



¡Nos gustan los grupos!
(Incluso los de whatsapp)

Consigue el máximo control y rentabilidad
con los menús para grupos.



MENÚS PARA TODOS LOS GRUPOS

¿Grupos para comer? No solo se despiertan en navidad... Realmente durante todo el año la gente se reúne para comer en los restaurantes y sobre todo de jueves a domingo. ¡Y además, cada vez son más exigentes! Por eso si todo está bien planificado y controlado, tener grupos grandes, será una fuente de ingresos muy rentable para nuestro negocio.

Te ayudamos a crear tus menús para grupos y te inspiramos con técnicas y métodos que harán que recibir grupos grandes no suponga más esfuerzo ni estrés y que estos te empiecen a gustar y los disfrutes tanto como los del whatsapp ;)

Barcelona. Suena el teléfono en el Restaurante Robaya...

- Hola, buenos días, quería hacer una reserva para el próximo jueves por la noche.
 - Si, claro, ¿cuántos seréis?
 - Mira, vendríamos hacia las 21h y seremos 12 .
 - Ahh... ok, un segundo que lo comento con cocina y os confirmo.
-

**CON ESTA LLAMADA EMPIEZA TODO,
LA NORMALIDAD DE UNA MESA DE 2
¿O EL RETO DE UNA MESA DE 12?**





LOS MOMENTOS DEL AÑO CLAVES PARA TENER MENÚS DE GRUPO

En Navidad todos sabemos que en nuestros negocios es un no parar. Que si una mesa de 8, que si un grupo de 15... ¿Pero esto es sólo en Navidad?

Hay muchos momentos del año donde la gente se reúne para celebrar cosas alrededor de una mesa: cumpleaños, cenas de empresa, despedidas...

¡No te pierdas las más importantes y echa un ojo a las fechas!



AÑO NUEVO - REYES

1 de Enero - 6 de Enero



SEMANA SANTA

Marzo - Abril



DESPEDIDAS SOLTERO/A

Mayo - Junio



CENAS PRE-VERANO

Julio



VUELTA DE VACACIONES

Septiembre



NAVIDAD - FIN DE AÑO

15 al 31 de Diciembre



HAZ MÁS EFICIENTE TU MENÚ DE GRUPOS

Es indispensable hacer un análisis del menú que se oferta con base al tipo de negocio y la experiencia que se busca otorgar. Más allá de ser una lista, a veces interminable de platos, el menú puede llegar a ser el mejor anuncio de un restaurante; por eso, lo más recomendable es que esté ajustado a las estrategias de marketing y comunicación de tu negocio.

Estas son algunas recomendaciones que puedes seguir para lograr un menú de grupo más eficiente y rentable:

1

ALÉRGENOS

No dejes fuera las **opciones adecuadas**, para personas con intolerancias y/o alergias alimenticias. Una buena opción es ayudarte de los **Caldos Líquidos Concentrados Knorr** que son ingredientes libres de alérgenos que te permiten garantizar el resultado final, así como de nuestra gama completa de productos **sin gluten**, por su eficacia en la trazabilidad del gluten.



2

MENÚ PARA NIÑOS

No te olvides de los niños, contempla siempre **opciones fáciles y en cantidades óptimas**, pero también variadas. ¡No por ser para niños hay que renunciar a productos de calidad y nutritivos! Puedes trabajarlos con una creatividad similar al resto de menús.

Debe ser eficaz, debes garantizar una operativa eficiente ayudándote de bases de desarrollos en frío (**Gama en frío Knorr**) que te garantizan **una producción con la que ahorrarás en tiempo**, espacio de trabajo, consumos energéticos y de limpieza, menor gasto en RRHH y riesgo de contaminación, también facilidad para preparar grandes cantidades y su porcionamiento en frío para una posterior regeneración en emplatado. Además ayúdate de las salsas **Hellmann's** y **Primerba**, que te permitirán dar tu toque personal a tus creaciones, con una mayor durabilidad y estabilidad final.



4

REBOZADOS Y EMPANADOS

Los rebozados y empanados son tendencia y **llenan de sabor los entrantes y picoteos de la mayoría de los menús**. Utilizando **Empanador y Rebozador de Knorr**, mejorar la operativa, mejorando tu trazabilidad, impidiendo posibles contaminaciones, al no tener que utilizar huevo, y teniendo un resultado final más dorado y crujiente, incluso en exposiciones largas y regeneración.



5

PLATOS ASIÁTICOS

Los platos con **fusión asiática** son tendencia y dan un toque exótico e innovador en tus menús de eventos. Añadiendo ingredientes y salsas originales asiáticas Knorr (**Leche de Coco, Sweet chili, Curry rojo y amarillo, y Salsa Agridulce**) otorgas frescura, sabor y tematización a tus platos de menú.



6

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

Controla tus porcionamientos e ingredientes de cada plato, ayúdate para ello de **escandallos y fichas técnicas** eficientes que eviten la improvisación y las posibles pérdidas y desviaciones en costos, presentación y sabor.

7

ESPECIALÍZATE

Es imposible ofrecer de todo y además no dará una buena imagen de tu negocio... procura que tus menús sean un reflejo de tu carta y aprovéchate de las estacionalidad utilizando ingredientes de temporada. Tematiza según festividades y épocas del año: platos de Invierno, Navidad, Semana Santa, verano, Halloween, otoño, caza, etc.

8

LAS CARTAS

El diseño de la propia carta de menús es fundamental. Desarrolla una descripción detallada y clara, utilizando palabras inspiradoras y que evoquen tentación.

9

LAS REDES SOCIALES

Un **buen perfil en Facebook**, te ayudará a dar a conocer tus menús, especialidades, ubicación y contacto. Además, la comunicación vía **Whatsapp** con el grupo, te permite enviar los menús y cerrar todos los pormenores (nºpax, elección de las diferentes opciones de platos, alergias, hora de llegada...) Este canal de comunicación facilitará todo el trabajo e incluso servirá como vía para reducir mermas y optimizar costes.

Es importante que incorpores tu restaurante en especialistas en Restauración Online tipo **Tripadvisor, El Tenedor**... donde los clientes pueden comprobar toda tu oferta, instalaciones, tu puntuación y todos los comentarios de tus clientes, que a su vez servirán para mejorar en tu día a día.



MENÚS DE GRUPO

TE PRESENTAMOS 3 TIPOS
DE ESTRUCTURAS DE MENÚ,
PARA ADAPTAR TU OFERTA
A CUALQUIER GRUPO

MENÚ DEGUSTACIÓN

OPCIÓN A

35€/PERSONA

OPCIÓN B

35€/PERSONA

MENÚ CON ELECCIÓN

OPCIÓN A

30€/PERSONA

OPCIÓN B

34€/PERSONA

MENÚ CERRADO

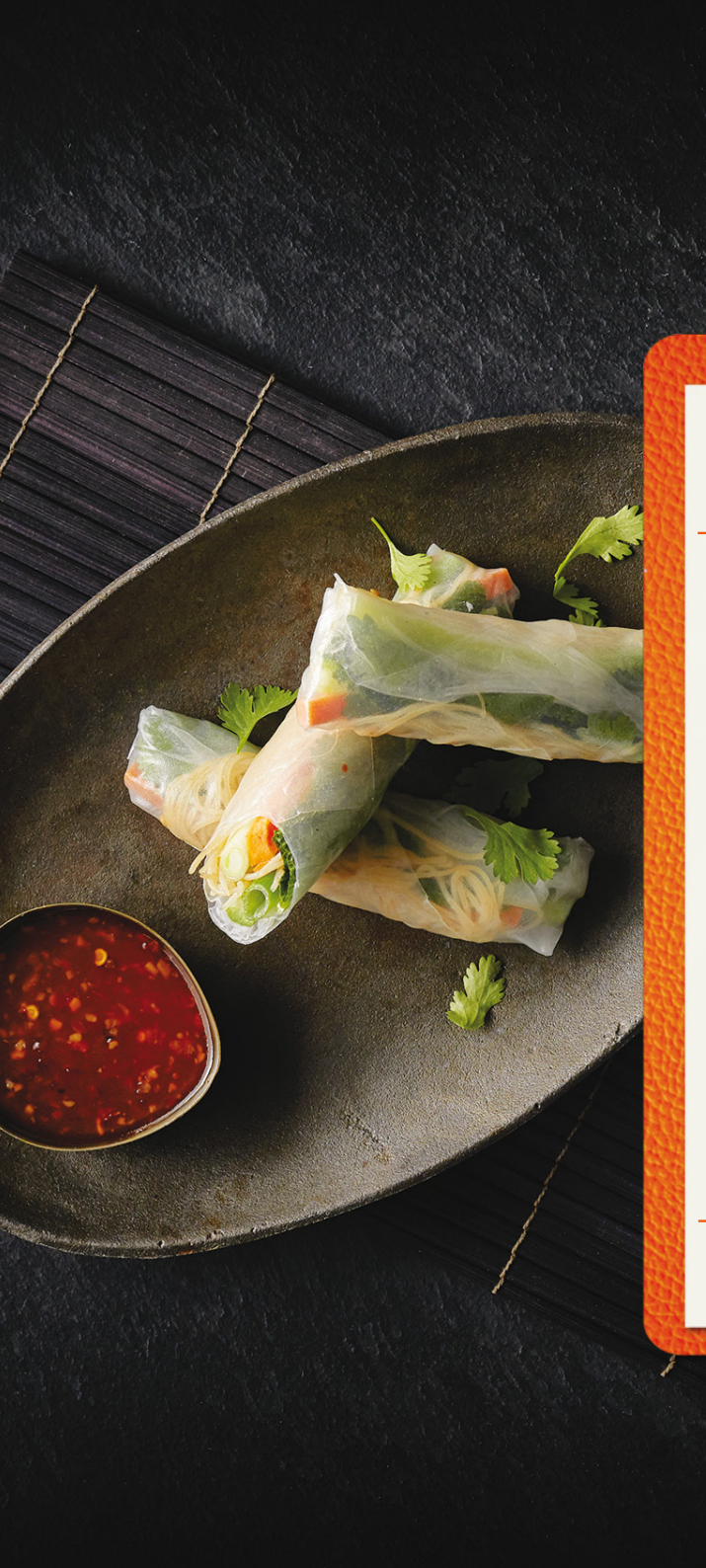
OPCIÓN A

38€/PERSONA

OPCIÓN B

40€/PERSONA





MENÚ DEGUSTACIÓN A

- Cocktail fresco de gambas hortalizas y frutas al basilico
 - Tostadas de pan especiado con crema de queso y salmón ahumado
- Rollo de primavera vietnamita con fideos de arroz y verduras
 - Alitas de pollo crujientes con salsa barbacoa y cebolla caramelizada
 - Atún marinado con pesto rojo
- Bollo al vapor con carne de cerdo hoisin y pepinillos
- Nuggets de pescado con mayonesa cítrica de lima
- Montadito de risotto de ceps con hilos de chili y pan de cristal
 - Leche frita

35€/persona

Cocktail fresco de gambas hortalizas y frutas al basilico



ELABORACIÓN

- Cocer las gambas o langostinos. Enfriar en agua fría y pelar, guardando únicamente las colas peladas para esta receta.
- Preparar una brunoise de pimientos, piña, mango, tomate y cebolla morada. Mezclar con las colas cocidas.
- Preparar un aliño fresco y ácido a base de Primerba Knorr de Albahaca, aceite de oliva y zumo de lima. Aliñar las colas que hemos preparado anteriormente y reservar.
- Presentar en un vaso de cristal colocando en el fondo el Lollo Rosso y encima el cocktail fresco de gambas ya aliñado.

Tostadas de pan especiado con crema de queso y salmón ahumado



ELABORACIÓN

- Extiende una cucharada de Hellmann's Queso Crema sobre cada rebanada de pan.
- Pon un poco de lechuga encima de la crema de queso.
- Añade dos lonchas de salmón ahumado encima de la lechuga.
- Adereza con brotes de guisantes y esparce hojas de flores comestibles encima del salmón.

Rollo de primavera vietnamita con fideos de arroz y verduras



ELABORACIÓN

- Para la salsa para mojar, mezcla el chili con el jugo de lima y déjalo a un lado.
- Mezcla los fideos de arroz cocidos con vinagreta de soja y sésamo.
- Remoja las hojas de papel de arroz según las instrucciones del paquete.
- Coloca algunos de los fideos sobre el papel de arroz empapado justo por debajo del medio. Añade una de las hojas de lechuga y un trozo de cebolleta y combínalo con un poco de pepino, zanahoria y daikon. Complétalo con tres hojas de cilantro y dos hojas de menta.
- Pliégalos por los lados y haz el rollito de primavera. Repite los pasos para hacer más.
- Sirve los rollitos de primavera con la salsa para mojar.

Alitas de pollo crujientes con salsa barbacoa y cebolla caramelizada



ELABORACIÓN

- Poner en un bol la Primerba de Finas Hierbas Knorr, el aceite de oliva, el comino, el limón y la sal.
- Hacer una mezcla para añadirles a las alitas y macerarlas durante 12 h.
- Escurrir las alitas y freírlas con Maizena® para que queden más crujientes.
- Añadir la Salsa Barbacoa Hellmann's sobre las alitas.

Atún marinado con pesto rojo



ELABORACIÓN

- Cortar el atún en trozos regulares que faciliten su posterior corte y disponer en un recipiente no muy alto.
- Preparar una marinada mezclando la salsa de soja, el zumo de las naranjas y su ralladura, la cebolleta troceada, la miel y la Primerba Knorr de Pesto Rojo.
- Hundir los trozos de atún en esta marinada y dejar así durante unos 30 min. como mínimo. Transcurrido ese tiempo, escurrir bien y marcar los tacos de atún a la plancha por todas sus caras durante unos segundos sin dejar que llegue a hacerse en el centro.
- Reducir parte de la marinada en un cazo aparte hasta obtener una textura algo espesa, como una glasa.
- Servir en un plato las láminas de atún con un hilo de la marinada reducida y acompañar de unos brotes de rúcula tierna, piñones fritos y verduritas.

Bollo al vapor con carne de cerdo

hoisin y pepinillos



ELABORACIÓN

- Corta los bollos con un cuchillo y cuécelos al vapor durante cinco minutos.
- Pon las lonchas de panza de cerdo en una bandeja para hornear y extiende la salsa hoisin sobre cada una de ellas.
- Cuece al horno las lonchas durante 8 minutos a 180 °C.
- Pon la mayonesa en cada uno de los lados del bollo. Pon lechuga, pepinillo y cerdo en el bollo.
- Aderézalo con hojas de cilantro.
- Clava un pincho en el bollo para que se aguante todo.

Nuggets de pescado con mayonesa cítrica de lima



ELABORACIÓN

- Macerar los trozos de pescado con el zumo de limón.
- Empanar con el Empanador Knorr.
- Freír en el aceite caliente. Reservar.
- Mezclar la Mayonesa Hellmann's con el zumo de lima.
- Presentar en el plato con el dip y el cebollino picado.

Montadito de risotto de ceps con hilos de chili y pan de cristal



ELABORACIÓN

- Pochar la cebolla con la margarina hasta que quede blanca. Anadir los ceps y sofreír. Anadir el vino blanco y dejar reducir hasta evaporar el alcohol.
- Poner el arroz y añadir poco a poco el caldo de pollo hasta que lo vaya absorbiendo. Cuando le falte 5 minutos de cocción al arroz añadir el Queso Crema Hellmann's y la Krona Original para darle mas suavidad.
- Antes de emplatar dejar reposar el arroz y añadir la Pimerba Knorr de Setas.
- Partir por la mitad el pan de cristal y cocer a 200°C. 7 minutos y reservar.
- Colocar encima de la tosta de pan el risotto y decorar con los hilos de chili.

Leche frita



ELABORACIÓN

- Infundir la mitad de la leche con la leche condensada, la rama de canela y la corteza de limón. Colar y reservar.
- Desleír la Maizena® con el resto de la leche fría e incorporar a la leche caliente y remover hasta que la Maizena® esté bien disuelta. Llevar de nuevo al fuego y remover con una espátula hasta obtener una consistencia adecuada.
- Verter en un molde engrasado y dejar enfriar.
- Porcionar y rebozar con la harina de arroz y el huevo, freír en el aceite de oliva, pasar a un papel absorbente.
- Presentar los trozos de leche frita y espolvorear con la canela en polvo y el azúcar. Acompañar del sirope de caramelo.

TE AYUDAMOS CON NUESTROS INGREDIENTES

PRIMERBAS



Albahaca, Setas, Finas Hierbas y Pesto Rojo

HELLMANN'S



Original, Queso Crema y Barbacoa

ESPESANTES Y COMPLEMENTOS



Maizena® 2,5Kg.
y Empanador

KRONA ORIGINAL



(1) Hellmann's es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España. C

(2) Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2017.



MENÚ DEGUSTACIÓN B

- Croqueta deconstruida de ropa vieja
- Brochetas de pollo marinado con crema Satay
- Ravioli de manzana y queso crema al eneldo
- Carrillera de cerdo y corazones de alcachofa en tempura
 - Rape en tempura con fideos salteados
 - Ravioli de morcilla de Burgos con salsa fina pomodoro
- Ensalada de gambitas y oliva Kalamata con salsa rosa y escamas de sal
- Trufa ligera de cacao sobre base de Panna Cotta de toffee y crocanti

40€/persona

Croqueta deconstruida de ropa vieja



ELABORACIÓN

- Dorar las carnes en el horno a 200 °C durante 20 min.
- Cocer con agua y cuando estén blandas, sacar y deshuesar. Dejar enfriar y picar las carnes, mezclar con el sofrito de tomate y terminar la ropa vieja.
- Poner a punto de sal y añadir un poco de caldo para que nos quede jugosa.
- Hervir la leche, añadir el Roux Blanco Knorr y poner a punto de sal, pimienta y nuez moscada.
- Colar e introducir en un sifón de 1 litro con 2 cargas.
- Mantener caliente.
- Con ayuda de un aro, poner en la base ropa vieja, cubrir con cuidado con la espuma de bechamel y terminar con el panko tostado previamente y cebollino picado.

Brochetas de pollo marinado con crema Satay



ELABORACIÓN

- En un robot añadir la mantequilla de cacahuete, la Mayonesa Hellmann's, la Leche de Coco Knorr, la cebolleta, el jengibre, los ajos, el chile, el curry, las especias, la sal, la soja y el zumo de lima, obteniendo una pasta cremosa. Reservar una 1/4 parte.
- Con el resto de ingredientes, hacer una marinada con el pollo cortado en tacos y reservar tapado con film durante 3 horas. Insertar los tacos de pollo en brochetas y hornear durante 20 minutos a 220°C.
- Por otra parte, en una sartén saltear los cacahuetes triturados, incorporar a la marinada que habíamos reservado. Templar y servir napando las brochetas. Terminar con cilantro picado.

Ravioli de manzana y queso crema al eneldo



ELABORACIÓN

- Cortar el salmón ahumado en brunoise pequeño y reservar.
- Cortar las manzanas en láminas con la ayuda de una máquina de corte. Y reservar.
- Mezclar el Queso Crema Hellmann's con el salmón ahumado troceado y el eneldo y disponer en una manga.
- Colocar en un molde las rodajas de manzana y rellenar con la mezcla de la manga y llevar a congelación.
- Dibujar con una brocha la Primerba Knorr de Pesto Rojo y colocar los raviolis encima.
- Decorar con las huevas de trucha.

Carrillera de cerdo y corazones de alcachofa en tempura



ELABORACIÓN

- Limpiar las carrilleras y salpimentar. Introducir en bolsa de vacío junto con el Fondo Profesional de Carne Knorr y el romero y cocinar al vacío durante 36 horas a 65°C. Abatir.
- Recuperar el líquido de la bolsa, calentar y ligar con la Maizena® Express. Introducir las alcachofas enteras en bolsa de vacío junto con el agua y cocer en horno de vapor 1 hora 100°C. Abatir. Una vez fría, sacar las alcachofas, podremos pelarlas con la mano de una manera sencilla hasta quedarnos con los corazones.
- Para la tempura, mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Trocear las carrilleras y los corazones de alcachofa en mitades. Pasar por la tempura y freír en abundante aceite. Insertar en brochetas y acompañar de la salsa de las carrilleras.



Rape en tempura con fideos salteados



ELABORACIÓN

- Preparar el Rebozador Knorr según las indicaciones del envase.
- Cortar el rape en forma de bastoncillos.
- Saltear el puerro con el brócoli y la coliflor, añadiendo los fideos y la salsa de soja.
- Pasar el rape por el Rebozador Knorr y freír en abundante aceite vegetal.
- Emplatarse formando un lecho de fideos en el fondo del plato, disponer el rape encima y saltear con la Salsa Agridulce Knorr.

Ravioli de morcilla de Burgos con salsa fina pomodoro



ELABORACIÓN

- Cortamos el calabacín en láminas muy finas que escaldaremos y enfriaremos. Cocinaremos la morcilla y añadiremos Krona Original para aportarle textura y suavidad. Dejamos enfriar la masa. Rellenaremos el calabacín con la masa y reservaremos.
- Ponemos 250 ml de leche en un cazo a hervir. La otra parte de la leche la juntamos con Maizena® en frío y la removemos bien. Una vez rompa a hervir la leche añadiremos la otra parte con Maizena® sin dejar de remover y la Salsa Pomodoro Knorr. Salpimentar. Si la textura que nos queda no es la deseada podemos añadir más leche si la queremos más líquida o más Maizena® si la queremos más espesa.
- Colocaremos el ravioli caliente en el centro del plato y napamos con la salsa bechamel de Maizena® y Salsa Pomodoro Knorr. Decoramos con unas hierbas frescas.

Ensalada de gambitas y oliva Kalamata con salsa rosa y sal



ELABORACIÓN

- Mezclar las gambas con el huevo duro picado y añadir el jengibre rallado y el tomate picado.
- Para la salsa rosa, mezclar la Mayonesa Hellmann's Original con el Ketchup Hellmann's y el brandy y mezclar con las gambas.

Trufa ligera de cacao sobre base de Panna Cotta de toffee y crocanti



ELABORACIÓN

- Para la Panna Cotta elaborar la Panna Cotta Carte d'Or con 700 ml de leche, 1 L de Krona Pastelera y el Siropo de Toffee Carte d'Or. Extender en una bandeja gastronorm 1/1 de 1 cm. de altura. Enfriar.
- Cortar la Panna Cotta con un aro de 4 cm. Reservar.
- Montar la Mousse de Chocolate Carte d'Or con el resto de la Krona Pastelera y la leche. Colocar en una bandeja gastronorm de 1-1/2. Enfriar.
- Realizar quenelle y mantener en frio.
- Presentar en el plato con una base de granillo de almendra, colocar la panna cotta, poner encima la quenelle de chocolate y terminar con un hilo de Siropo de Naranja Carte d'Or.

TE AYUDAMOS CON NUESTROS INGREDIENTES

PRIMERBA



Pesto Rojo

KRONA



Original y Pastelera

GAMA ASIÁTICA KNORR



Salsa Agridulce y Leche de Coco

HELLMANN'S



Original, Queso Crema y Ketchup

SALSAS PARA PASTA



Pomodoro

FONDOS PROFESIONALES



Carne

ESPESANTES Y COMPLEMENTOS



Maizena® 2,5Kg. Maizena® Express Clara, Roux Claro y Rebozador

POSTRES CARTE D'OR



Mousse de Chocolate, Pannacotta, Sirope de Tofe y Sirope de Naranja

(1) Hellmann's es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España. (2) Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2017. (3) Knorr es la marca con mayor penetración en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España. (4) 50 chefs externos han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate versus el principal competidor de este producto en España. BIC DESSERT. Octubre 2013. (5) 50 chefs externos han elegido la Panna Cotta Carte d'Or como la mejor del mercado versus su principal competidor en Italia. BIC DESSERT 2011. (6) 50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.



MENÚ CON ELECCIÓN A

ENTRANTE

- Tempura de salmonete

PRIMERO

- Arroz negro de tinta de calamar con gambas al pesto rojo

SEGUNDOS

- Presa ibérica macerada en Bovril, jengibre, soja, chiles y pimentón

-o bien-

- Bacalao al chilindrón con caldo emulsionado

POSTRE

- Panna cotta de té verde y clementinas

30€/persona

Tempura de salmonete



ELABORACIÓN

- Para la tapa, hacer la mezcla para tempura tal y como indica el Rebozador Knorr. Limpiar perfectamente los salmonetes, filetearlos, dejar sin espinas y freír.
- Cortar en bastones el calabacín, untar en la mezcla y freír. Partir por la mitad la flor de calabacín y empanar con la mezcla y freír.
- Mezclar la Hellmann's Original con el yuzu y colocar en la dipera.
- Emplatarse en una cesta de fritura, introducir los bastones y la flor de calabacín para utilizar de base. Colocar los salmonetes encima de la cesta. Acompañar con un gajo de lima fresca, y con la dipera Hellmann's.
- Decorar con Salsa para Ensalada Vinagre Balsámico Hellmann's.

Arroz negro de tinta de calamar con gambas al pesto rojo



ELABORACIÓN

- Realizar un sofrito con el aceite, el ajo y la cebolleta. Saltear los calamares y aportar la tinta, mezclar bien con el arroz y el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr, cubrir de agua y dejar cocer 20 minutos a fuego lento hasta que quede bien meloso 5 minutos antes de terminar la cocción poner las gambas rojas.
- En un bol, poner la Mayonesa Hellmann's Original junto con el perejil bien picado. Añadir la Primerba Knorr de Pesto Rojo y batir con barilla de mano hasta conseguir un color rojizo uniforme.

Presa ibérica macerada en Bovril, jengibre, soja, chiles y pimentón



ELABORACIÓN

- Juntamos el ajo, el jengibre, el pimentón, 50 g de Bovril, la soja, el aceite y la cayena y trituramos con un túrmix, veremos como el Bovril nos va a potenciar el sabor de nuestro marinado.
- Limpiamos la presa ibérica del exceso de grasa, juntamos con el marinado y envasamos al vacío. Dejamos marinar 24 horas. Pasado este tiempo sacaremos del marinado y escurriremos. Marcamos en la plancha por ambos lados y embadurnaremos con 80 g de Bovril. Hornearemos a 190°C. durante 4 minutos y vemos como el Bovril glaseara la presa. Reservamos.
- Colocamos la presa ibérica en el centro del plato y culminamos con unos filamentos de chile.

Bacalao al chilindrón con caldo emulsionado



ELABORACIÓN

- Para el chilindrón, picamos muy fino el ajo y lo sofreímos junto con el jamón también picado muy fino.
- Añadimos la cebolla pasada por el robot y los tomates pelados, picados y sin pepitas.
- Cocinamos hasta que se evapore el líquido y añadimos los pimientos asados.
- Para el caldo, ponemos a cocer los recorte y espinas del bacalao junto con las cebollas, tomates, ajo, laurel y hueso de jamón durante dos horas.
- Retiramos el hueso de jamón y lo pasamos por el turmix, colamos y añadimos el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr y emulsionamos con la Maizena® Express. Marcamos brevemente el bacalao a la plancha hasta que dore su piel y confitamos en el aceite de oliva.

Panna cotta de té verde y clementinas



ELABORACIÓN

- Preparar la Panna Cotta Carte d'Or siguiendo las indicaciones del envase, infusionando en la leche los sobrecitos de Té Verde Lipton. Verter el compuesto en un vaso y dejar solidificar en frigorífico.
- Para la masa quebrada de cítricos, unir la mantequilla, harina, azúcar, harina de avellanas, claras de huevo y la piel de cítricos rallada en el interior de una batidora y calentar en horno a 180° durante 30 minutos.
- Para el servicio, cortar 6 clementinas en rodajas, esparcir por encima el azúcar de caña y hornear a 100° durante 1 hora.
- Crear un bizcocho de chocolate.
- Adornar el vaso de panna cotta con las clementinas escarchadas,

TE AYUDAMOS CON NUESTROS INGREDIENTES

PRIMERBA



Pesto Rojo

CALDOS Y BOVRIL



Líquidos Concentrados
Marisco y Pollo. Bovril

HELLMANN'S



Original y Salsa para Ensalada Balsámico

ESPESANTES Y COMPLEMENTOS



Maizena® Express
Clara y Rebozador

POSTRES CARTE D'OR



Panna Cotta

TÉ LIPTON



Té Verde



MENÚ CON ELECCIÓN B

ENTRANTE

- Lasaña de bocartes, pisto y sopa fría de tomate

PRIMERO

- Crema de calabaza con cebolleta empanada y panceta

SEGUNDOS

- Chuleta a la piedra con vinagreta templada de verduras al txakoli

-o bien-

- Dorada salvaje con verduras tiernas confitadas

POSTRE

- Lemon pie

34€/persona

Lasaña de bocartes, pisto y sopa fría de tomate sin gluten



ELABORACIÓN

- Para la sopa de tomate, mezclar tomate cherry, pepino, vinagre de Jerez, aceite de oliva, agua y Salsa Pomodoro Knorr en robot, triturar y pasar por colador.
- Para el pisto, picar todos los ingredientes al gusto. Fondear la cebolla junto con los pimientos, una vez estén casi hechos añadir el calabacín. Sazonar y reservar.
- Para los bocartes marinados, para esta elaboración procuraremos escoger ejemplares de buen tamaño, los cuales evisceraremos y quitaremos la espina central. Una vez limpios, los introduciremos en la mezcla de líquidos, sumergidos unos 30-40 minutos. Retirar de la marinada y conservar en un tupper sumergidos en aceite de oliva.
- Montar poniendo una base de pisto, encima una lámina de pasta fresca y cubrir con los bocartes.

Crema de calabaza con cebolleta emparrillada y panceta



ELABORACIÓN

- Por un lado, pelar la calabaza y cortarla en dados y, por otro, pelar la cebolla y picarla en juliana.
- En una cazuela dejar pochar la cebolla, la calabaza y el azúcar unos 20 minutos. Mojar con los 2 litros de agua y el Caldo de Verduras Knorr, llevar a ebullición y cocinar unos 15 minutos más.
- Triturar con un robot de cocina y pasar por un colador hasta obtener una crema fina. Desleír la Maizena® en agua fría, incorporar a la crema de calabaza y llevar de nuevo a ebullición. Añadir la Krona Culinaria.
- Cortar la panceta en tiras finas, saltear ligeramente y disponer en el plato para que se atempere cuando se añada la crema de calabaza.
- Cortar las cebolletas, cocer 2 minutos en agua hirviendo y después marcar en parrilla.

Chuleta a la piedra con vinagreta templada de verduras al txakoli



ELABORACIÓN

- Cortar todas las verduras en brunoise, o cubos muy pequeños y regulares. En el caso de las verduras menos tiernas, blanquear en agua y sal y refrescar.
- Una vez todas las verduras listas, preparar la vinagreta mezclándolas con el vino txakolí y la Primerba Knorr de Finas Hierbas y de Ajo, sal, pimienta recién molida, y el aceite de oliva.
- Confitar a baja temperatura durante 45 min, para que se unifiquen los aromas de todos los ingredientes.
- Preparar las chuletas a la plancha o parilla, según proceda y al gusto de nuestro cliente, sirviéndose con la vinagreta de verduras y unas patatas "pont neuve" de guarnición.

Dorada salvaje con verduras tiernas confitadas



ELABORACIÓN

- Retirar la piel y las pepitas a los tomates. Lavar y trocear los ajos tiernos y marcarlos ligeramente a la plancha.
- En un recipiente pequeño confitar las verduras preparadas como se indica en el párrafo anterior mezclándolas con el vino, el azúcar, el aceite y la Primerba Knorr de Finas Hierbas.
- Calentar muy despacio, sin superar los 50°C aprox. y mantener así durante unos 20 minutos.
- Limpiar y trocear la dorada. Marcar a la plancha y acabar en el horno si fuera necesario.
- Una vez el pescado está en su punto, volcar sobre el nuestras verduras confitadas y una parte de nuestra mezcla de vino y finas hierbas.

Lemon pie



ELABORACIÓN

- Para la crema de limón, batimos la margarina en pomada, la yema, el azúcar, la Maizena® y el zumo de limón. Una vez la mezcla esté homogénea la introducimos 1 min. en el microondas a máxima potencia y volvemos a batir. Repetimos esta operación hasta obtener la consistencia adecuada y añadimos la Textura Gelatinosa Carte d'Or. Reservar en manga.
- Para el merengue, en una batidora eléctrica a velocidad media montamos el azúcar con el agua caliente del grifo y la Textura Espuma Carte d'Or durante 5 minutos. Después añadimos el azúcar glacé y continuamos montando 2 minutos más. Reservar en manga.
- Para la base de galleta, la trituramos y en un molde la disponemos de base, después la crema de limón. Por último el merengue, quemar con un soplete.

TE AYUDAMOS CON NUESTROS INGREDIENTES

PRIMERBA



Finas Hierbas

CALDOS DESHIDRATADOS



Caldo Vegetal

SALSAS PARA PASTA



Pomodoro

KRONA



Culinaría

ESPESANTES



Maizena® 2,5Kg.

POSTRES CARTE D'OR



Textura Gelatinosa y Espumosa



MENÚ CERRADO A

ENTRANTE

- Tostadas de pan especiado con crema de queso y salmón ahumado

PRIMERO

- Crema de hongos, foie y huevo poché

SEGUNDO

- Magret de pato con reducción de pomelo y pesto

POSTRE

- Panna cotta al coco sobre gelatina de mango

38€/persona

Tostadas de pan especiado con crema de queso y salmón ahumado



ELABORACIÓN

- Extiende una cucharada de Hellmann's Queso Crema sobre cada rebanada de pan.
- Pon un poco de lechuga encima de la crema de queso.
- Añade dos lonchas de salmón ahumado encima de la Lechuga.
- Adereza con brotes de guisantes y esparce hojas de flores comestibles encima del salmón.

Crema de hongos, foie y huevo poché sin gluten



ELABORACIÓN

- Fondear la cebolla y el puerro en el aceite. Una vez pochado añadir los hongos y rehogar, cubrir con Krona Original y agua y cocinar durante 15 minutos.
- Pasar por el turmix y añadir el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr, rectificar de sal, pasar por el chino.
- Para los huevos, cubrir un aro con film, introducirlo y pintar con aceite, poner el huevo dentro y cerrar el film haciendo un saquito con un trozo de hilo. Cocer en agua a punto de hervir durante 5 minutos 30 segundos.
- Cortar el foie en escalopas y marcar en sartén, dar un ligero golpe de horno.

Magret de pato con reducción de pomelo y pesto



ELABORACIÓN

- Salpimentar los magrets y hacer a la plancha por ambas caras. Acabar de hacer en el horno si fuera necesario.
- Reducir un zumo de pomelo junto con miel, la Primerba Knorr de Pesto Rojo y el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr hasta conseguir un espesor meloso y acaramelado.
- Hervir los fideos, escurrir y aderezar con unas gotas de salsa de soja. Colocar en la base del plato y sobre ellos apoyar el magret fileteado.
- Servir decorando con la salsa y unos gajos cortados en vivo de pomelo o naranja.

Panna cotta al coco sobre gelatina de mango



ELABORACIÓN

- Para la gelatina entibiar el agua hasta unos 25 °C y disolver el azúcar en ella, añadir la Textura Gelatinosa Carte d'Or, remover hasta disolver.
- Disponer esta mezcla en copas poniendo la misma cantidad de mango en dados en cada una de ellas.
- Para la elaboración y presentación de la panna cotta llevar la leche a ebullición. Agregar la Leche de Coco Knorr y la Panna Cotta Carte d'Or.
- Llevar la crema a ebullición de nuevo, sacar del fuego y agregar la Krona Pastelera. Reservar en la nevera.
- Distribuir la panna cotta fría pero todavía no solidificada encima de la gelatina fría y poner todo junto en la nevera.
- Antes de servir adornar la panna cotta con salsa de fresas y fresas frescas.

TE AYUDAMOS CON NUESTROS INGREDIENTES

PRIMERBA



Pesto Rojo

KRONA



Original y Pastelera

GAMA ASIÁTICA KNORR



Leche de Coco

- Alto rendimiento: 500g = 3,3L de Leche de Coco y 2L de Crema de Coco.
- Múltiples aplicaciones en cocina asiática, tradicional y postres.

HELLMANN'S



Queso Crema

CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS



Sabor Carne y Vegetal

POSTRES CARTE D'OR



Pannacotta y Textura Gelatinosa

[1] Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2017.



MENÚ CERRADO B

ENTRANTE

- Té de setas de temporada, trufa y caviar de huevo

PRIMERO

- Socarrat de arroz a banda con carabineros

SEGUNDO

- Solomillo de cerdo relleno con salsa especiada de melocotón

POSTRE

- Tiramisú de castaña con muesli y cacahuetes

40€/persona

Té de setas de temporada, trufa y caviar de huevo



ELABORACIÓN

- Para el confitado de setas, limpiar bien las setas y picar en trozos pequeños y uniformes. Introducir en una bolsa al vacío de cocción junto con las hierbas aromáticas y el aceite de trufa. Envasar a 95% vacío y cocer en Rhoner a 60°C durante 10 minutos. Enfriar en hielo para cortar la cocción. Para el caviar de huevo, separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto de nieve y dejar reposar para que la proteína baje. Desespumar y poner el líquido en un biberón. Calentar aceite de oliva virgen a 45°C e ir goteando el líquido del huevo que tenemos en el biberón para conseguir bolas del tamaño de las bolas de caviar.
- Para el emplatado, poner en un plato sopero los trozos de setas maceradas, las bolas de caviar de huevo y regar con el caldo resultante de haber confitado las setas.

Socarrat de arroz a banda con carabineros



ELABORACIÓN

- Realizar un sofrito con el ajo, el laurel, el tomate, saltar el calamar y el rape bien troceados y añadir la Base de Paella Knorr, saltar el arroz y añadir el agua. Cocer a fuego medio durante 15 minutos.
- Retirar y reservar para el paso siguiente de caramelización. Colocar un molde de acero cuadrado sobre un papel sulfurado y éste sobre una plancha o sartén caliente. Añadir el arroz semicocido que hemos reservado e incluir los carabineros troceados.
- Dejar cocer a fuego lento durante 8 minutos hasta que caramelice el socarrat. Sobre el plato, pintar con brocha una capa de Salsa Alioli Hellmann's y sobre éste poner el molde de arroz con la parte de socarrat hacia arriba.
- Decorar con un carabinero plancheado y una huevas de trucha.

Solomillo de cerdo relleno con salsa especiada de melocotón



ELABORACIÓN

- Limpiar los solomillos y mecharlos con panceta, bacon o jamón curado. Marcar en la plancha hasta conseguir una capa crujiente. Introducir en el horno hasta conseguir el punto de cocción deseado.
- Preparar un "chutney" salteando el tomate en pequeños cubos, sin piel ni pepitas. Incorporar el melocotón, las especias y el azúcar. Cocer a fuego suave evitando que se convierta en un puré, manteniendo los trozos lo más enteros posible. El chutney debe tener un aspecto parecido a una mermelada. Apagar el fuego y añadir la Primerba Knorr de Cebolla Dorada. Poner a punto de sal y retirar 2/3 partes que será la guarnición.
- El 1/3 restante flambear con el brandy, añadir un poco de Krona Culinaria y algo de caldo de carne. Pasar por el turmix hasta conseguir una salsa ligera y ligeramente caramelizada.

Tiramisú de castaña con muesli y cacahuetes



ELABORACIÓN

- Para la base, mezcla el muesli y los cacahuetes y bate hasta obtener una crema suave. Añade la ralladura de naranja y el Sirope de chocolate Carte d'Or y mezcla bien antes de verter la mezcla en los tarros.
- Para la crema, bate la yema con el azúcar glasé hasta conseguir una mezcla homogénea, después añade el mascarpone y la crema de castañas y bate de nuevo.
- Bate el agua y la Textura Espumosa de Carte d'Or durante cinco minutos. Después, añade la otra mezcla y bate despacio durante unos minutos antes de ponerla en el frigorífico.
- Para presentarlo, reparte el muesli y los cacahuetes en la base de los tarros y después rellena con la mezcla anterior. Para decorar, espolvorea cacahuetes y cacao en polvo por encima.

TE AYUDAMOS CON NUESTROS INGREDIENTES

PRIMERBA



Cebolla Dorada

KRONA



Culinaria

CALDOS KNORR



Base para Paella

- Contiene bogavante, camarones y cangrejo
- Sin gluten

HELLMANN'S



Alioli

POSTRES CARTE D'OR



Textura Espumosa y Sirope de Chocolate



- Válvula dosificadora antigoteo para una máxima higiene. Estable bocabajo.
- Óptimo resultado en aplicaciones en caliente.

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

