

MAJ

2021

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Kuchnia w plenerze?

Tak, Chef!



KOLIBER

Prime Burger

z mięsa wołowego, surowy, rozdrobnienie 3,5 mm

6 x 160 g

1 opak.



6 x 180 g

1 opak.



4 x 200 g

1 opak.



kg **21,⁹⁰**

CHEFS  **CULINAR**
FOODSERVICE NASZA PASJA

Klub amatorów wiosny

Nareszcie! Oto spełniają się wielomiesięczne marzenia o kuchni na świeżym powietrzu. Kuchni, która nigdy nie wzbudza takich emocji, jak w majówkę, kiedy na wyścigi rozgrzewają się ruszty, a tuż obok piętrzą się kotlety i bułki do burgerów, steki z wołowiny i karkówki, żeberka i kielbasy. O swoje miejsce w szeregu dzielnie walczą ryby, burgery wege i ser halloumi. Są też bakłazany, cukinie, zielone szparagi, sałata lodowa i ogórki małosolne. Do tego sosy, zioła i przyprawy, a jako uzupełnienie całości ekologiczne sztucce i talerze. Z naszą majową ofertą podkreścisz grillowe emocje do maksimum – obiecujemy, że nie zabraknie Ci niczego. Wolisz majówkę w stylu glam? Przyrządź owoce morza, podaj wino. A potem siądź na trawie ze swoim talerzem, rzuć okiem na przepis (s. 14) i Biznes ze smakiem (s. 22) i odpłyń.

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



Sałata lodowa cięta 1 kg

1 opak.

opak.

12,⁴⁹



OPTIMAHL



Sos do burgerów 1 kg

1 but.

but.

16,⁹⁹



LA LORRAINE



**Bułka do hamburgera maxi
24 x 86 g**

pszenna, zawiera nasiona sezamu,
wys. ok. 4,6 cm, śr. ok. 12 cm

1 kt.

CENA
CHEFA

szt.

0,⁶⁹



LA LORRAINE



**Bułka do hamburgera wielozłazista
24 x 86 g**

pszenna, na zakwasie żytnim, zawiera siemę lniane,
ziarna żyta, słonecznika, pszenicy, płatki owsiane,
nasiona sezamu, wys. ok. 4 cm, śr. ok. 12 cm

1 kt.

szt.

0,⁹⁹

Żeberka trójkąty mięsne ok. 2,6-5,5 kg
vacuum

1748 9782

CENA CHEFA

kg 9,99

1 opak.

KOLIBER

1802 1158

Prime Burger jagnięcina 4 x 200 g
surowy, rozdrobnienie 3,5 mm

1 opak. kg 42,90

1785 8663

Mięso wołowe mielone ok. 3-4 kg
specjalne do burgerów, garmazeryjne,
rozdrobnione, 80/20, vacuum

1 opak. kg 20,90

KOLIBER

1802 1059

Prime Burger angus 4 x 200 g
z mięsa wołowego, surowy,
rozdrobnienie 3,5 mm

1 opak. kg 29,90

1632 1052

Podudzie z kurczaka ok. 2,5 kg
z kością, vacuum

1 opak. kg 6,99

1674 3663

Stek Irish Nature Tomahawk ok. 1 kg
bez okrywy tłuszczowej

1 opak. kg 99,90

1752 0058

SOKOŁÓW

Stek z rostbefu 280 g
dojrzewający na sucho około 8 tygodni,
vacuum

1 opak. opak. 21,90

1697 5736

Stek Tomahawk ok. 400-500 g
z rasy duroc, wieprzowy, w plastrach

1 opak. kg 47,90

1756 5202

SOKOŁÓW

Stek chateaubriand 220 g
z polędwicy wołowej, vacuum

1 opak. opak. 26,90

1116 2629

Brazylijska polędwica wołowa ok. 2 kg
dojrzewająca

1 opak. kg 59,90

1806 1628

SOKOŁÓW

T-Bone stek wołowy ok. 450 g
vacuum

1 opak. kg 51,90

1752 0157

SOKOŁÓW

Stek z antrykotu 280 g
dojrzewający na sucho około 8 tygodni,
vacuum

1 opak. opak. 27,90

1383 6474

Niemiecki kotlet cielęcy rosé ok. 260 g
z kością, w plastrach

1 opak. kg 48,90

DUDA

Kaszanka grillowa ok. 0,8 kg
parzona, MAP

1 opak. kg **6,99**

DUDA

Kiełbasa podwawelska ok. 0,45 kg
wieprzowa, wędzona, parzona,
średnio rozdrobniona, MAP

1 opak. kg **16,99**

DUDA

Szynka farmerska ok. 1 kg
wędzona, parzona, w plastrach, MAP

1 opak. kg **22,90**

DUDA

Filet złocisty ok. 1,5 kg
blok

1 opak. kg **11,99**

SOKOŁÓW

Paszтет Działunia ok. 1,5 kg
wieprzowo-drobiowy, pieczony, MAP

1 opak. kg **12,99**

MORLINY

Berlinki parówki ok. 2,5 kg
wieprzowe, wędzone, parzone, MAP

1 opak. kg **18,99**

DUDA

Kiełbasa śląska firmowa ok. 1 kg
wieprzowa, wędzona, parzona,
średnio rozdrobniona, MAP

1 opak. kg **16,99**

KAMINIARZ

Boczek parzony ok. 0,7 kg
bez skóry, peklowany, wędzony,
w plastrach, MAP

1 opak. kg **24,90**

KAMINIARZ

Boczek wędzony ok. 0,7 kg
bez skóry, peklowany,
w plastrach, MAP

1 opak. kg **24,90**

BELL

Spianata piccante 0,5 kg
wieprzowa, surowa, dojrzewająca,
w plastrach, MAP

1 opak. opak. **39,90**

BELL

Prosciutto crudo 0,5 kg
szynka wieprzowa, dojrzewająca, wędzona,
w plastrach, MAP

1 opak. opak. **37,90**

BELL

Bresaola 0,25 kg
wołowina dojrzewająca,
w plastrach, MAP

1 opak. opak. **34,90**

BELL

Salami popularne 1 kg
parzone, wędzone, dojrzewające,
w plastrach kaliber 75, MAP

1 opak. opak. **21,90**

BELL

Prosciutto di Parma 0,2 kg
szynka wieprzowa, surowa, dojrzewająca
min. 14 mies., pochodzenie: Langhirano,
w plastrach, MAP

1 opak. opak. **29,90**

BELL

Chorizo ekstra 0,5 kg
wieprzowe, dojrzewające,
w plastrach, MAP

1 opak. opak. **23,90**





1321 5743

Tuńczyk stek porcja ok. 140-160 g
bez skóry i ości, IQF, glazura 10%

5 kg kt. kg **39,⁹⁰**





1772 7464

Labraks patroszony 400-600 g
z głową, IQF, glazura 15%

5 kg kt. kg **32,⁹⁰**





1774 8773

Ośmiornica macki 250 g
gotowane, 1-2 szt., bez glazury, vacuum

1 pa. pa. **32,⁹⁰**





1774 8599

Kałamarnica macki 800 g
gotowane, 12-18 szt., bez glazury, vacuum

1 pa. pa. **49,⁹⁰**





1478 8680

Homar w połówkach 200 g
surowy, ze skorupą, szczypcami i ramionami, IQF

12 pa. kt. pa. **32,⁹⁰**





1757 0015

Sandacz filet 300-500 g
ze skórą, IQF, glazura 20%

5 kg kt. **31,⁹⁰**

CENA CHEFA





1777 1917

Sandacz porcje brzuszne 80-200 g
ze skórą, IQF, glazura 20%

5 kg kt. kg **24,⁹⁰**





1763 3192

Ośmiornica cała surowa 2-3 kg
pakowana indywidualnie, tacka

1 szt. kg **43,⁹⁰**





1439 7530

Szaszłyk z krewetek białych ok. 67 g
surowe, obrane, oczyszczone, bez segmentu ogonka, IQF, glazura 20%

15 szt. pa. szt. **3,²⁹**





1439 6458

Szaszłyk z krewetek Black Tiger ok. 100 g
surowe, obrane, oczyszczone, bez segmentu ogonka, IQF, glazura 10%

10 szt. pa. szt. **5,⁹⁹**





1782 7133

Sielawa patroszona 300-400 g
IQF, bez glazury

5 kg kt. kg **23,⁹⁰**





1769 0775

Halibut steki 150-200 g
ze skórą, IQF, glazura 15%

3 kg kt. kg **33,⁹⁰**





1822 0469

**Dorsz atlantycki
filet bez skóry 230-450 g**
produkcja morska, SHP, bez glazury

6,81 kg pa. **34,⁹⁰**

CENA CHEFA





1822 0414

**Dorsz atlantycki
filet ze skórą 230-450 g**
produkcja morska, SHP, bez glazury

6,81 kg pa. **34,⁹⁰**

CENA CHEFA





1823 1342

Halibut niebieski tusza 2-3 kg
blok, produkcja morska, pochodzenie: Norwegia, bez glazury

ok. 22 kg pa. kg **27,⁹⁰**



1739 2105

Tymianek cięty 500 g

1 szt. 25,90 szt.



1739 2433

Rozmaryn cięty 500 g

1 szt. 19,99 szt.



1475 8737

Cukinia zielona

1 kg 7,69 kg



1475 6993

Bakłażany

1 kg 8,49 kg



1727 3152

Grzyby portobello 300 g

1 opak. 5,49 opak.



1780 2796

DOMINIK
Ogórki małosolne 3,6 kg
masa netto po odcieku: 2 kg

1 wiad. 0 cenę dnia zapytaj naszego Przedstawiciela Handlowego



1776 9853

Szparagi zielone pęczek 450 g

1 pęcz. 0 cenę dnia zapytaj naszego Przedstawiciela Handlowego



1091 6377

BONDUELLE
Bakłażany grillowane 1 kg
w plastrach

1 opak. 22,90 kg



1476 0051

Ziemniaki jadalne słodkie

1 kg 7,69 kg



1673 9499

Czosnek 1 kg
obraný, vacuum

1 opak. 20,90 kg



1270 4477

BONDUELLE
Mieszkanka warzyw grillowanych Andalusien 1 kg
podgotowana grillowana mieszkanka czerwonej papryki, bakłażanów, cukinii i cebuli

1 opak. 22,90 kg



1745 7378

Ziemniaki myte 5 kg
vacuum

1 opak. 2,69 kg



NOWOŚĆ

EURIAL 1816 5081

Mozzarella kulka Paladin 125 g

1 szt. CENA CHEFA 2,39



LACTIMA 1575 5681

Cheddar plastry 130 g

10 pa. kt. pa. 2,39



EUROSER 1788 0619

Formagia ser twardy 180 g

1 pa. pa. 10,99



EUROSER 1780 7302

Halloumi burgers 200 g (4 x 50 g)

1 pa. pa. 11,99



SM MLEKOVITA

Favita 270 g

bez laktozy 1 szt. 1769 2168

12% 1 szt. 1575 9818

18% 1 szt. 1571 5968



SM MLEKOVITA 1571 7405

Favita Sałatkowy w zalewie solankowej 2 kg

1 wiad. wiad. 3,79 42,90



OSM ŁOBŻENICA 1583 4133

Jogurt naturalny 2% 3 l

1 wiad. wiad. 10,99



OSM ŁOBŻENICA 1583 3174

Śmietana ukwaszona 12% 400 g

1 kub. kub. 2,29

OSM ŁOBŻENICA 1583 3969

Śmietana ukwaszona 18% 5 l

1 wiad. l 6,29



LACTIMA 1662 9035

Haga serek twarogowy śmietankowy 100 g

6 porcji

1 pa. pa. 2,59



LACTIMA 1767 7394

Margaryna porcjowana 144 x 10 g

1 kt. szt. 0,16



MLEKPOL 1665 9704

Rolada ustrzycka 700 g

1 szt. kg 24,90



TMT 1807 0347

Vegan wiórki 1 kg

1 tor. CENA CHEFA 28,90



LAZUR 1787 9354

Ser pleśniowy złocisty 100 g

1 kt. szt. 4,29



TOFUTOWN.COM 1202 9495

V-Life premium tofu 1 kg

1 kg kg 15,99



PRÉSIDENT 1531 5229

Camembert naturalny 120 g

1 pa. pa. 3,29



PRÉSIDENT 1784 5694

Ser pleśniowy z mleka koziego 200 g

1 pa. pa. 10,69



PRÉSIDENT 1521 6922

Ser Corregio ok. 350 g

1 szt. CENA CHEFA 36,90



OSM W SKIERNIEWICACH 1690 8116

Mozzarella mini w zalewie 400 g

1 kub. kub. 9,79

Grillowane Surf ‘n’ Turf

Składniki (na 10 porcji)

- Mięsa i owoce morza**
 - 1 kg polędwicy z tuńczyka
 - 1 kg schabu cielęcego rosé
 - 1 kg antrykotu z jałowki
 - 1 kg rostbefu wołowego
 - 1,2 kg krewetek Black Tiger Easy Peel
 - 1,5 kg młodych ziemniaków
 - 800 g kukurydzy gotowanej w kolbach
 - 800 g szparagów
 - 5 awokado
 - 1 kg kolorowej papryki
 - 500 g świeżych ziół i sałat (mix)
 - 100 ml sosu teriyaki
 - masło
 - cytryna
 - świeży rozmaryn
 - sól afrykańska Wiberg
- Sos BBQ**
 - 1 l pomidorów pelati
 - 50 g brązowego cukru
 - 50 ml sosu sojowego
 - 5 ząbków czosnku
 - 150 g cebuli
 - 50 ml oleju
 - 20 g soli Barbacoa BBQ Wiberg
 - ocet winny
 - tabasco chipotle
 - sól
 - pieprz

Przygotowanie

- Mięsa i owoce morza**

Mięsa i tuńczyka pokrój na małe (około 100-gramowe) steki, przypraw je solą afrykańską i cytryną. Krewetki włóż do osolonej wody z dodatkiem soku z cytryny. Po co najmniej 4-godzinnej maceracji grilluj wszystkie składniki na mocno rozgrzanej patelni, z każdej strony po około 1-2 minuty, tak żeby mięsa były w środku różowe. Pod koniec smażenia dorzuć świeży rozmaryn i podlewaj masłem – aromat ziół idealnie połączy się z zapachem cytryny.
- Ziemniaki i warzywa**

Ziemniaki oczyść, skrop oliwą i posól, następnie zawiń w folię aluminiową i grilluj przez 20 minut. Po tym czasie wyjmij je z folii i grilluj jeszcze przez około 5 minut do zrumienienia. Warzywa oczyść, pokrój w duże kawałki, dopraw solą, cytryną i odrobiną sosu teriyaki. Grilluj wszystkie przez około 5 minut, aż będą al dente.
- Sos BBQ**

Czosnek i cebulę posiekaj i podsmaż na oleju. Dodaj pomidory i cukier i podsmażaj dalej, do uzyskania ciemnego koloru (około 15 minut). Zblenduj wszystko na gładko, dodaj sos sojowy, tabasco chipotle (do smaku) i resztę przypraw. Udekoruj solą Wiberg BBQ.
- Wykończenie**

Mięsa nakłuj na szpikulec i utóż na desce, wyłóż na nią też warzywa oraz lekko rozgniecione ziemniaki z delikatnie włożoną w nie porcją masła. Wszystko udekoruj świeżymi ziołami, mięsa posyp dodatkowo solą afrykańską. Sos podaj w osobnym naczyniu.



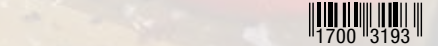
Kamil Awłas
Doradca Kulinaryny Chefs Culinar
autor przepisu

PRODUKTY



Schab cielęcy rosé ok. 4 kg
bez kości

1 kg kg **47,90**



Rostbef wołowy ok. 4 kg
bez kości, vacuum

1 opak. kg **31,90**



STAR CULINAR

Krewetki Black Tiger 16-20 Easy Peel
bez głowy, w pancerzu, nacinane,
oczyszczone, IQF, glazura 20%

1 pa. kg **48,90**



Tuńczyk polędwica 1-5 kg
bez skóry i ości, IQF, glazura ok. 10%

1 szt. kg **37,90**



TABASCO®

Sos TABASCO® Green 60 ml

1 but. 12,49



TABASCO®

Sos TABASCO® Pepper 350 ml

1 but. 44,50

NA OSTRO?

Niezmennie od ponad 150 lat TABASCO® Pepper Sauce powstaje z 3 naturalnych składników: dojrzewającego w dębowych beczkach zacieru z papryczek tabasco, małej ilości soli oraz wysokiej jakości octu. Dzięki klasycznej, niezmiennie recepturze ten oryginalny sos podbija smak każdej potrawy w ponad 196 krajach na świecie.

TAK, CHEF!

SMIAK I WYGODA?

Wybierając dobre sosy w butelkach, sprawiaasz, że Twoja plenerowa kuchnia zyskuje na wygodzie, nie tracąc na smaku. Naturalne, najwyższej jakości składniki, strzeżona receptura, wyrazisty aromat i idealna konsystencja – czy Twoje burgery, hot dogi, zapiekanki i marynaty potrzebują więcej? Docenione przez restauratorów.

TAK, CHEF!



TABASCO®

Sos TABASCO® Habanero 60 ml

1 but. 12,49



TABASCO®

Sos TABASCO® Chipotle 150 ml

1 but. 23,90



GRITTO

Musztarda Pikarome

dijon 1 kg 12,49

rotisseur ziarnista 1 kg 12,49



FANEX

Sosy 950 g

1000 wyp 1 but. 10,59

czosnkowy 1 but. 11,49

amerykański 1 but. 10,19

remoulada (duński) 1 but. 10,19



KIKKOMAN

Marynata teriyaki 1,9 l

1 but. 37,90



KIKKOMAN

Sos sojowy 1 l

1 but. 25,90



OPTIMAH

Sos BBQ jamajski 5 kg pikantno-owocowy sos grillowy

1 wiad. 14,29



OPTIMAH

Dip musztardowo-miodowy 1 kg słodki kremowy dip z nasionami gorczycy i aromatycznym miodem

1 but. 24,50



CD S.A.

Miód wielokwiatowy 4 kg

1 wiad. 14,79



Küchenchef

100% SOJAOL

Olej sojowy 10 l olej sojowy 100%

1 pus. 6,79



DEVELEY

Oliwa z wyłocznym pomace 1 l

1 but. 9,49

TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.



MOZELA / NIEMCY



**Meier Kestener Riesling
Kabinett 2016 0,75 l
półslodkie**

Delikatna słodycz zbalansowana rzeską kwasowością – w takim stylu i takiej jakości rieslingowy kabinett może powstać tylko nad Mozelą i wyłącznie z ręki wybitnego winiarza. Doskonały rocznik 2016!

1 but.

but.

27,⁹⁰

**RIESLING
NIEOCZYWISTY**

Mozelski kabinett – dla jednych wybrk natury, dla innych jedno z najdoskonalszych win świata. Nominalnie uznawane za słodkie, ale okraszone nadzwyczajną dawką orzeźwiającej kwasowości, sprawia wrażenie bardziej półslodkiego, a nawet półwytrawnego. Swoją najdoskonalszą formę osiąga właśnie nad Mozelą, gdzie połączenie chłodnego klimatu i świetnego nasłonecznienia daje wino o wyjątkowo lekkiej strukturze. Podawaj na przykład do wędzonego łososia albo wędzonych serów – mariaż idealny!



KALIFORNIA / USA



**Grapes & Stripes Zinfandel 0,75 l
wytrawne**

Zbalansowane primitivo, w Ameryce zwane zinfandelem, o wyraźnie dojrzałych aromatach owoców leśnych i lekkich nutach słodkiego tytoniu. W ustach jedwabiste i gładkie na podniebieniu, bardzo owocowe. Wprost stworzone do burgera lub karkówki!

1 but.

but.

14,⁹⁹

MENDOZA / ARGENTYNA



**Big Game Malbec Mendoza 0,75 l
wytrawne**

Big Game ze szczepu malbec to wino masywne, dobrze zbudowane, pełne nut słodkich owoców leśnych, wiśni, palonego dębu, karmelu i tytoniu, z wyraźną domieszką przypraw. Długie i jedwabiste na podniebieniu. Świetne z mięsem grillowanym i dziczyzną.

1 but.

but.

28,⁹⁹

VENETO / WŁOCHY



**Castelli Amici Pinot Grigio, Veneto 0,75 l
wytrawne**

Pinot grigio – lekkie, owocowe, o aromatach owoców egzotycznych, z grejpfrutowym finiszem. Białe wino rodem z północnych Włoch. Soczyste i przyjemnie orzeźwiające, idealnie sprawdzi się w trakcie grillowych spotkań.

1 but.

but.

12,⁹⁹

VENETO / WŁOCHY



**Schenk Secco Frizzante Veneto 0,75 l
półwytrawne**

Frizzante, czyli lekko musujące wino, które będzie idealnym rozpoczęciem każdego spotkania, świetnym dodatkiem do lekkich dań oraz rewelacyjnym wypełnieniem do Aperol Spritz! Jabłkowo-cytrusowe nuty, orzeźwiający charakter i przyjemnie limonkowa końcówka.

1 but.

but.

9,⁹⁹

APULIA / WŁOCHY



**Sol Mio
Rosso Puglia 0,75 l
wytrawne**

Wyraźnie owocowe sangiovese z nutami wiśni i świeżo wypieczonej jagodzianki. Soczyste i delikatne w smaku, idealny wybór jako wino na kieliszki.

1 but.

but.

11,⁹⁹

VENETO / WŁOCHY



**Filare
Prosecco Extra Dry 0,75 l
półwytrawne**

Klasyczne wino ze szczepu glera, w pełni musujące, o wyraźnych aromatach owocowym i kwiatowym. Nos urzeka akcentami gruszek, moreli, jabłka i kwiatów akacji. Na podniebieniu orzeźwiające, równie owocowe i soczyste.

1 but.

but.

18,⁹⁹

MARLBOROUGH / NOWA ZELANDIA



**Misty Ocean
Sauvignon Blanc 0,75 l
wytrawne**

Wino klasyczne w swoim stylu. Bardzo intensywne i aromatyczne. W zapachu i smaku pełne agrestu i cytrusów, z odrobiną owoców tropikalnych. Doskonały kompan ryb i owoców morza.

1 but.

but.

21,⁹⁹



Nowość

MONA

Mąka żytnia 1 kg

typ 720 chlebowa

1 pa.

1817 6216

typ 2000 razowa

1 pa.

1817 3215

pa. 2,59

Nowość

MONA

Nasiona konopi niełuskane 1 kg

1819 8959

1 pa. 8,99

Nowość

MONA

Komosa ryżowa 1 kg

1817 6247

1 pa. 12,99

StarCulinar

STAR CULINAR

Wafle dekoracyjne w kształcie serca 200 szt.

1701 2065

1 kt. 0,14

WIBERG

WIBERG

Mieszanek przypraw Grill-Argentina 550 g

1203 6530

1 pus. 59,90

WIBERG

WIBERG

Czarna sól BBQ 340 g

1445 3304

1 pus. 129,90

Nowość

MONA

Mannitol 1 kg

1817 7510

1 pa. 23,59

Nowość

MONA

Cukier kokosowy

1817 6254

1 pa. 22,59

Nowość

MONA

Nasiona chia 1 kg

1817 6230

1 pa. 10,99

StarCulinar

STAR CULINAR

Wafle do lodów 280 szt.

1701 2171

1 kt. 0,29

GOUTESS

GOUTESS

Pieprz zielony liofilizowany 95 g

1274 2394

1 pus. 54,90

GOUTESS

GOUTESS

Pieprz różowy liofilizowany 160 g

1274 1946

1 pus. 49,90



PRZECZYTAJ WIĘCEJ

Ten i inne wywiady z cyklu
Biznes ze smakiem znajdziesz na

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Biznes ze smakiem

O naturze miejsca, które kiedyś żyło produkcją, a dziś żyje historią – w tym pałuckimi tradycjami kulinarnymi – i mimo to doskonale odnajduje się w nowoczesności, opowiada Przemysław Urbaniak, szef kuchni w hotelu Cukrownia Żnin.

Trafiając do Wielkopolski, nie można tu nie zajrzeć... Hotel, którego kuchnią (albo raczej kuchniami) dowodzisz, znajduje się w Żninie – samym sercu Pałuk. Czy tworząc menu, inspirowałeś się tradycjami kuchni pałuckiej?

Właśnie tak. Znajdujemy się w regionie zwanym Małymi Mazurami, w okolicy naszego hotelu jest ponad 130 jezior, dlatego w karcie zawsze mamy świeżą rybę słodkowodną i schab ze świni pałuckiej. Ale jeśli trafi do nas na przykład amator ryb morskich, nie wyjdzie zawiedziony. Układając menu, kieruję się sezonowością, korzystam z możliwości, jakie o określonej porze roku dają mi produkty od lokalnych dostawców, stawiam na świeżość. W naszych restauracjach głównym nurtem jest kuchnia staropolska w nowoczesnym wydaniu – serwujemy ją w naszej głównej restauracji Melasa i w Turbinowni. W Cukrowni Żnin każdy znajdzie jednak coś dla siebie, np. w Sacharozie można skosztować kuchni typu fast food – włoskiej pizzy, swojskich burgerów.

Cukrownia Żnin gromadzi coraz większą liczbę fanów, w dodatku takich, którzy wracają. Jaki macie na to sposób?

Dostarczamy gościom to, czego potrzebują – relaks, dobrą kuchnię, rozrywkę, możliwość spędzenia czasu razem w niebanalny sposób. Często słyszymy, że goście czują się u nas jak u siebie, swobodnie. Trzeba przyznać, że oprócz kilku punktów gastronomicznych i własnego browaru Cukrownia skrywa jeszcze długą listę atrakcji – między innymi park wodny z jacuzzi i saunami, plażę z dostępem do jeziora, Instytut dr Ireny Eris, kregielnię.

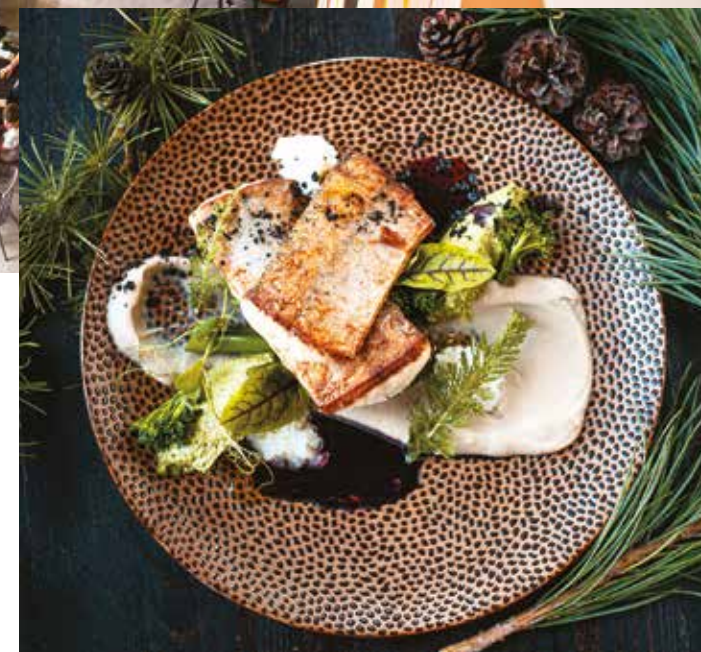
Wiemy, że wśród Waszych fanów są także najmłodsi.

To prawda – dzieciaki po prostu nie mogą się u nas nudzić. Mamy całoroczną salę zabaw, w parku wodnym jest brodzik, 60-metrowa zjeżdżalnia. Funkcjonuje też strefa z ogromnymi zjeżdżalniami dmuchanymi. Pod moim okiem dzieci szlifują swoje umiejętności kulinarne – organizujemy dla nich specjalne

warsztaty. Dużą frajdę, nie tylko tym małym, sprawia jedyna w Polsce zjeżdżalnia w hotelowym lobby. Żeby z niej zjechać, wystarczy dostać się na czwarte piętro budynku.

A co z architekturą? Czy w obecnej Cukrowni można poczuć ducha dawnej fabryki cukru?

Można i to bardzo. Architekci wyjątkowo świadomie podeszli do historycznej zabudowy Cukrowni. W efekcie jest ona trochę jak muzeum – na każdym kroku można się tu natknąć na ślady historii. Wyraźnie wyeksponowane zostały sprzęty i urządzenia, które kiedyś wchodziły w skład linii produkcyjnej. Wrażenie robią też materiały z odzysku stanowiące elementy dekoracyjne barów i recepcji.



Koliber
Best quality best choice



KOLIBER



Wegeburger z czerwonej fasoli
6 x 100 g

surowy, okrągły, 105 x 115 x 20 mm,
rozdrobienie 3,5 mm

0,6 kg opak.

CENA
CHEFA
kg **16,49**



KOLIBER



Wegeburger z czerwonego buraka
24 x 150 g

surowy, okrągły, 105 x 115 x 20 mm,
rozdrobienie 3,5 mm

0,6 kg opak.

kg **17,49**



KOLIBER



Wegeburger falafel 6 x 100 g

surowy, okrągły, 110 x 110 x 10 mm,
rozdrobienie 3,5 mm

0,6 kg opak.

kg **17,99**



LAMB WESTON



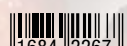
Frytki Steakhouse 2,5 kg
cięcie 9 x 18 mm, smażone
w oleju słonecznikowym

1 opak.

opak. **6,29**



LAMB WESTON



Frytki belgijskie 2,5 kg
cięcie 12 x 12 mm

5 opak. kt.

kg **5,99**



LAMB WESTON



Frytki Stealth 2,5 kg

cięcie 11 x 11 mm, ze skórką, w delikatnej skrobiowej
otoczce zapewniającej wydłużoną chrupkość
(nawet do 20 min)

10 kg kt.

kg **7,99**



LAMB WESTON



Frytki Stealth 2,5 kg

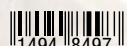
cięcie 6 x 6 mm, ekstradługie, w delikatnej skrobiowej
otoczce zapewniającej wydłużoną chrupkość
(nawet do 20 min)

1 opak.

kg **6,99**



MIO



Torciki lodowe sortowane 16 x 120 ml
o smaku truskawkowym i pomarańczowym,
pakowane pojedynczo

1 kt.

szt. **1,79**



LANGNESE



Tort lodowy Royal 125 ml
o smaku waniliowo-truskawkowym

18 szt. kt.

szt. **2,69**



VEGETA



Placki z buraków ćwikłowych
40 x ok. 80 g

wstępnie smażone, z buraków ćwikłowych,
ciecierzycy, ogórków i cebuli w kostkach,
w panierce kukurydzianej

1 kt.

szt. **1,99**



BEZ
LAKTOZY

SCHULSTAD



Bułka hamburgerowa Rustikal 105 g
pszenna, przekrojona, śr. ok. 12,5 cm, bez laktozy

24 szt. kt.

szt. **2,49**



LANGNESE IMPULSEIS



Lody King Cornetto 260 ml

kremowe lody waniliowe z sosem czekoladowym

16 szt. kt.

szt. **6,29**



SCHULSTAD



Bułka hamburgerowa Pur 12 x ok. 100 g
pszenna, z ziarnami, wstępnie podpieczona

1 opak.

szt. **2,49**

Seria Scandinave



AMEFA



Łyżeczka do kawy 13,4 cm
ze stali szlachetnej 18/0, przymatowiona

12 szt. kt.

CENA
CHEFA
szt. **0,69**

AMEFA



Łyżka 18,9 cm
ze stali szlachetnej 18/0, przymatowiona

12 szt. kt.

CENA
CHEFA
szt. **1,49**

AMEFA

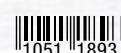


Widelec 18,8 cm
ze stali szlachetnej 18/0, przymatowiony

12 szt. kt.

CENA
CHEFA
szt. **1,49**

AMEFA



Nóż 20,5 cm
ze stali szlachetnej 18/0, przymatowiony

12 szt. kt.

CENA
CHEFA
szt. **2,49**

SZTUĆCE
I TALERZE
EKO

Biodegradowalne. Ciepłe w dotyku.
Bez wpływu na smak i aromat. Nieśliskie
i mniej wrażliwe na ukruszenie od plastiku.
A do tego po prostu ładne. Jednorazowe
sztućce i naczynia z naturalnych materiałów
właśnie przestają być grillową i piknikową
modą – od lipca staną się koniecznością.

TAK, CHEF!



CLARINA



Nóż drewniany 100 szt.
dł. 16 cm

CLARINA



Widelec drewniany 100 szt.
dł. 16 cm

1 opak.

opak.

12,99

CLARINA



Łyżka drewniana 100 szt.
dł. 16 cm

1 opak.

opak.

14,99

CLARINA



Ekotalerz z trzciny 50 szt.
okrągły, śr. 23 cm

1 opak.

opak.

12,99

CLARINA



Ekotalerz z trzciny 50 szt.
okrągły, śr. 26,1 cm

1 opak.

opak.

17,99

CLARINA



Ekopatera z trzciny 50 szt.
dł. 25,7 cm, szer. 19,2 cm

1 opak.

opak.

14,99

CLARINA



Ekopatera z trzciny 50 szt.
dł. 31,8 cm, szer. 25,4 cm

1 opak.

opak.

24,99

BASE ELEMENTS



Folia aluminiowa 13 m
wkład, szer. 45 cm, gr. 13 mikronów

3 rol. kt.

rol.

79,99

BASE ELEMENTS



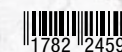
Folia aluminiowa 13 m
w pudełku, szer. 45 cm, gr. 13 mikronów

1 rol.

rol.

89,99

CLARINA



Czyściwo papierowe białe 2 szt.
z celulozy, gramatura 36 g/m, dł. 200 m,
wys. 26,5 cm, 1000 listków o szer. 26,5 cm
i dł. 19 cm, waga 2 kg

1 opak.

szt.

18,99**Węgiel drzewny 10 kg**

1 opak.

opak.

39,99

VOIGT



H643 Gastro Grill
środek do usuwania tłustych i spieczonych
zabrudzeń

1 kan.

kan.

87,99

VOIGT



H652 0,6 l
gotowy do użycia spray do usuwania
tłustych zabrudzeń

1 but.

but.

9,99

VOIGT



H644 0,6 l
gotowy do użycia spray do usuwania spieczonych
zabrudzeń i przypaleń

1 but.

but.

14,99

VOIGT



VC621N Gastro Sept Plus N 0,6 l
gotowy do użycia środek do szybkiej dezynfekcji
i mycia, bez splotkiwania

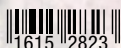
1 but.

but.

17,99



BASE CULINAR



Pieprz do steków 600 g

1 pus.

pus.

59,⁹⁰



Nasza marka z podstawowymi artykułami spożywczymi niezbędnymi do ekonomicznego prowadzenia restauracji i zapewniającymi najbardziej efektywny przebieg pracy.



BASE CULINAR



Tymianek suszony 200 g

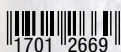
1 pus.

pus.

19,⁹⁹



BASE CULINAR



Rozmaryn suszony 300 g

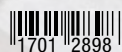
1 pus.

pus.

19,⁹⁹



BASE CULINAR



Sól wędzarnicza 1000 g

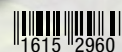
1 pus.

pus.

19,⁹⁹



BASE CULINAR



Sól do frytek 1200 g
pikantna mieszanka przypraw

1 pus.

pus.

19,⁹⁹

Foodservice naszą pasją

Oddział Tarnobrzeg

CHEFS CULINAR
ul. Litewska 10
39-400 Tarnobrzeg
tel.: +48 15 822 91 47
+48 691 995 581
e-mail: Telesales.TAPL@chefsculinar.pl

Oddział Warszawa

CHEFS CULINAR
ul. Kulinarna 6
96-315 Wiskitki
tel.: +48 512 153 745
+48 512 153 959
e-mail: Telesales.WAPL@chefsculinar.pl

Oddział Szczecin

CHEFS CULINAR
ul. Goleniowska 59
70-847 Szczecin
tel.: +48 91 459 10 10
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl

Oddział Poznań

CHEFS CULINAR
ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel.: +48 608 921 317
e-mail: Telesales.PZPL@chefsculinar.pl

Oddział Wrocław

CHEFS CULINAR
ul. R. Chomicza 14, Tyniec Mały
55-040 Kobierzyce
tel.: +48 691 929 255
+48 697 995 558
e-mail: Telesales.WRPL@chefsculinar.pl

Oddział Kraków

CHEFS CULINAR
Pannatoni Park Kraków IV
ul. M. Majdzyka 16, 32-050 Skawina
tel.: +48 505 900 325
+48 512 153 820
e-mail: Telesales.KRPL@chefsculinar.pl

Oddział Gdańsk

CHEFS CULINAR
ul. Jabłoniowa 46a
80-175 Gdańsk
tel.: +48 697 995 532
e-mail: Telesales.GDPL@chefsculinar.pl

Oddział Kołobrzeg

CHEFS CULINAR
ul. Miła 1
78-100 Niekanin
tel.: +48 94 351 75 75
e-mail: Telesales.SZGH@chefsculinar.pl



Znajdź nas na



www.facebook.com/ChefsCulinarPL

Obowiązuje przy dostawach w maju 2021 r.
Do cen należy doliczyć obowiązujący podatek VAT.
Oferta niewiążąca, nie stanowi oferty w rozumieniu Kodeksu
cywilnego. Błędy zastrzeżone. Rzeczywisty wygląd produktów
może różnić się od prezentowanego na zdjęciach.
W przypadku pytań do Państwa dyspozycji
jest nasz Dział Obsługi Klienta.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ