

# MENIU IDĖJOS SU „BIDVEST LIETUVA“

Įkvėpti straipsnio „Kaip išsirinkti geriausią tiekėją“ („Restoranų verslas“ Nr. 40) žurnalo „Restoranų verslas“ komandos šefai nusprendė „išbandyti“ UAB „Bidvest Lietuva“ kaip tiekėją ir partnerį atnaujinant meniu.



**Upėtakio filė su šonine, pesto ir brokoliais pagaminti reikės:**  
upėtakio su galva, šaltai rūkytos šoninės, brokolių, bazilikų, alyvuogių aliejaus, česnakų, parmezano, citrinos



**Kuprės ir krevečių vėrinukams su apelsinų padažu reikės:**  
kuprės filė, didžiųjų tigrinių krevečių, apelsinų sulčių, krakmolo, cukraus, druskos, pipirų, sviesto, laimo sulčių.



**Marokietiškam skumbrių tadžinui su daržovėmis reikės:**  
atlantinės skumbrės, brokolių, įvairių spalvų pjaustytos paprikos, alyvuogių, alyvuogių aliejaus, pomidorų, svogūnų, citrinos/laimo, druskos, pipirų



**Upėtakiui su smidrais, svogūnų uogiene ir bulvių laiveliais, rozmarinu, česnakų, citrinos ir kiškio kopūstų padažu, reikės:**  
upėtakio su galva, smidrų, bulvių laivelių su lupena, alyvuogių aliejaus, modenės balzaminio acto, sviesto, svogūnų, česnakų, citrinos, rozmarino, kiškio kopūstų.

Nukelta į 48 psl. >

Atkelta iš 47 psl. &gt;



**Kuprės, midijų, šukučių sriubai su grietinėle ir vynu reikės:** kuprės filė, moliuskų žaliu kiaučiu, jūros šukučių, didžiųjų tigrinių krevečių, grietinėlės virimui, luptų, pjaustytų pomidorų savo sultyse, citrinos žievelės, šviežios kalendros, svogūnų, česnakų, alyvuogių aliejaus, sauso baltojo vyno, vištienos sultinio, džiovintų: bazilikų, čiobrelio, raudonėlio, sviesto, lauro lapų.

#### Tvari žuvininkystė

Vadovaujantis pastarųjų kelių metų tendencijomis, pagrindiniu motyvu kuriant receptus ir pasirenkant patiekalus tapo tvari žuvininkystė, t. y. iš UAB „Bidvest Lietuva“ asortimento pasirinktos tik nenykstančios žuvų rūšys, o jei įmanoma – ir produktai, atrinkti vadovaujantis tvarios žuvininkystės politika (pavyzdžiui, moliuskų žaliu kiaučiu tiekėjas „Sanford Sustainable Seafood“ laikosi itin griežtos tvarios žuvininkystės politikos).

#### Beveik visi reikalingi produktai – iš vieno tiekėjo

Jūros gėrybių sriuba, marokietiškas žuvies tadžinas, du užkandžiai ir du patiekalai su upėtakiu. Tokių patiekalų gamybai suformuotas užsakymas UAB „Bidvest Lietuva“. Asortimento gausa ir tiekėjo universalumas išties džiugina. Produktai, kuriuos ruošiant patiekalus pristatė vienas tiekėjas, receptuose pažymėti ženklu.

#### O svarbiausia...

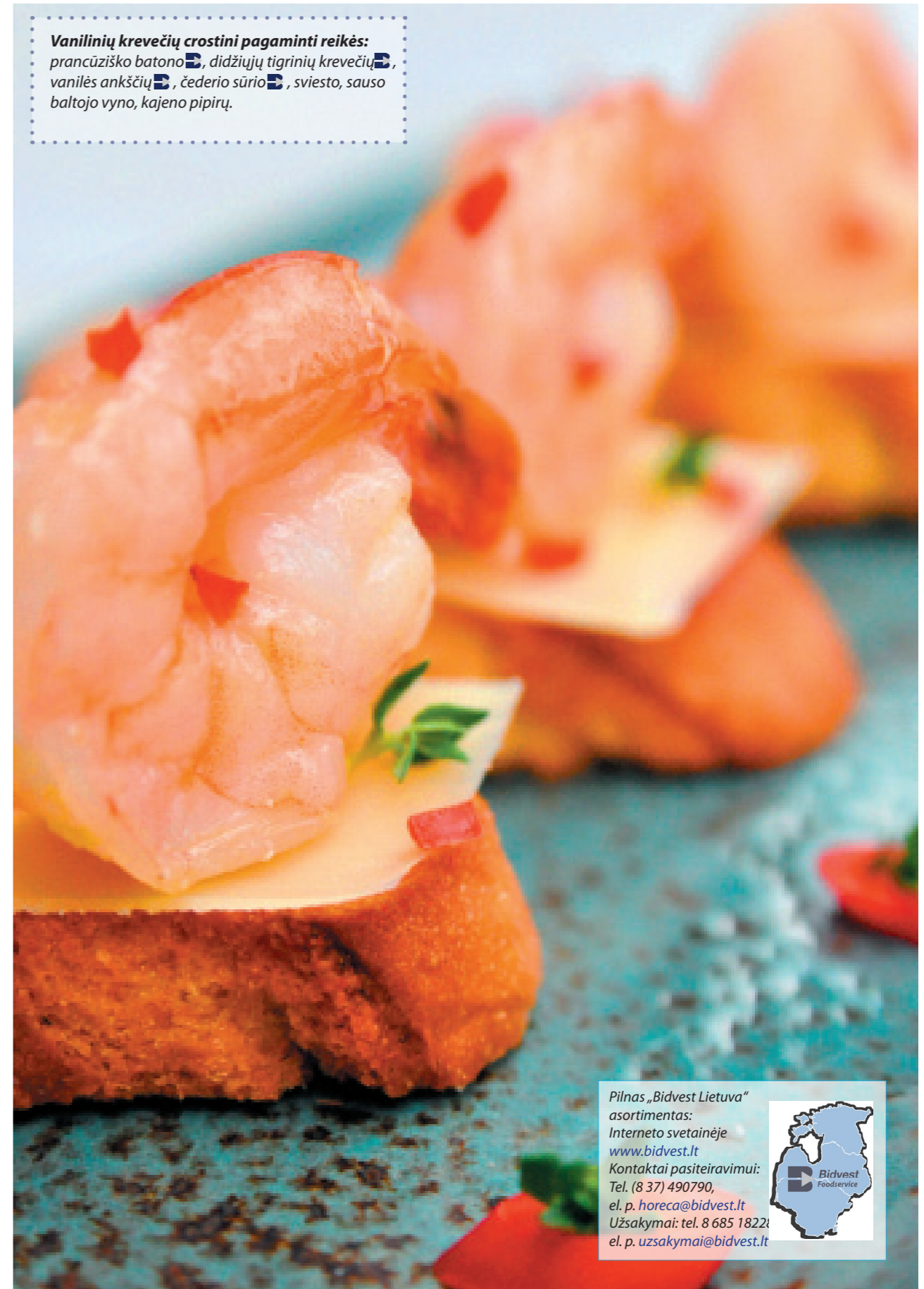
Svarbiausią kriterijų ir UAB „Bidvest Lietuva“ produktų bruožą atskleisime pagaminę naujus, įdomius patiekalus, galinčius tapti ir Jūsų restorano meniu dalimi.

Šefui gaminant, o restorano svečiui ragaujant, tenka pripažinti, jog svarbiausias kriterijus pasirenkant tiekėją – produktų kokybę. Labiausiai maloniai nustebino UAB „Bidvest Lietuva“ jūros gėrybės ir žuvis, turėjusios šviežioms gėrybėms būdingą puikų jūros aromatą, o pagaminti moliuskai ir šukutės buvo minkšti ir sultingi, kas, deja, vis dar retas malonumas daugelyje Lietuvos restoranų. Daržovės, bulvės, bakalėja ir duona taip pat buvo puiki žaliava kūrybai.



**Upėtakiui su smidrais, svogūnų uogiene ir bulvių laiveliais, rozmarinų, česnakų, citrinos ir kiškio kopūstų padažu, reikės:** upėtakio su galva, smidrų, bulvių laivelėlių su lupena, alyvuogių aliejaus, modenės balzaminio acto, sviesto, svogūnų, česnakų, citrinos, rozmarino, kiškio kopūstų.

**Vanilinių krevečių crostini pagaminti reikės:** prancūziško batono, didžiųjų tigrinių krevečių, vanilės ankščių, čederio sūrio, sviesto, sauso baltojo vyno, kajeno pipirų.



Pilnas „Bidvest Lietuva“ asortimentas:  
Interneto svetainėje  
[www.bidvest.lt](http://www.bidvest.lt)  
Kontaktai pasiteiravimui:  
Tel. (8 37) 490790,  
el. p. [horeca@bidvest.lt](mailto:horeca@bidvest.lt)  
Užsakymai: tel. 8 685 18221  
el. p. [uzsakymai@bidvest.lt](mailto:uzsakymai@bidvest.lt)

