

# VISKAS, KO GALI PRIREIKTI A LA CARTE MENIU

Naujausias restoranų verslo tendencijos rodo, jog dažnai keisdami valgiaraštį restoranai laimi daugiau lankytojų dėmesio, užsitikrina jų lojalumą ir turi daugiau šansų sudominti potencialius lankytojus. Geriausia keisti valgiaraštį, iš pradžių išbandant, ar nauji patiekalai bus priimtini ištikimiems klientams, o gal atves naujų. Tokiems bandymams puikiai tinka specialūs savaitės ar mėnesio pasiūlymai ar besikeičiantis *a la carte* meniu.

Labiausiai esamų ir potencialių lankytojų dėmesį patrauksite įdomiais, išskirtiniais patiekalais. Tokiam meniu prireiks ir išskirtinės kokybės, įdomesnių produktų. Čia restoranai gali susidurti su problema, kaip ir kur kas mėnesį ieškoti naujų, įdomių ar restorano lankytojų dar neatrastų produktų tiekėjų.

## Vienas tiekėjas

Yra du būdai ieškoti žaliavų. Pirmasis labiau tinka nedideliams, šeiminio tipo restoranams, kuriuose kiekvieną dieną keičiamas meniu užrašomas kad ir ant sienos. Tokių restoranų šefai dažnai būna ir šeimininkai, todėl turi prabangą ieškoti žaliavų patys, susipažinti su smulkiais ūkininkais ir pirkti produktus nedideliais kiekiais. Visai kitokį sprendimą pasirenka didesni ir įvairesni lankytojų srautą turinčios viešojo maitinimo įstaigos. Jų

pagrindinis tikslas – surasti patikimą, kokybiškų žaliavų tiekėją, kuris galėtų pasiūlyti kuo universalesnį produktų asortimentą. Tokiu atveju galima optimizuoti užsakymus savo tradiciniam valgiaraščiui ir operatyviai gauti produktus *a la carte* meniu sumanymams. Ieškokite tiekėjo, kuris galėtų Jūsų restoraną aprūpinti kasdieniniais žuvies, mėsos gaminiais, daržovėmis, bakalėja, pieno produktais. Idealu, jei tas pats tiekėjas turi ir įdomesnių, gurmaniškų ar prabangos produktų linijas, pavyzdžiui, įvairių sūrų, žvėrienos, jūros gėrybių, miško grybų ir uogų, kepinų ir, žinoma, prieskonių – visų, kokių Jums gali prireikti. Ypač gerai, kai pasirinktas tiekėjas gali atsakyti į visus Jūsų lankytojams kylančius klausimus dėl žaliavų ir produktų kilmės.

Nepamirškite nuolat sekti, ką naujo siūlo tiekėjai. Štai vienas universaliausių tiekėjų – UAB „Bidvest Lietuva“ (anksčiau labiau žinoma kaip UAB „Nowaco Lietuva“) neseniai papildė savo asortimentą didžiuliu sąrašu įvairiausių sūrų. „Vieno universaliausių tiekėjų vardą „Bidvest Lietuva“ pelnė ir dėl kitų siūlomų produktų linijų, puikiai tinkančių išskirtiniams meniu pasiūlymams. Tai įvairios egzotiškos žuvys, jūros gėrybių produktai, žvėriena, miško gėrybės ir kt.

## Gurmaniški sūriai – patiekalams gardinti, užkandžiams prie vyno ir netgi desertams

Sūriai restorane tampa vienu iš pikantiškųjų ir „slaptųjų“ skonio pagalbininkų. Aukšto lygio šefai iš sūrų kuria desertus, o patyrę someljė, derindami su vynu, sukuria puikiai skambančius derinius. „Bidvest Lietuva“ savo asortimente turi kone 60 įvairiausių sūrų rūšių, prie kurių pataria derinti vynus, parinktus profesionalaus someljė.

„Bidvest Lietuva“ siūlo mi baltojo pelėsio sūriai, pateikti kaip užkandis su restorane kepta duonele, krekeriais, vynuogėmis, kriaušėmis, suderinti su baltu sausu bei putojančiais vynais, yra gana originalus pasiūlymas. Tuo tarpu mėlynojo pelėsio sūris gali tapti pagrindiniu originalaus deserto komponentu. Jei dar nedrąsu eksperimentuoti, šie sūriai tiks su desertiniais (ne per daug saldžiais) vynais, o jei pateiksite kaip užkandį su kriaušėmis, figomis, vynuogėmis, žemės riešutais, jis ne tik derės su raudonaisiais sausais vynais, bet galės būti pavadintas originaliu desertu.

Įdomus ir neįprastas sūris, įdėtas į salotas, padažus, makaronų patiekalus ar panaudotas apibarstyti picą, suteiks naują skonį ir malonius potyrius klientams. Ryškaus skonio sūris taip pat gali būti vartojamas kaip pagardas prie mėsos patiekalų.

Prabangiam meniu – prabangūs sūriai. „Bidvest Lietuva“ asortimente esantis Rokforo sūris gaminamas iš neapdoroto Lacaune avių pieno, yra trapios, kreminės tekstūros, aštriai pikantišku kvapu bei melsvai žalsvo pelėsio raizginiais visame sūryje. Šis sūris puikiai tinka su vaisiais, daržovėmis bei riešutais. Jis taip pat vartojamas pagrindiniuose patiekaluose bei salotose, tačiau daugelis šio sūrio gerbėjų teigia, jog jis skaniausias vartojant su riekele duonos. Rokforo sūrį „Bidvest Lietuva“ siūlo pateikti su vynais *Porto*, *Bordeaux*, *Cabernet Sauvignon* ir *Meritage*. Prabangius *risotto* ar mėsos kepsnius gaminkite su anglišku sūrų karaliumi *Stilton*’u. Šis sūris puikiai derės prie *Porto* vynų.

„Bidvest Lietuva“ siūlo ir atsakingai atrinktus kitus populiariusius sūrius, tokius kaip *Emmental* ar *Maasdam*. *Emm-*

*ental* – geriausias palydovas prie populiariosios jauno vyno šventės ir jaunojo *Beaujolais*, o *Maasdam* gali būti puikiai derinamas su alaus rūšimis *Lager*, *Pale Ale* arba vynais *Gewurztraminer*, *Chardonnay*, *Merlot*, *Sauvignon Blanc* ir *Chianti*. Abu sūriai puikiai tinka žymiajam sūrio fondui.

Kiti žymieji sūriai, kuriuos siūlo „Bidvest Lietuva“ – čederis, gouda, mocarela, natūrali bei su įvairiais Viduržemio jūros virtuvės priedais (džiovinti pomidorai, alyvuogės, čili) feta, kepamas sūris, šviežias ožkos pieno sūris – natūralus ir su įvairiomis žolelėmis ar netgi medumi. Taip pat ilgo brandinimo, subtilūs ir aromatinti karvės, ožkos ar avies pieno sūriai, sūriai su įvairiais priedais – šalavijais, aštriomis paprikomis, spanguolėmis, mango ir apelsiniais, mango ir imbieru – desertams.

## Egzotika...

...itin tinkamas palydovas *a la carte* meniu. Nedidelės porcijos, grynai ar kūrybingai pateikti kokybiški produktai, keletas skirtingų pasirinkimų – ir štai Jums *a la carte*. Dėl kokybės abejoti neverta, kadangi jau trečius metus „Bidvest Lietuva“ tiekia specialius *Nowaco Exclusive* produktus, skirtus HoReCa ir mažmeninei prekybai. Šie produktai pasižymi mažesniu glazūros kiekiu, kokybišku apdirbimu bei produkto dydžio ir pakuotės įvairove. Ši produktų linija idealiai tinka aukštos kokybės patiekalų gamybai.

Kepta Viduržemio jūros barzdotės (kefalės) filė su česnakais, petražolėmis ir kepenėlių padažu, keptas omaras su ikrais, kiaušiniu ir žiedinių kopūstų piurė, omarai, ruošti su šparagais ir miško grybais, rūkytas otas, įdarytas šukutėmis, ikrų padaže su šokolado drožlėmis, ri-

sotto su sepijomis ir sepijų rašalu, ant grilio keptas aštuonkojis vyno padaže, karališkos krevetės su peletrūnu ir vanilės padažu – visi šie receptai yra iš restoranų, turinčių *Michelin* žvaigždučių, o visi produktai pristatyti vieno tiekėjo – „Bidvest Lietuva“. „Bidvest Lietuva“ daugelis pažįsta kaip šaldytų žuvų tiekėjas, todėl šioje produkcijos linijoje itin gausu įprastų ir egzotiškų žuvų produktų, tarp kurių rasite ir baltųjų baramundžių filė, doradų, sraigčių, midijų, vėžių, krabų ir kt. Tiesa, vertėtų atkreipti dėmesį į tendenciją, kuomet restoranai savo svečiams vis dažniau siūlo patiekalus, vengdami naudoti nykstančias žuvis bei jūrų gėrybių rūšis.

## Natūralios gėrybės iš gamtos

Uogos, vaisiai, grybai – neišsamiama įvairiausių naudingų medžiagų ir kūrybinių šefo idėjų šaltinis. Iš vaisių žmogaus organizmas gauna daugiausia vitaminų ir mineralų, o šefas turi galimybę kurti vardinius, netikėtus desertus ar garnyrus. Uogos ir vaisiai bei grybai restorane gali būti siūlomi kaip atskiri patiekalai, kaip užkandžiai, mėsos ir žuvies patiekalų garnyrai, sulčių gamybai.

Pavasaris, o ypač vasara ir ruduo dovanuoja mums įvairiausių uogų, vaisių ir grybų, o galimybę jais ir visais jų vitaminais bei išsaugota maistine verte džiaugtis visus metus suteikia „Bidvest Lietuva“, tiekianti pažangiomis technologijomis užšaldytą produkciją.

Baravykai, voveraitės, avietės, vyšnios, braškės, bruknės, gervuogės, mėlynės, spanguolės, žemuogės ir įvairūs egzotiniai vaisiai – virtuvės ir restorano fantazijos „žaliava“.

## Duona

Pačių kepta duona ir įvairūs kepiniai restorane, namie ar prie švenčių stalo – vienas populiariausių ir vis svarbesniu akcentu tampantis produktas, o kartais ir patiekalas. Savo asortimente „Bidvest Lietuva“ turi įvairius duonos gaminius: mažas duoneles (prie salotų, sriubų), pikantiško skonio pyragėlius su sūriu, kumpiu ir kt. Platus saldžių didesnių ir mažesnių pyragėlių asortimentas – kiekvienam pagal poreikį ar pageidavimą! Nese-

Lietuviška pilno grūdo duonelė, itališka ciabatta ar prancūziški raguoliai croissant tartum dar kvepia tos šalies kulinarija. Užusti galime iki 100 kartų daugiau skonių nei ragaujant. Ir tai nėra vien gurmaniški išvedžiojimai – mūsų skonio receptoriai, esantys ant liežuvio, atpažįsta tik penkis skonius: sūrų, saldų, kartų, rūgštų, umami (japonų kilmės žodis, reiškiantis „skanus, pikantiškas, malonus“). Taigi visos kitos skonio subtilybės perduodamos per kvapus. Sužadinkite apetitą savo restorane keptos duonos kvapu.

niai asortimentas papildytas šaldytais tortais ir pyragais.

## Tendencijos

Jau antrus metus visame pasaulyje plinta restoranų verslo tendencija, virtuvės šefų įvardijama kaip viena pagrindinių – konservuotos gėrybės. „Bidvest Lietuva“ asortimente rasite alyvuoges, kaparėlius, marinuotas paprikas ir česnakus, svogūnėlius ir dar dešimtį konservuotų daržovių ir vaisių.

Atsižvelgdama į vis aktualesnius sveikos mitybos reikalavimus bei klientų poreikius, „Bidvest Lietuva“ įdiegė platų bakalėjos prekių asortimentą. Populiarius ir aktualūs produktai – Viduržemio jūros regiono aukščiausios kokybės šalto spaudimo alyvuogių, saulėgrąžų, sezamo sėklų aliejai tenkina augančią užsakovų paklausą. Klientų pripažinimo sulaukė konservuotos jūros gėrybės, prieskoninės daržovės, vaisių ir alyvuogių įvairovė bei platus padažų, majonezų, pomidorų pastų, prieskonių asortimentas.

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 18228, el. p. [uzsakymai@bidvest.lt](mailto:uzsakymai@bidvest.lt)

Nepamirškite ir egzotiškos mėsos. Tai senovės lietuvių virtuvėje įprasta ir į madą vėl grįžianti žvėriena. „Bidvest Lietuva“ be įprastų mėsos produktų tiekia ir antieną, strutieną, elnieną, stirnieną, šernieną.