



GastroService

**Vi spiser
for at nyde**

Autentisk Comfort Food

– behagelig, lækker og nydefuld

MUSTHAVES
til snacking,
smøvs & smagsboost

**10 nemme tips til
tapasoptimering**

The Greasy Spoon
– soft guide til
mundforkælelse!



PROFESSIONAL

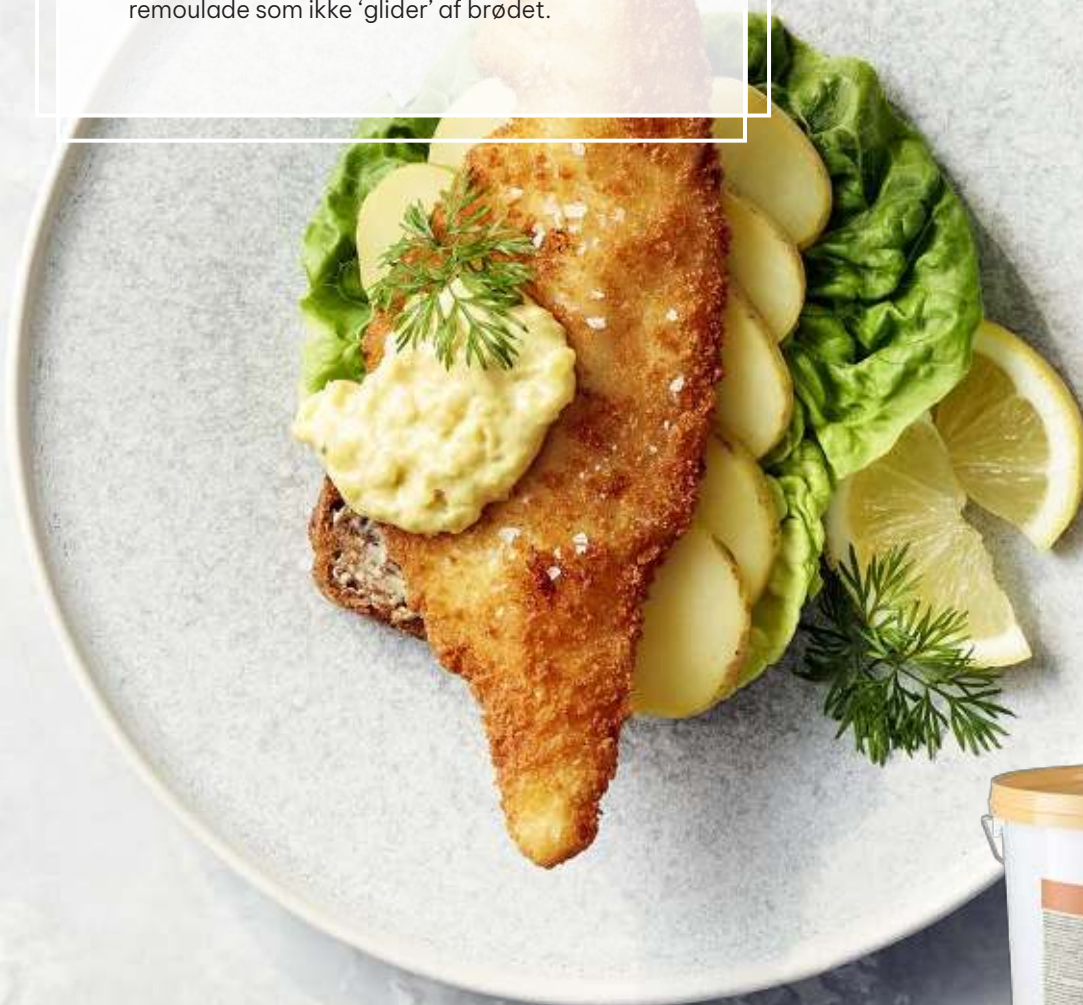
GroveGodt!

GROV GOURMET NYHED!

En klassisk cremet remoulade i en lidt grovere udgave, som vi har udviklet i samarbejde med danske fiskerestauranter.

En "gourmet" remoulade til dem som ønsker en grov version af den traditionelle remoulade til de grove fritter, smørrebrød, gourmet hotdogs eller fiskebuffeten, hvor kravet er en mere stabil remoulade som ikke 'glider' af brødet.

NYHED



SVANSØ
GROV GOURMET
REMOULADE, 5 KG



INDHOLD

- 04** **Velkommen til GastroService**
Fokus på smagskick & nemme tips
- 05** **Nemme tips til smagsoptimering**
Nydelse og masser af god smag
- 07** **Opskrift: Hygge menu til 2**
Det er tilbehøret der gør det
- 08** **Det grønne valg**
Plantebaseret burger på menutavlen



- 10** **Søde fritter med masser af smovs**
Giv fritterne et ordentligt smagsboost
- 12** **Iskold kaffesmoothie**
Masser af god cremet smag
- 14** **Musthaves til ultimativ café snacking**
Snacking og sunde superfoods
- 16** **Ren og naturlig forkælelse: Honning**
Opskrift: Honning-karamelliseret french toast

- 18** **Opskrift: Kyllingespyd i BBQ mariande**
Autentisk comfort food på kortet
- 20** **Greasy spoon**
Skal ramme alle smagsløg
- 22** **Lav honningristet granola**
Tip til fiberrige og sunde snacks
- 22** **Opskrift: Zucchini fritter**
med sauce tartare – til 2 personer



VELKOMMEN TIL

GastroService

Vi spiser for at nyde

Vi har gjort os umage for ramme en særlig vigtig tendens. Så du kan byde på noget for enhver smag, der på den hurtige måde kan løfte dine serveringer. For en af tidens vigtigste tendenser er, at dine gæster elsker nydelse! Kort sagt; når dine gæster går ud og spiser er de på konstant jagt efter nydelse, hygge og komfort.

VI VIL FORKÆLES

Undersøgelser viser, at vi alle har en forkærlighed for mad, der forkæler os, især det, der er cremet og blødt, fordi det giver en eftertragtet kontrast og smidighed til det, der er sprødt, knasende og fast*. For ligegyldigt, hvad du serverer, skal hver enkelt servering føles behagelig, lækker og nydefuld i munden. Derfor sætter vi her i magasinet et mundforkælende fokus på "the greasy spoon" som er tips fra os til dig og dine retter.

FOKUS PÅ SMAGSOPTIMERING

Undervejs kan vi naturligvis ikke komme uden om "den gode smag" – så du nemt kan smagsdreje, løfte og optimere med smage, der både kan tilgodese det søde og det salte køkken samt dine gæsters ca. 4.500 smagsløg, der bare venter på at blive forkælet med det søde, det salte, det syrlige, det bitre og det umamigivende. Du får fx 10 nemme tips til tapasoptimering via et gæsteforkælende tilbehør.

Oveni får du naturligvis en håndfuld gode idéer til menuer, der rammer den populære køkkenstil: comfort food – på en nem, uformel og autentiske måde.



Velkommen til GastroService – med et overload af det dine gæster jagter – smovs, knas, smagsboost og meget mere nydelse...

1-2-3 FORDELE FOR DIG

- 1. Et sortiment**
...der kan ramme alle smagsløg, konsistenser og strukturer!
- 2. Et sortiment**
...der giver en visuel effekt og er klar til service på 0,5
- 3. Et sortiment**
...der kan matche populære vælg-selv-tendenser, så gæsten forkæles via involvering

*Kilder: Neurogastronomi og sensorisk teori

Jakobsens
– ren natur

SUN ISLAND

DANICA

LEVERANDØR TIL DET
KONGELIGE DANSKE HOF
SKÆLSKØR
FRUGTPLANTAGE®

SVANSØ

10 nemme tips til tapasoptimering

GIV MADEN ET SMAGSBOOST

Skal det være mildt, blødt, sprødt, knasende, krydret, kras, bittert, sødt, salt, syrligt og umamigivende? Her får du 10 nemme tips til tapasoptimering.

Svansø
Croutoner med
provencessmag

Svansø
Tacosauce
hot

Svansø
Hvidløg med
paprika og chili

Svansø
Kalamata
oliven

Svansø
Rød pesto

Svansø
Grillede
peberfrugter

Svansø
Grøn pesto

Sun Island
Mandler

Sun Island
Hasselnødder

Svansø
Grillede
grønne oliven

Svansø
Aioli med estragon

Sun Island
Ristede og saltede
græskarkerner

HYGGE MENU TIL 2

Hyggemenu til 2 med pestobrød, laksesalat og pommefrites med to slags dyppelse.

Når vi dykker ned i køkkenstilen comfort food, kommer vi naturligvis ikke udenom at det i høj grad handler om at servere hyggemad. På tavlen kan du fx byde på dagens hyggemenu. Du får her opskriften på en hyggespreder med masser af smovs og smagsboost. Du kan passende lade gæsten smagsdreje retten efter vælg-selv-princippet. Til denne menu anbefaler vi aioli, pesto og salatmayonnaise.

Smovs & Smagsboost

Det er tilbehøret der gør det

NYDELSE OG RIGTIG GOD SMAG

CREMET KONSISTENS

Den cremede konsistens er for de fleste ret attraktiv. Man mener, det skyldes, at det ofte er fedt, der giver den cremede fornemmelse, og at det derfor er vores urmeneskes foretrukne konsistens, fordi det fede og cremede pr. definition indeholder mange kalorier og dermed har været med til at sikre overlevelsen.

Den cremede konsistens er tit forbundet med fx. fede mejeriprodukter, mayonnaiser og cremer,

og det kan være den primære konsistens i fx. desserter. Her giver det netop mening at supplere en cremet dessert med fx. noget sprødt – det kan være mandlerne i risalamande eller makronerne på en æblekage med flødeskum.

GIV ET SPICY LØFT

Prøv fx. Chili mayonnaise fra Svansø som er en cremet og godt krydret mayonnaise med god chilismag. Den giver et spicy løft til mange forskellige retter, og fungerer også fint som dip. Den er

nem at dosere fra sprøjteflasken, og velegnet i både sandwich og salater.

CREMET AIOLI

Svansø Aioli er en cremet aioli, som er lavet på ægte mayonnaise med eddike og rørsukker, smagt til med hvidløg for at få den rigtige aioli smag. Aioli fungerer godt som tilbehør til pommes frites, grøntsager, kød og kartofler og er samtidig ideel i sandwich, bagels og til salater samt til fisk og skaldyr.

HYGGE MENU TIL 2

DET SKAL DU BRUGE

Brødsiver

fx. ciabattabrød eller flute

Svansø Grøn Pesto

Frisk mozzarella

Tomater i skiver

Blandet babysalat

Varmrøget laks

Svansø Grillede Grønne Oliven

Svansø Kalamata Oliven

Svansø Grillede Peberfrugter

Pommes frites af sweet potatoes

FREM GANGSMÅDE

Smør pesto på brødsiverne og fordel mozzarella og tomat-skiver på brødet. Bag dem i ovnen ca. 15 min. ved 180°C

Anret babysalat med plukket varmrøget laks, grillede oliven, kalamata oliven og grillet peberfrugt.

Tilbered pommes frites af sød kartoffel efter anvisningen på emballagen. Anret pommes frites med aioli med chili og salat-mayonnaise og servér med pestobrød og laksesalat.

Giv dine gæster et grønt valg

Tip til en ”grøn og greasy” burger

Flere og flere går efter vegetariske retter på menuen, og det kan der være mange gode grunde til. Det kan sagtens gøres grønt, greasy og saftigt.

Med en rustik surdejsbolle kan du komponere en smagsfuld version på en grøn og plantebaseret måde. Sammensæt en burger af surdejsbolle, thousand island dressing, krølsalat, plantebaseret bøf, grillet peberfrugt, cornichoner og ærteskud.

Grillede peberfrugter er et smagfuldt element til fx salater og varme retter, men passer også godt som ingrediens i en sandwich. Grillede peberfrugter er også oplagt tilbehør til tapas eller som topping på bruschetta. Svansø thousand island dressing er en klassisk dressing med smag af tomat, løg, syltet agurk og krydderier. Den passer også godt til både rejecocktail og stjerneskud, men også ideel til andre fiskeretter, eller som tilbehør til grønne salater. Svansø thousand island dressing er blød og cremet og har en fyld smag, der giver umami til retten.

3 GRØNNE TIPS DU KAN BRUGE, NÅR DU MENUSÆTTER:

1. Vis du er med på at gøre det mere planterigt og varieret. Planterig og varieret mad er godt for både sundhed og klima.
2. Servér flere grøntsager gerne tilberedt på forskellige måder. Grøntsager er blandt de fødevarer, der har det laveste klimaaftryk, derudover mætter de, på den ”fede” måde.
3. Husk struktur, konsistens, farve og smag er vejen til en succes. Når det er en succes, kommer kunden tilbage.



**THOUSAND ISLAND
DRESSING, 2200 ML**



**GRILLEDE PEBER-
FRUGTER, 1000 G**

LAD BARE DET SPRØDE MØDE DET BLØDE, SAFTIGE OG
KNASENDE. HER I EN SMAGFULD, PLANTEBASERET BURGER
OG UDEN-KØD-VERSION, DER PÅ DIN MENUTAVLE PASSENDE
KAN KALDES "DAGENS GRØNNE BURGER".





SVANSØ GRØN PESTO

SVANSØ AIOLI

SÆT SMOVS PÅ MENUEN

SPRØDE FRITTER KRÆVER SMOVS!

Sådan giver du fritterne
et ordentligt smagsboost

Her får du et par eksempler på, hvordan du med kondimenter som fx cremet salatmayonnaise, grøn pesto og aioli kan løfte noget så elementært som fritter. Det giver et lækkert, blødt og kontrastfyldt modspil til det knasende og sprøde i fritterne. Om fritterne er lavet på kartofler, rodfrugter eller friteret fisk gælder samme gastro-regel: det friterede og sprøde kræver masser af smovs og lækkerhed for at fuldende spise- og smagsoplevelsen.

Også andre smovsende musthaves som fx remoulade giver et eftertragtet blødt og cremet modspil til fx en sprødstegt fiskefilet ligesom grøntsager, der indgår i en sprød kålsalat kræver blødgørende elementer, der stimulerer mundfølelsen i en positiv retning.

Et godt eksempel er bagte, søde kartofler eller græskar, som passer fantastisk godt i en sprød kålsalat, og som gør salaten langt mere spændende og varieret at spise, end hvis den udelukkende indeholder kål og andre sprøde elementer.

2 TIPS TIL AT GØRE MAD MERE CREMET

Den cremede konsistens kan tilføre noget ekstra til fx en sprød salat eller som dip til grøntsagstave, hvilket gør, at der samlet set spises flere grøntsager.

Den cremede konsistens kan også opnås med fx rå grøntsager, der via tilberedning kan ændre på den oprindelige råvarekonsistens.

SVANSØ
SALAT MAYONNAISE



Iskold kaffesmoothie

TIP! Blend 3 dele vaniljeis med 1 del kold, stærk kaffe og server på isterninger. Pynt med pisket Sweetwhip eller flødeskum og drys chokoladespåner over.

Nydelse og god cremet smag

Mejerialternativ til dessert menuen



**DANICA SWEETWHIP
1000 ML**



**DANICA CATERWHIP
1000 ML**

Vores Danica Whip produkter er perfekte til dekoration af kager, desserter, varme drikke og fyldte kager.

Prøv vores Danica Sweetwhip, et mejerialternativ til fyld og dekoration med en fremragende sød flødesmag. Det tager et par minutter at piske det og det øger dets originale volumen op til 400%. Glat, cremet konsistens og en langvarig fasthed. Også fremragende som isbund.

Kagetapas hapsere! Tilbyd fx dine gæster lækre kagetapas hapsere, til dagens ekstra nydelse.

Musthaves til ultimativ café

SNACKING

Mandler, hasselnødder, cashewnødder, valnødder. Der er nok af forkælelse at vælge imellem, når dine gæster går på jagt efter grønne snacks eller sprøde islæt, der fx kan stille den lille sult, serveres på siden eller indgå i mad for at give god energi og knas, der kan høres, når det tygges. Derudover tilhører mandler og nødder gruppen af populære plantebaserede superfoods. Her har vi samlet nogle kolde facts, så du ikke er i tvivl om at de samlet set er værdifulde at tilbyde dine gæster og bruge med rund hånd i en travl hverdag.

HUSK DE POPULÆRE SUPERFOODS

Mandler, nødder, kerner (og også olivenolie) kan beskrives som "Super Sunde Superfoods" blandt andet fordi de indeholder umættede fedtsyrer, som kan hjælpe med at nedsætte kolesterol tallet og modvirke åreforkalkning.

Mandler, nødder og kerner indeholder også en høj mængde vegetabilsk protein (de såkaldte grønne proteiner), vitaminer, fibre og mineraler som kan hjælpe med at forebygge hjertekarsygdomme og styrke immunforsvaret.

MERE SPRØDT OG KNASENDE

Et sprødt og knasende islæt stimulerer tygningen af mad, idet de øger tyggemodstanden. Den sprøde konsistens kan vi finde i rå grøntsager som fx blomkål og gulerødder, men også i form af mandler, nødder, kerner, croutoner og ristet brød.

Sprødheden er ekstra ønskværdig i sammenhæng med blødt. Det kan være sprøde grøntsager med en blød og

cremet dip eller pommes frites, som er sprøde på ydersiden og bløde inde. Eller i en salat med pasta og tomat, hvor du kan savne noget mere knasende – det kunne fx være croutoner, mandler, solsikkekerner eller andre kerner, som gør salaten mere spændende og varieret at spise.

SPRØDT KRÆVER BLØDT

Den bløde konsistens er en kærkommen tilføjelse som supplement i fx en knasende, sprød salat. Her kan du med fordel tilsætte noget blødt i form af frugt – enten frisk, moden frugt eller frugt, som er bagt, grillet eller stegt for at få smag og sødme til at træde mere frem. Også bær har ofte en både blød og saftig konsistens og er egnede som et blødt element.

Ost er en anden vej at gå. Her kan bløde oste som fx gorgonzola, ricotta, flødeost, frisk gedefost mv. tilføje noget blødt til maden, hvilket er velkendt i både salater, på bruschetta og i sandwich.



**SUN ISLAND
PEKANØDDEKERNER,
1000 G**



**SUN ISLAND
HASSELNØDDEKERNER,
1000 G**



**SUN ISLAND
MANDLER,
1000 G**



**SUN ISLAND
CASHEWNØDDEKERNER,
1000 G**



**SUN ISLAND
VALNØDDEKERNER,
1000 G**

Super food



Ren og naturlig forkælelse

Honning

JAKOBSENS AKACIE HONNING

...har en frugtig og let aromatisk smag. Honningen er ideel til hverdagsretter både morgen, middag og aften.

Prøv den blandt andet på skyr og pandekager til morgenmaden, og til fisk og dressinger til middag og aften.

Honning er et naturprodukt. Som en naturlig proces kan flydende honning krystallisere med tiden. Sæt honningen i et varmt vandbad og den bliver flydende igen.



**JAKOBSENS
AKACIE HONNING,
1400 G**

JAKOBSENS ER GODE, RENE OG NATURLIGE
PRODUKTER, SOM GIVER ET LIV, EN SMAG
OG EN NATUR I BALANCE.



EN EKSTRA SMAGSGIVER

Honning kan bruges som en smagsforstærker og et krydderi, som både kan anvendes i det søde og i det salte køkken – og med en helt fantastisk virkning.

Ideelt bør honning stå ved siden af salt, peber og eddike – lige ved hånden i køkkenet.

Med Jakobsens produkter får du en ekstra smags giver til dine retter. Hvad end du leder efter en kraftfuld honning til honningglasering, en sød og mild akaciehonning til dine dressinger, et sødemiddel til desserten eller en god, cremet blomsterhonning til brunchserveringen, så finder du det her.

REN NATUR

Al honning smager langt fra ens – der findes utrolig mange forskellige honningstyper. Var du klar over, at der er rigtig mange faktorer som spiller ind på både smagen og farven af din honning?

Honningens farve kan variere fra næsten hvid til sort afhængig af hvilke blomster, bierne har samlet nektar fra. Lyse honninger er ofte milde, mens mørke honninger typisk har en mere kraftfuld smag. Der er mange tusinde slags honninger, som stammer fra forskelligartede nektarer som for eksempel lavendel, akacie, eukalyptus, lyng og orangeblomst.

Konsistensen på honning er fra naturens side flydende, men den vil efter et stykke tid begynde at krystallisere og få en mere fast konsistens. Forholdet mellem de forskellige sukkerarter i honningen afgør, hvor hurtigt honningen bliver fast.

Honning-karamelliseret french toast

FRENCH TOAST:

1. Pisk mælk, æg, vaniljepulver, honning og salt sammen i en skål. Dyp brødsiver i blandingen og lad dem suge væden til sig på begge sider, de må dog ikke blive for bløde.
2. Varm en pande op på middelvarme og steg brødsiverne i smør i ca. 2 minutter på hver side, til de er let gyldne og sprøde.

CREME:

1. Mos friske hindbær med en gaffel til en kompotlignende konsistens.
2. Pisk flormelis og mascarpone sammen og vend hindbærkompoten i.
3. Top dine french toast med creme, friske bær og flydende honning.



AUTENTISK COMFORT FOOD PÅ KORTET

Comfort food er mad, der vækker minder om barndom eller familie eller bare gode stunder. Det er mad, der giver tryghed og skaber en feel-good stemning. Det er retter og spise-situationer, der skaber hygge og danner ramme om det gode selskab mellem venner og familie. Og det er en ukompliceret og enkelt madstil, der er helt nede på jorden – altså, som når mad er bedst og bare smager lækkert, godt og gerne af mere.

Comfort food har fået fodfæste i de seneste par år, og kan i dag ses på flere og flere menukort. Begrebet stammer oprindeligt fra USA og kan på dansk oversættes til simpel hyggemad, nydemad eller komfortmad, der bare venter på at forkæle den, der spiser det.

Kylling på spyd i BBQ-marinade

FREM GANGSMÅDE (TIL 10 PERS)

1. Alle ingredienser til BBQ-marinaden røres sammen.
2. Skær kyllingen i mindre stykker og lad den marinere i marinaden i ca. en time.
3. Kom 4-6 stykker kylling på et spyd og grill det i 2-3 minutter på hver side – enten på en brandvarm grill eller pande. Drys med lidt sesamfrø.
4. Server med en simpel, grøn salat.

1500 g kyllingefilet eller kyllingebryst
Sun Island sesamfrø

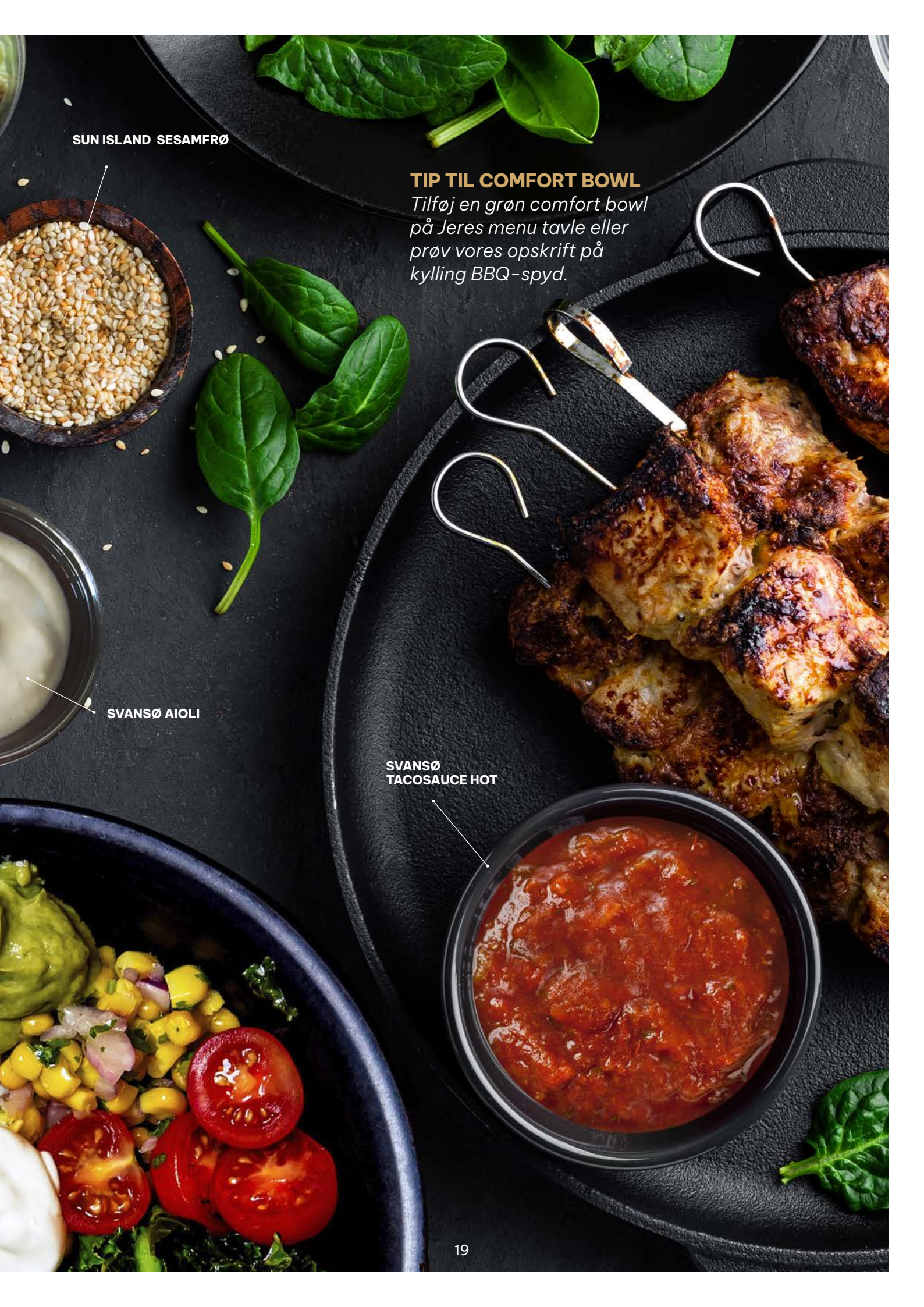
BBQ-marinade:

Jakobsens Økologisk Akacie Honning
Svansø Tomatpuré
Røget paprika
Stødt spidskommen
Stødt ingefær
Løgpulver
Hvidløg, presset

Jakobsens
– ren natur



SVANSØ
ØKOLOGISK BULGUR



SUN ISLAND SESAMFRØ

TIP TIL COMFORT BOWL

Tilføj en grøn comfort bowl på Jeres menu tavle eller prøv vores opskrift på kylling BBQ-spyd.

SVANSØ AIOLI

SVANSØ
TACOSAUCES HOT



Greasy Spoon

SKAL RAMME ALLE TYPER SMAGSLØG

Vores styrke ligger i at vi har noget for enhver smag. Det sure, det søde, det stærke, det bitre, det umamigivende, det knassprøde, det smovsede og det cremede. Prøv vores nye Salat Mayonnaise med citron der komplimenterer og løfter rettens andre elementer.

Velegnet til både skaldyr, skaldyrssalater og fish&chips.
Stabil og mere fast konsistens som kan blandes op uden at den skiller.



**SALAT MAYONNAISE
MED CITRON, 10 KG**



**Vegansk
Mayonnaise**

**Aioli
Chili**

**Chili
Mayonnaise**

**Salat
Mayonnaise**

Aioli

Jakobsens
– ren natur

HONNINGRISTET Granola

FREMGANGSMÅDE

1. Smelt kokosolie sammen med Jakobsens Hverdags Honning.
2. Rør havregryn sammen med solsikkekerner, hørfrø, hasselnødder, græskarkerner og mandelflager, og bred blandingen ud på en bageplade beklædt med bagepapir.
3. Rist i ovnen ca. 20 minutter ved 175°C og lad blandingen afkøle.
4. Skær abrikos i strimler og vend abrikos og tranebær i den ristede, afkølede granola.
5. Server med fx skyr og friske bær.



**JAKOBSENS
HVERDAGS HONNING,
1400 G**





Grønne fritter

ZUCCHINI FRITTER MED SAUCE TARTARE TIL 2

INGREDIENSER

Zucchini fritter

2 små zucchini
1 æg
1,5 dl panko
0,5 dl revet parmesan

Sauce tartare

1 dk. Svansø Salat Mayonnaise med citron
0,5 dl klippet purløg
0,5 dl hakket persille
0,5 dl hakkede cornichoner
2 spsk. grofthakkede kapers
0,5 spsk. Svansø Sennep
Salt

Citron og purløg til servering

FREM GANGSMÅDE

Skær zucchini i stave og vend dem i pisket æg.
Vend derefter stavene i en blanding af panko og fintrevet parmesan, og bred fritterne ud på en bageplade.
Bag dem ca. 25 minutter ved 180°C, og vend dem et par gange undervejs.

Rør salatmayonnaise med creme fraiche, purløg, persille, cornichoner, kapers, sennep og smag til med salt.

Server zucchini fritter med sauce tartare, citron og ekstra purløg.

SVANSØ
SALAT MAYONNAISE
MED CITRON,
10 KG



NYHED



PROFESSIONAL

Jakobsens
– ren natur


SUN ISLAND


DANICA


SKÆLSKØR
FRUGTPLANTAGE®


SVANSØ