cu **cimbru**. Înainte de servire, gratinează cotletul de porc cu ciuperci și cașcaval în cuptorul preîncălzit la 180°C.
7. Porționează **1,6 kg piept de pui** în 10 piese, secționează la mijloc în formă de buzunar, unge spațiul format cu **50 g Knorr Primerba Busuioc**. Umple piesele de pui cu **300 g Knorr Pomodori secchi** și **300 g mozzarella** felii. Presară carnea umplută cu **25 g Knorr Condimente pentru pui**, menține la marinat până la servire.
8. Cu pompa specială sub presiune, aplică un strat subțire de **Rama Combi Profi**, așază pieptul mediteranean și aplică deasupra încă un strat de **Rama Combi Profi**. Gătește carnea în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 20 minute.
9. Taie bucăți **300 g dovleac** de plăcintă, învelește-le în folie de aluminiu și coace-le în cuptor la 180°C timp de 1 oră. Amestecă dovleacul copt într-un robot de bucătărie împreună cu **100 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații** și 50 g unt, până obții un piure fin.
10. Încălzește o cratiță cu **50 ml ulei de măsline** și **50 g unt**, adaugă **30 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă** și **5 g cimbru uscat**. Flambează cu **100 ml coniac**, menține alcoolul la evaporat. Adaugă **500 ml apă fierbinte** și **50 g Knorr Sos Brun Spaniol**. Amestecă până sosul este cremos, servește-l strecurat prin sita fină.



**CEAFĂ PRESATĂ, PULPĂ DE PUI UMPLUTĂ
CU CÂRNAȚI USCAȚI, CARTOFI GRATINAȚI CU
ARDEI COPT ȘI SOS CIUPERCI DE PĂDURE**



CEAFĂ PRESATĂ, PULPĂ DE PUI UMPLUTĂ CU CÂRNAȚI USCAȚI, CARTOFI GRATINAȚI CU ARDEI COPT ȘI SOS CIUPERCI DE PĂDURE

Timp de preparare: 4 ore.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Spală **600 g de ardei gras** galben și roșu, împunge-i aleatoriu cu o furculiță și coace-i în cuptor la 180°C. Curăță-i de coajă și semințe.
2. Montează hârtie de copt pe o tavă, preîncălzește cuptorul la 180°C.
3. Curăță, spală **1,2 kg cartofi** și taie-i felii subțiri cu ajutorul unei mandoline. Amestecă **1 l Rama Cremefine 15% multiple aplicații** cu **3 gălbenușuri de ou, sare, piper, 200 g mozzarella** și **100 g parmezan** ras.
4. Așază în tavă straturi de cartofi cu amestecul de smântână și ardei copt. Gătește cartofii în cuptor timp de 45 minute acoperit, apoi gratinează cartofii timp de 15 minute.
5. Asezonează **2 kg ceafă de porc** cu **30 g Knorr Condimente pentru porc** și menține la marinat timp de 12 ore.
6. Gătește piesa de carne în cuptor la 120°C, coacere plus umiditate 20%, timp de 3 ore. După gătire, așază peste carne altă tavă și o greutate de minim 4 kg. Menține carnea la presat 24 ore, porționează-o rece.
7. Înainte de servire, pulverizează cu pompa specială sub presiune un strat de **Rama Combi Profi** într-o tavă, așază feliile de ceafă presată și caramelizează-le crocant în cuptorul preîncălzit la 180°C.
8. Amestecă într-un robot **400 g piept de pui** cu albușul de la **2 ouă** și **50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până formează o pastă omogenă. Taie cuburi mici **200 g cârnați afumați uscați** și amestecă în pasta de pui.
9. Asezonează **10 bucăți de pulpe pui dezodate** cu piele, aproximativ 1,2 kg, cu **20 g Knorr Condimente pentru pui**. Umple pulpele cu farsă de pui și cârnați, rulează-le în formă cilindrică.
10. Gătește pulpele umplute în cuptor la temperatura de 150°C timp de 90 minute. Înainte de servire, pentru crusta crocantă, scurge din tavă excesul de lichid, cu pompa specială sub presiune pulverizează un strat de **Rama Combi Profi** deasupra pulpelor și caramelizează pielea crocantă în cuptorul preîncălzit la 200°C.
11. Aduagă într-o oală **200 ml vin alb**, fierbe la foc iute până scade la jumătate, completează cu **400 ml apă** și încorporează **55 g Knorr Supă Cremă de ciuperci** (Hribi). Fierbe sosul până la textură cremoasă.



**MUȘCHULEȚ DE PORC CU CHORIZO,
PUI CU CURMALE ȘI PESMET DE PĂTRUNJEL,
POMME DUCHESSE ȘI SOS DE PIPER VERDE**



MUȘCHIULEȚ DE PORC CU CHORIZO, PUI CU CURMALE ȘI PESMET DE PĂTRUNJEL, POMME DUCHESSE ȘI SOS DE PIPER VERDE

Timp de preparare: 90 minute.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Fasonază **1,8 kg mușchiuleț de porc**, taie capetele, formează carnea în formă de cilindru.
2. Amestecă într-un robot de bucătărie carnea de la fasonare, **3 albușuri de ou**, **100 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații** până obții o pastă omogenă. Aduagă în compoziția formată **120 g de cârnați Chorizo** tăiați în cubulețe mici.
3. Întinde folie de aluminiu pe masa de lucru, stropește cu **ulei**. Așază în formă de evantai **160 g jambon crud uscat**.
4. Aplică uniform farsa de carne peste jambon, așază mușchiulețul de porc, azonează cu **Knorr Condimente pentru porc** (procesat pudră fină într-un blender). Rulează compoziția în formă cilindrică, strânge capetele.
5. Gătește ruloul de carne în cuptor la 80°C timp de 90 minute. Înainte de servire porționează carnea. Aplică cu pompa specială sub presiune un strat de Rama Combi Profi pe o tavă de cuptor, așază rulourile de carne, aplică încă un strat de **Rama Combi Profi** și gratinează-le la 200°C.
6. Amestecă într-un robot de bucătărie **1,8 kg piept de pui**, **6 albușuri de ou** și **100 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații**. Hidratează **150 g curmale** (fără semințe) în **100 ml coniac**.
7. Întinde pe masa de lucru folie alimentară, nivelează pasta de carne, așază în mijloc curmalele și rulează în formă cilindrică. Gătește ruloul de pui în cuptor la 80°C timp de 1 oră.
8. Înainte de servire, porționează rulourile de pui. Pe o tavă de cuptor, aplică cu pompa specială sub presiune un strat de **Rama Combi Profi**, așază rulourile și pulverizează deasupra încă un strat de grăsime vegetală. Gratinează carnea la 190°C timp de câteva minute.
9. Pentru crusta de verdețuri amestecă într-un robot de bucătărie **200 g pesmet alb** cu **200 g pătrunjel verde**. Amestecă **20 g Knorr Primerba Ierburi de Grădină** cu **50 ml ulei de măsline**, unge rulourile și trece-le prin pesmetul de verdețuri.
10. Pune **3 l apă** într-o oală, adaugă **60 g Knorr Professional Bulion Lichid Pui**. Spală **2 kg de cartofi**, curăță și fierbe în supă bază de pui. Scurge într-o sită, pasează și încorporează **100 g unt** până este omogen. Aduagă **4 gălbenușuri de ou** și **50 g parmezan** pudră. Aduagă piureul într-un poș cu sprîț și toarnă sub formă de aveline pe hârtie de pergament. Unge cu **gălbenuș de ou** avelinele și coace-le în cuptorul preîncălzit la 200°C până se colorează uniform.
11. Aduagă într-o oală **200 ml vin alb**, **o foaie de dafin**, **o crenguță de rozmarin** și **una de cimbrisor**, **2 căței de usturoi** zdrobiți. Fierbe vinul până când scade la jumătate, strecoară. Completează vinul infuzat cu **400 ml apă**, adaugă **5 g de Knorr Professional Bulion Lichid Vită** și încorporează **65 g Knorr Sos de Piper verde**. Fierbe sosul până la consistență cremoasă.



**PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ
CU LEGUME BEARNAISE,
SOS DE CASTANE**



PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ CU LEGUME BEARNAISE, SOS DE CASTANE

Timp de preparare: 3 ore.
Ingrediente pentru 10 porții.

1. Îndepărtează tendonul de la **10 pulpe de rață**, așază-le într-o tavă înaltă de cuptor.
2. Aduagă **1 kg de ceapă, 1 kg de morcovi, 2 batoane de scorțișoară, 4 buc. anason stelat, 3 foi dafin, 3 crenguțe rozmarin, boabe de piper** și asezonează cu **sare**. Aduagă suficientă untură de rață cât să acopere conținutul tăvii.
3. Gătește în cuptor la 160°C timp de 2,5 ore. Menține pulpele la temperatură în untură. Înainte de servire gratinează pielea până devine crocantă.
4. Pentru aluatul de tartă, amestecă **300 g făină, 150 g unt, 1 ou, sare și apă** cât necesită compoziția. Menține aluatul obținut la rece timp de 3 ore.
5. Unge formele cu unt, întinde aluatul și pentru a preveni umflarea acestuia, înțepă-l aleatoriu cu o furculiță. Coace tartele în cuptor la 180°C.
6. Curăță și spală un **amestec de 1,5 kg de legume: morcovi tineri, dovlecei, sparanghel, apio** sau alte alegeri. Blanșează-le în apă cu sare timp de 1 minut, răcește în apă cu gheață.
7. Aduagă într-un vas **200 ml de vin alb**, fierbe-l la foc iute până scade la un sfert din cantitate. Aduagă **20 g Knorr Primerba Ceapă Șalotă** și **20 g tarhon** proaspăt. Amestecă reducția obținută cu **300 ml Knorr Sos Olandez**, astfel vei obține un sos bearnaise.
8. Umple tartele cu sosul bearnaise, așază legumele. Înainte de servire gratinează tarta în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 3-5 minute.
9. Creștează **500 g castane**, umezește-le și coace-le în cuptor, acoperite. Curăță de coajă castanele prăjite, amestecă-le pastă într-un robot de bucătărie.
10. Fierbe **200 ml vin alb** până scade la jumătate, aduagă pasta de castane și completează cu **300 ml apă**. Aduagă **10 g Knorr Professional Bulion Lichid Vită** și **30 ml coniac**. Menține sosul la fiert timp de 10 minute și finalizează-l cu **50 ml Rama Cremefine 15% multiple aplicații** și **100 g unt**.



**VITĂ ÎN MANTIE DE JAMBON,
LEGUME GRATINATE, SOS OLANDEZ**

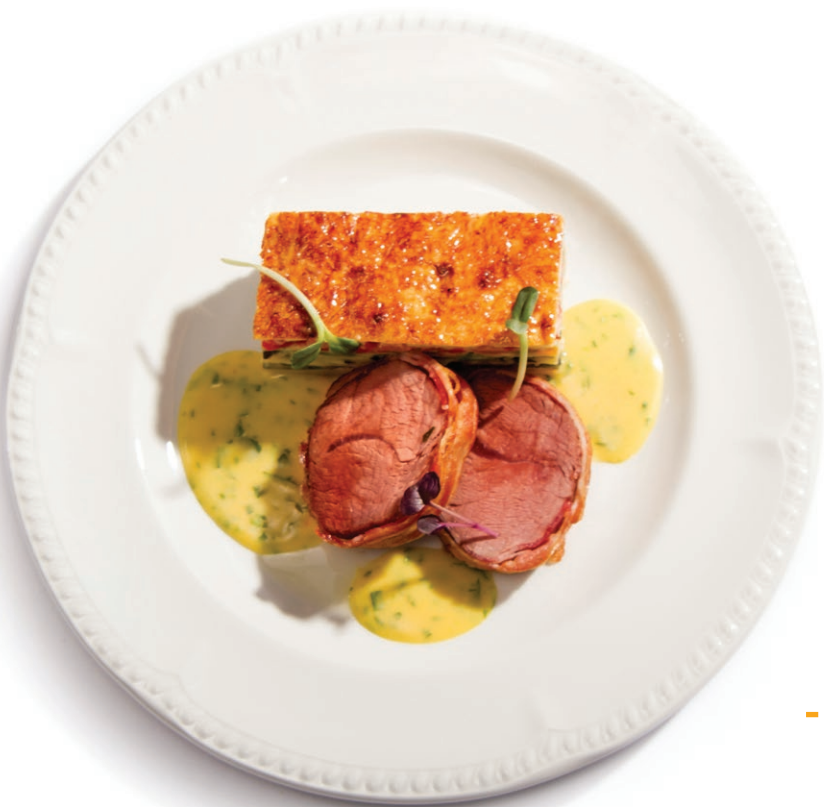


VITĂ ÎN MANTIE DE JAMBON, LEGUME GRATINATE, SOS OLANDEZ

Timp de preparare: 4 ore.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Taie felii **500 g vinete** și **800 g cartofi**, azonează-le cu sare și oregano, stropește-le cu ulei de măsline. Coace feliile de vinete în cuptor la 180°C timp de 15 minute, iar cartofii timp de 25 minute.
2. Taie cuburi **500 g ardei gras colorat**, taie felii **300 g dovlecei zucchini**. Sotează legumele ușor în puțin ulei de măsline.
3. Fierbe **1 l apă**, adaugă **210 g Knorr Sos Bechamel**. Când sosul este cremos, ia oala de pe foc și încorporează **3 gălbenușuri de ou** și **100 g parmezan ras**.
4. Montează într-o tavă de cuptor cartofii felii copti, stropește cu sos béchamel și presară **70 g mozzarella** rasă. Așază următoarele straturi de legume, cu sos și mozzarella.
5. Gătește legumele în cuptorul preîncălzit la 180°C până când se gratinează stratul de deasupra.
6. Fasonează **2,2 kg carne de vită** (mușchi, vrăbioară sau antricot). Pentru a asezona carnea aplică uniform strat **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**.
7. Așază pe folie alimentară în formă de evantai **160 g jambon crud uscat**. Așază piesa de carne și învelește în formă de cilindru. Așază ruloul în pungă alimentară pentru gătit sous vide, adaugă **50 ml vin alb** și **100 g unt**.
8. Gătește în baie de apă, la temperatură controlată de 60°C timp de 2 ore. Înainte de servire, aplică pe o tavă cu pompa specială sub presiune un strat de **Rama Combi Profi**, așază carnea porționată și aplică deasupra încă un strat de **Rama Combi Profi**. Caramelizează jambonul de pe carnea de vită crocant la 220°C timp de 2 minute.
9. Fierbe 500 ml apă, adaugă un amestec de arome la infuzat: **rozmarin, salvie și cimbrisor**. Încorporează **85 g Knorr Sos Olandez** și fierbe până la textură cremoasă.



**COTLETE DE BERBECUȚ ÎNVELITE ÎN
PUDRĂ DE RUCOLA, MINI LEGUME GRILL,
SOS DEMI-GLACE, SPUMĂ DE VIN**



COTLETE DE BERBECUȚ ÎNVELITE ÎN PUDRĂ DE RUCOLA, MINI LEGUME GRILL, SÓS DEMI-GLACE, SPUMĂ DE VIN

Timp de preparare: 3 ore.

Ingrediente pentru 10 porții.

1. Tranșează **2,5 kg de cotlete de berbecuț** în 10 porții. Amestecă într-un robot de bucătărie **30g Knorr Condimente pentru Vită** până obții o pudră fină. Asezonează carnea cu amestecul obținut și menține la marinat 12 ore.
2. Așază carnea în punga alimentară pentru gătit sous vide, sigilează. Gătește carnea în baie de apă la temperatura controlată de 55°C, timp de 2,5 ore.
3. Amestecă într-un blender **100 g rucola, 50 g pătrunjel** cu **150 g pesmet alb**. Dacă se umezește compoziția, completează cu mai mult pesmet.
4. Înainte de servire, cu pompa specială sub presiune aplică un strat de **Rama Combi Profi** pe o tavă, așază piesele de carne și mai aplică deasupra încă un strat de **Rama Combi Profi**. Caramelizează carnea în cuptor, la temperatura de 250°C timp de 4 minute.
5. Servește cotletele de berbecuț învelite în pudră de verdețuri.
6. Pregătește 1,5 kg amestec de legume din: **vinete mini, dovlecei mini, morcovi tineri colorați, ciuperci**. Gătește-le pe grătar sau cuptor într-un interval de timp scurt, asezonate doar cu **sare și piper**. Stropește-le cu ulei aromat, pregătit dintr-un amestec de **100 ml de ulei de măsline și 15 g Knorr Primerba Ierburi de Provence**.
7. Fierbe **500 ml de apă** cu **2 crenguțe de rozmarin, 2 crenguțe de cimbrisor, 1 foaie dafin și 50 ml coniac**. Strecoară infuzia de arome prin sită fină, adaugă în lichidul obținut **50 g Knorr Bratenjus – Sos pentru friptură** și fierbe până obții un sos cremos.
8. Adaugă **500 ml vin roșu** într-o oală împreună cu **5 g zahăr**, fierbe-l până scade la 1/3. Temperează lichidul obținut, adaugă **lecitină de soia** și menține-l la rece până la servire. Agită sosul cu un blender pentru a forma textura spumoasă.





I
MENI

*Meniuri
Inspirare*

- Meniu 1 -

Aperitiv

Ruladă de porc în mantie
de verdețuri

F

Galantină de pui cu sparanghel
în mantie de morcovi

F

Aspic de porc cu piure de hrean

F

Terină de pui cu smochine și spanac

F

Panna cotta de sparanghel
cu tartar de somon afumat

F

Mini vinete cu brânză de capră,
roșii uscate și morcovi tineri

F

Tartă cu roșii cherry, pesto și mozzarella

F

Rulouri de legume marinate
în vinegretă de zmeură

Peste

File de chefal, broccoli și morcov tânăr,
sos lămâie și pătrunjel

Fel principal

Cotlet de porc gratinat cu ciuperci și cașcaval,
piept de pui mediteranean cu roșii,
busuioc și mozzarella,
cartofi gratinați cu rozmarin,
sos brun cu piure de dovleac copt



**File de chefal, broccoli și morcov tânăr,
sos lămâie și pătrunjel**



**Cotlet de porc gratinat cu ciuperci și cașcaval,
piept de pui mediteranean cu roșii, busuioc
și mozzarella, cartofi grinați cu rozmarin,
sos brun cu piure de dovleac copt**



- Meniu 2 -

Aperitiv

Aspic de curcan cu piure de hrean

F

Terină de ficat de pui
cu semințe aromate și jambon

F

Piept de porc presat,
șorici crocant cu cremă de muștar

F

Chiftele reinterpretate cu ouă de prepeliță
în mantie de jambon

F

Panna cotta de mazăre
cu tartar de păstrăv afumat

F

Mini tartă cu cremă de brânză,
mentă și mazăre

F

Terină de roșii cu busuioc și vinete coapte și quenelle
din ardei gras, vinete și mascarpone

F

Rulouri de legume marinate în vinegretă de zmeură

Peste

Duet păstrăv cu șalău și salvie
cu sos bechamel de citrice, ratatouille de legume

Fel principal

Ceafă presată, pulpă de pui umplută cu cârnați uscați,
cartofi gratinați cu ardei copt
și sos ciuperci de pădure



**Duet păstrăv cu șalău și salvie
cu sos bechamel de citrice,
ratatouille de legume**



**Ceafă presată, pulpă de pui umplută cu
cârnați uscați, cartofi gratinați cu ardei copt
și sos ciuperci de pădure**



- Meniu 3 -

Aperitiv

Terină de pui cu merișoare și jambon

F

Galantină de pui cu creveți,
spanac și morcovi

F

Duet butterfish cu ton
în mantie de spanac

F

Panna cotta de mazăre
cu tartar de caracatiță

F

Mini vinete cu brânză de capră,
roșii uscate și morcovi tineri

F

Tartă cu dovleac, curry, brânză de capră și smochine

F

Tartă cu cremă de țelină,
parmezan și germeni de mazăre

F

Rulouri de legume marinate în vinegretă de zmeură

Peste

Șalău bearnaise, orez basmatic cu legume,
sos de lămâie parfumat cu salvie

Fel principal

Mușchiuleț de porc cu chorizo, pui cu curmale
și pesmet de pătrunjel, pomme duchesse
și sos de piper verde

**Șalău bearnaise, orez basmatic cu legume,
sos de lămâie parfumat cu salvie**



**Mușchiuleț de porc cu chorizo, pui cu curmale
și pesmet de pătrunjel, pomme duchesse
și sos de piper verde**



- Meniu 4 -

Aperitiv

Galantină de pui cu merișoare și jambon

F

Duet somon cu ton și ierburi aromate

F

Mini vinete cu brânză de capră,
roșii uscate și morcovi tineri

F

Calamar umplut cu somon
și creveți în mantie de spanac

F

Panna cotta de mazăre cu tartar de somon afumat

F

Terină de somon și pesmet de verdețuri

F

Quiche cu brânză de capră și ierburi de grădină

F

Rulouri de legume marinate
în vinegretă de zmeură

Peste

File somon, midii, piure de roșii cu anghinare,
crochete de orez cu ciuperci și sos olandez

Fel principal

Pulpă de rață confiată cu legume bearnaise,
sos de castane



File somon, midii, piure de roșii cu anghinare, crochete de orez cu ciuperci și sos olandez



Pulpă de rață confiată cu legume bearnaise,
sos de castane



- Meniu 5 -

Aperitiv

Terină de somon cu ouă de prepeliță
și pesmet de verdețuri

F

Galantină de pui cu merișoare și jambon

F

Parfait de ficat de pui cu jambon crocant

F

Panna cotta de sparanghel
cu tartar de ton roșu

F

Cheese cake cu brânză de capră
și dulceață de ceapă roșie și afine

F

Mini vinete cu brânză de capră,
roșii uscate și morcovi tineri

F

Tartă cu sos olandez și sparanghel

F

Rulouri de legume marinate
în vinegretă de zmeură

Peste

Duet păstrăv cu somon,
risotto cu ciuperci, spumă de citrice

Fel principal

Vită în mantie de jambon,
legume gratinate, sos bearnaise





**Duet păstrăv cu somon,
risotto cu ciuperci, spumă de citrice**



**Vită în mantie de jambon,
legume gratinate, sos bearnaise**

- Meniu 6 -

Aperitiv

Ruladă tradițională cu pui,
porc și cârnați de casă, învelită în jambon

F

Aspic de rață în mantie de spanac

F

Calamar umplut cu somon
în mantie de morcov cu portocale

F

Terină de pui cu smochine și spanac

F

Panna cotta de sparanghel
cu tartar de creveți

F

Mini vinete cu brânză de capră,
roșii uscate și morcovi tineri

F

Rulouri din brânză de capră în crustă de nucă și miere pe
crucon de pâine toast cu pesto roșu

F

Quiche cu somon afumat și praz

F

Rulouri de legume marinate
în vinegretă de zmeură

Peste

Trilogie ton roșu, midii și caracatiță, orez sălbatic
cu sparanghel, spumă de lămâie și unt

Fel principal

Cotlete de berbecuț învelite în pudră de rucola,
mini legume grill, sos demi-glace,
spumă de vin



Trilogie ton roșu, midii și caracatiță, orez sălbatic cu sparanghel, spumă de lămâie și unt



**Cotlete de berbecuț învelite în pudră
de rucoala, mini legume grill,
sos demi-glacé, spumă de vin**



- Compuneți aperitivul! -



1. Tartă cu roșii cherry, pesto și mozzarella



2. Tartă cu sos olandez și sparanghel



3. Galantină de pui cu merișoare și jambon



4. Mini tarte cu ciuperci de pădure



5. Mini tarte cu cremă de brânză, mentă și mazăre



6. Tartă cu dovleac, curry, brânză de capră și smochine



7. Tartă cu cremă de țelină, parmezan și germeni de mazăre



8. Terină de pui cu smochine și spanac



9. Ruladă tradițională cu pui, porc și cârnați de casă învelită în jambon



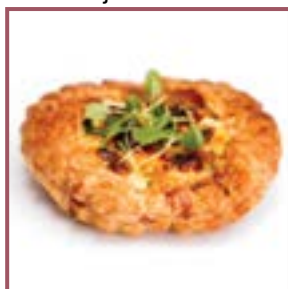
10. Chiftele reinterpretate cu ou de prepeliță în mantie de pătrunjel



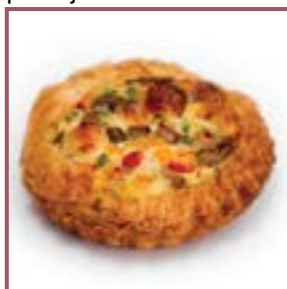
11. Chiftele reinterpretate cu ou de prepeliță în mantie de jambon



12. Ruladă de porc în mantie de verdețuri



13. Quiche cu brânză de capră și ierburi de grădină



14. Quiche cu cașcaval afumat, ciuperci și ardei gras



15. Galantină de pui cu sparanghel în mantie de morcovi



16. Calamar umplut cu somon în mantie de morcov și portocale



17. Calamar umplut cu somon și creveți în mantie de spanac



18. Quiche cu somon afumat și praz



19. Duet somone cu ton și ierburi aromatice



20. Duet butterfish cu ton în mantie de spanac

V-ați făcut deja o primă impresie asupra celor 6 meniuri standard îmbinate armonios și prezentate succint. Ați trecut în revistă gama variată de aperitive și poate unele v-au încântat mai mult decât altele. Acum aveți posibilitatea să le vizualizați individual și să vă compuneți aperitivul dorit!



21. Galantină de somon cu creveți, spanac și morcovi



22. Aspic de porc cu piure de hrean



23. Aspic de curcan cu piure de hrean



24. Aspic de rață în mantie de spanac



25. Parfait de ficat cu jambon crocant



26. Terină de roșii cu busuioc și vinete coapte și quenelle din ardei gras, vinete și mascarpone



27. Cheese cake cu brânză de capră și dulceață de ceapă roșie și afine



28. Terină de ficat de pui cu semințe aromate și jambon



29. Piept de porc presat, șorici crocant cu cremă de muștar



30. Rulouri din brânză de capră în crustă de nucă și miere pe cruton de pâine toast cu pesto roșu



31. Panna cotta de mazăre cu tartar de somon afumat



32. Panna cotta de mazăre cu tartar de păstrăv afumat



33. Panna cotta de mazăre cu tartar de caracatiță



34. Panna cotta de sparanghel cu tartar de somon afumat



35. Panna cotta de sparanghel cu tartar de păstrăv afumat



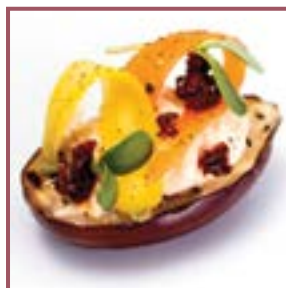
36. Panna cotta de sparanghel cu tartar de caracatiță



37. Terină de somon și pesmet de verdețuri



38. Terină de somon cu ouă de prepeliță și pesmet de verdețuri



39. Mini vinete cu brânză de capră, roșii uscate și morcovi tineri



40. Rulouri de legume marinate în vinegretă de zmeură tineri





#meniuri_inspirate

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu - Chef Executive	0722.357.097, robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Kiss - Culinary Advisor	0733.110.537, florin.kiss@unilever.com
România	Dana Dogantekin - Chef Executive	0722.430.518, dana.dogantekin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu - Distributive Sales Manager	0722.518.109, sorin.iozu@unilever.com
România	Mihai Șerbănescu - Junior Distributive Manager	0733.110.336, mihai.serbanescu@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassito - Area Sales Team Leader	0734.459.653, alessandro.bassitto@unilever.com
România	Chain Account Executive	0726.244.677 / 0722.518.109
București sect 2, 3 și 4	Gabriel Merdescu - Sales Representative	0723.606.828, gabriel.merdescu@unilever.com
București sect 5, Călărași	Petronela Vasile - Sales Representative	0729.800.957, petronela.vasile@unilever.com
București sect 1 și 6, Ilfov, Argeș, Teleorman, Giurgiu, Vâlcea	Adina Chahine - Sales Representative	0723.293.124, adina.chahine@unilever.com
Dâmbovița, Prahova, Buzău	Cristian Jitaru - Sales Representative	0724.204.548, cristian.jitaru@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu - Area Sales Representative	0726.262.022, marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița		0723.606.828
Tulcea, Galați, Brăila, Vrancea	Cristian Florin Crăciun - Sales Representative	0721.286.354, cristian.craciun@unilever.com
Bacău, Suceava, Vaslui, Botoșani, Iași, Neamț	Dumitru Popa - Sales Representative	0739.847.398, dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea - Area Team Leader	0723.330.029, florin.florea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj		0739.835.623
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa - Sales Representative	0723.605.001, dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca - Sales Representative	0720.043.152, claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală - Sales Representative	0723.298.278, andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba - Sales Representative	0732.714.252, csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș - Sales Representative	0732.714.252, andrei.seres@unilever.com




Descoperă #idei_inspirate online!

-  inspiratidebucatar.ro
-  [/UnileverFoodSolutionsRomania](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania)
-  [/bucatar](https://www.pinterest.com/bucatar)
-  [/UnileverUFSRomania](https://www.youtube.com/UnileverUFSRomania)
-  chefs.ro@unilever.com



inspiratidebucatar.ro





A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, a white plate holds a gourmet dish with a pinkish-red sauce, a green vegetable, and a piece of meat. A lit candle in a glass holder is the central focus, casting a warm glow. In the background, a wine glass and another lit candle are visible, creating a bokeh effect. The entire scene is framed by a white border, which is itself set against a dark orange background with a repeating geometric pattern.


Descoperă #idei_inspirate online!

 inspiratidebucatari.ro

 [/UnileverFoodSolutionsRomania](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania)

 [/bucatari](https://www.pinterest.com/bucatari)

 [/UnileverUFSRomania](https://www.youtube.com/UnileverUFSRomania)

 chefs.ro@unilever.com