



MENIU BBQ

"TO GO".

**LIVRARI PENTRU ACASA SAU
OCAZII SPECIALE**

1. Brisket



Brisketul este regele neincoronat al gastronomiei BBQ. Una dintre cele mai dificile piese din carne de vita, dar avand un gust si arome unice, brisketul este cu adevarat pus in valoare atunci cand este gatit in **smoker**. Combinatia de temperaturi joase, timp indelungat de gatire si aroma subtila de lemn, transforma aceasta bucata impresionanta de **Black Angus** intr-o delicatessa ce se poate savura calda sau rece. Fragezimea, suculenta si aromele brisketului pot crea preparate culinare diverse. Brisketul este pretabil atat pentru consum imediat, putand servi de minune pentru o petrecere sau o masa extinsa, dar si pentru pastrare in vederea consumului ulterior. Rece, este un excelent inlocuitor pentru mezeluri in realizarea de sandwichuri, oferind pe langa calitate, gust si savoare unice, avantajele unui produs 100% natural. Daca este preferat cald, poate fi reincalzit in cuptor urmand instructiunile de mai jos si va fi savurat cu aceeasi placere ca in prima zi.

In cazul in care nu se consuma imediat sau nu in totalitate, **pastrarea** se face la frigider, (pana la o saptamana), sau congelator, invelit strans in folie PE sau vidat. Daca urmeaza a fi consumat in mai multe etape, recomandam portionarea de la bun inceput si ambalarea separata a bucatilor astfel dimensionate. Pentru incalzire, porniti cuptorul si setati temperatura la 140-150 grade, plasati bucata sau bucatile de brisket intr-un recipient/tava ce se poate introduce la cuptor, adaugati un pic de lichid in recipient si inchideti etans cu folie de aluminiu. Lasati aprox 1,5 -2 ore, daca a fost pastrat in frigider, sau 3-4 ore, daca a fost pastrat in congelator, apoi scoateti din cuptor si lasati inca aproximativ 1-2 ore sa se odihneasca, (de preferat intr-un recipient izolator), pentru a ajunge treptat la temperatura de consum.

OFERTA CARPATHIAN BBQ :

Brisket piesa intreaga – (de obicei intre 2,5 –3 kg la gata), **180 lei/kg**

1. COASTE DE VITA



Sofisticate si incredibil de gustoase, **coastele de vita** sunt o prezenta rara in meniuri, un motiv in plus sa nu ratati aceasta oferta. Daca doriti sa savurati un produs cu personalitate unica, atunci textura specifica si fragezimea deosebita a acestui preparat va vor incanta. Innoobileaza orice farfurie cu o prezenta impresionanta prin aspect si aroma.

Sugestie pentru un sandwich de mare clasa : carne rece sau calda de pe coaste, putina verdeata/salata, ceapa, branza cedar si un sos la alegere. Absolut delicios.

In cazul in care nu se consuma imediat, **pastrarea** se face la frigider, (pana la o saptamana), sau congelator, invelit strans in folie PE sau vidat. Pentru incalzire, porniti cuptorul si setati temperatura la 140-150 grade, plasati coastele intr-un recipient/tava ce se poate introduce la cuptor, adaugati un pic de lichid in recipient si inchideti etans cu folie de aluminiu. Lasati aprox 30 min-1 ora, daca a fost pastrat in frigider, sau 1,5-2 ore, daca au fost pastrate in congelator, (temperatura interna trebuie sa depaseasca 70 C), apoi scoateti din cuptor si lasati inca aproximativ 30 min sa se odihneasca, (de preferat intr-un recipient izolator), pentru a ajunge treptat la temperatura de consum.

OFERTA CARPATHIAN BBQ :

Coaste de vita placa 3-4 oase, 12-15 cm lungime, (0,8-1 kg)- **150 lei/kg**

Coaste de vita placa 3-4 oase, 22-25 cm lungime (1,5-1,8 kg) – **150 lei/kg**

(Dimensiunile sunt functie de disponibilitatea de moment)

2. COASTE DE PORC



Coastele de porc, sau un clasic care nu se demodeaza niciodata. Dar nu ati mancat cu adevarat coaste de porc pana nu ati incercat coastele la smoker.

Selectionate si curatate cu grija pentru un maximum de carne si un minimum de grasime, condimentate complex si gatite cateva ore in smoker pentru un mariaj fericit intre carne, condimente si atingerea delicata a fumului de lemn de esenta tare, coastele **Carpathian BBQ** sunt o propunere irezistibila pentru orice ocazie, de la o cina delicioasa in familie, la petreceri si aniversari.

OFERTA CARPATHIAN BBQ :

Placa completa, (12-13 oase), aprox 1-1,2 kg, **90 lei/kg**

LIVRARE PRIN PRELUARE LA DATA SI ORA CONVENITE, IN GHIMBAV, STR. MIHAI VITEAZU 18

SE POATE CONVENI LIVRAREA LA LOCATIA CLIENTULUI, CONTRA COST.

PENTRU COMENZI MAI MARI DE 10 KG SE POT CONVENI SI ALTE DATE/CONDITII DE LIVRARE.