

NÁVRHY NA SESTAVENÍ MENU

Nové nápady na sestavení menu jsou vždy vítány. Hledejte nevyzkoušené kombinace a sestavte si menu podle své chuti a příležitosti, u níž pokrmy podáváte. Níže uvádím několik návrhů.

NEDĚLNÍ OBĚD INSPIROVANÝ JIŽNÍ FRANCÍÍ

Tapenáda, str. 64; podávejte tapenádu s drinkem a různou zeleninou nakrájenou na kostky, k tomu ohrilovanou bagetu a salát niçoise, str. 17.

Grilované peckoviny s krémem mascarpone, str. 115
Studené rosé.

V ŘECKÉM STYLU

Keftedes, str. 43

Smetanová omáčka s fetou a rozmarýnem, str. 36

Studená omáčka z čerstvých rajčat, str. 35

Zelený kuskus, str. 32

BARBECUE PRO KAŽDÝ VĚK

Grilované klobásky s hořčicovou glazurou, str. 89

+ případně buřtíky vhodné pro děti

Tzatziki s mátou, str. 95

Zelný salát, str. 90

Kečup, str. 84

Čočkový salát, str. 38

Bílé grilovací žemle, str. 52

Čerstvý listový salát bez dresinku

LOSOS S CHUTÍ ASIE

Filet z lososa se sezamovou glazurou, str. 30

Nudlový salát, str. 23

Tzatziki s mátou (nebo koriandrem), str. 95

Rajčatové čatní, str. 108

Hodně kousků nakrájeného citronu

Lahvička japonské sójové omáčky k dochucení

ZELENINA

Veganské burgery z červené čočky, str. 92

Nakládané kroužky červené cibule, str. 83

Bylinková majonéza, str. 27

Míchaný salát

Chutný chléb nebo brambory vařené s koprem

GRILOVANÁ ŽEBÍRKA S ČERSTVÝMI PŘÍLOHAMI

Sticky ribs, str. 100

Zelný salát, str. 90

Studená omáčka z čerstvých rajčat, str. 35

Zelený kuskus, str. 32

PITA CHLÉB S KUŘETEM

Špízy s kuřetem a chorizem, str. 96

Tzatziki s červenou řepou, str. 44

Nakládané kroužky červené cibule, str. 83

Pita chléb, str. 95

Listy salátu a plátky rajčat

LOSOSOVÉ ŠPÍZY S NOVÝMI KOMBINACEMI

Lososové špízy, str. 25

Guacamole, str. 60

Bleskurychlá BBQ omáčka, str. 105
Čočkový salát s rajčetem a bazalkou, str. 38
Zelený kuskus, str. 32

SNADNÉ A JEDNODUCHÉ

Špízy z vepřové kýty, str. 40
nebo
Kořeněné vepřové karé, str. 70
Zapékané fazole s mozarellou, str. 103
Tzatziki s mátou, str. 95
Grilovaný ananas s mátovým cukrem, str. 116

ZELENÝ BARBECUE BUFET PRO HODNĚ LIDÍ

Veganské burgery z červené čočky, str. 92
Grilovaný římský salát s rokfórem a vlašskými ořechy, str. 14
Grilovaná kukuřice, str. 54
Grilovaný artyčok, str. 65
Citronové máslo, str. 65
Tapenáda, str. 64
Zelný salát, str. 90
Smetanová omáčka s fetou a rozmarýnem, str. 36
nebo
Smetanová omáčka s citronem parmazánem, str. 107
Studená omáčka z čerstvých rajčat, str. 35
Třená bábovka opečená na grilu, str. 112

RYCHLÉ GRILOVÁNÍ VE VŠEDNÍ DNY

Kouřové burgery, str. 86
Obědový salát v řeckém stylu, str. 99
Bleskurychlá BBQ omáčka, str. 105
Francouzská veka nebo jiný chutný chléb
Nakrájené kousky citronu