

Hozd ki velünk a maximumot



a *Valentin napból*...



... dobozba csomagolható ajánlatainkkal!

**DELIFRANCE CSOKIS SZUFLÉ (FONDANT)** (27X90 GR) 74517 LÉDIG



nettó: 7899 Ft/#, br. 9320 Ft/#

293 Ft/db

**KÉZMŰVES RED VELVET TORTA** 1300 GR (14 SZELET)



nettó: 3799 Ft/#, br. 4483 Ft/#

271 Ft/szel.

**LL. RÓZSASZÍN PÖTTYÖS GYŰRŰS FÁNK** (60X55 G) 4250552 LÉDIG



nettó: 5099 Ft/#, br. 6017 Ft/#

85 Ft/db

**LL. MACARONS** (96X12 GR) 5001507 LÉDIG



nettó: 14999 Ft/#, br. 17699 Ft/db

156 Ft/db

**LL. NATÚR GYŰRŰS FÁNK** (48X45 GR) 4250935 LÉDIG



nettó: 2699 Ft/#, br. 3185 Ft/#

56 Ft/db

**LL. FÁNK BARACKLEKVÁRRAL TÖLTÖTT** (50X50 GR) LÉDIG 4250254



nettó: 3199 Ft/#, br. 3775 Ft/#

64 Ft/db

**GELATIAMO PALEO ERDEI GYŰ-MÖLCSÖS TORTA** 1000 GR 12 SZELET



nettó: 4699 Ft/#, br. 5545 Ft/#

392 Ft/szel.

**PÉKPONT EPRES SAJTORTÁS PITE** (36X100 G) LÉDIG



nettó: 7999 Ft/#, br. 9439 Ft/#

222 Ft/db

**ELŐHÚTOTT CSIRKE FELSŐCOMB-FILÉ BŐR NÉLKÜL** KB. 12 KG  
TRANSAVIA



br. 839 Ft/kg

**799**  
Ft/kg

**ELŐHÚTOTT PULYKAMELLFILÉ**  
2X6 KG VCS. KERESZTES



br. 1112 Ft/kg

**1059**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT CSIRKESZÁRNY 2**  
IZÜLETES EGYEDI 8X1 KG TARAVIS



br. 597 Ft/kg

**569**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT CSIRKECOMB**  
TANYASI EGYEDI FAGY. 10X1 KG  
MASTER



br. 524 Ft/kg

**499**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT TANYASI RÁNTANI VALÓ CSIRKE** KB. 11 KG/# MASTER



br. 692 Ft/kg

**659**  
Ft/kg

**Fagyasztott HÍZOTT KACSA COMB**  
300-400 G 1PÁR/VCS. 12 KG  
INTEGRÁL



br. 1532 Ft/kg

**1459**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT HÍZOTT LIBACOMB**  
800 GR 14, 4 KG INTEGRÁL



br. 1259 Ft/kg

**1199**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT HÍZOTT LIBAMELL**  
MAGRET 550-650 GR 2 DB/VCS.  
10 KG QUALITY POULTRY



br. 1311 Ft/kg

**1249**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT HÍZOTT LIBAMELL**  
MAGRET 650-750 GR 2 DB/VCS  
10 KG QUALITY POULTRY



br. 1311 Ft/kg

**1249**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT VAJHALFILÉ**  
(KÍGYOMAKRÉLA) EGÉSZ OLDAL 20%  
JÉGRÉTEGGEL 2-7 KG 20 KG/# HALKER



br. 3779 Ft/kg

**3599**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT ATLANTI LAZACFILÉ**  
BŐRÖS VCS. D TRIMM 1,4-1,8 KG KB.  
10 KG/# FJORDIN



br. 3989 Ft/kg

**3799**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT GYÖNGYÖS EGÉSZ**  
VCS. KB 10 KG/KARTON



br. 2057 Ft/kg

**1959**  
Ft/kg

**FAGYASZTOTT SÜLLŐ EGÉSZ ZSIGERELT**  
600-900 G 10% JÉGRÉTEGGEL  
LÉDIG 5 KG HALKER 08-22-29 FP



br. 1049 Ft/kg

**999**  
Ft/kg

**DEBIC PANNA COTTA ALAP** 1/1L 6/#



br. 1415 Ft/db

**1199**  
Ft/db

**SAJTMESTER GRILL CAMEBERT**  
SZELETEK 10X1 KG (KB.25DB/CSOM.)



br. 3067 Ft/kg

**2599**  
Ft/kg

**FŐZŐTEJSZÍN 21% RISKA** 1 L



br. 766 Ft/db

**649**  
Ft/db

**FAGYASZTOTT BÁRÁNY ELSŐ CSÜLÖK**  
1,5 KG ÚJ-ZÉLAND KB. 10 KG/# NZ-ME130



br. 3809 Ft/kg

**2999**  
Ft/kg

**SZEL. KEDVENC ÍZEK FÜSTÖLT FŐTT**  
TARJA VCS. KB. 1 KG



br. 2158 Ft/kg

**1699**  
Ft/kg

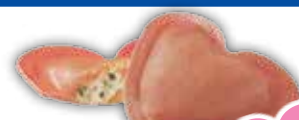
**BORETTA HEART SHAPE CHICKEN PATTY**  
12X1,08 KG (SZÍV ALAKU, 90 G/DB)



br. 1142 Ft/db

**899**  
Ft/db

**SURGITAL C31 BUFFALA MOZZARELLÁVAL, PARADICSOMMAL ÉS**  
BAZSALIKOMMAL TÖLTVE



br. 3809 Ft/kg

**2999**  
Ft/kg

**F. FEHÉRLÁBÚ OSTORGARNÉLA**  
FEJ ÉS HÉJ NÉLKÜL 16/20  
10X800 G HALKER DL817



br. 4317 Ft/db

**3399**  
Ft/db

**ARDO VARGÁNYÁS ERDEI GOMBA**  
KEVERÉK 10X600G



br. 1142 Ft/db

**899**  
Ft/db

**KUKTA SZAMÓCA** 4X2,5KG



br. 888 Ft/kg

**699**  
Ft/kg

**ARDO SÜLT SÁRGARÉPA-PASZTERNÁK**  
HASÁB 4X2 KG UWP210



br. 888 Ft/kg

**699**  
Ft/kg

**AVIKO GRATIN EMENTÁLI SAJTTAL**  
6X1,5KG



br. 2158 Ft/kg

**1699**  
Ft/kg

**LE DUC CAMEBERT FALATOK**  
6X1 KG



br. 2475 Ft/kg

**1949**  
Ft/kg

**MÁLNA ÖNTET** 1KG PACIFIC 8DB/#



br. 761 Ft/db

**599**  
Ft/db

**SÁRGABARACK LEKVÁR** VÖDRÖS  
5KG PACIFIC



br. 2323 Ft/db

**1829**  
Ft/db

# Legyen FEBRUÁR a SZERELMESEK HÓNAPJA!

Úgy gondoljuk, hogy sokszor apró ötletek is elegendőek lehetnek nagy dolgok létrehozásához, ha azok megfelelően vannak tálalva. Mostani ajánlatunk nem szimpla termékajánló a Valentin-napi menüsoraitok összeállításához, hanem sokkal több attól!

**Nézzük, mivel készültünk Nektek:**

**Lepd meg vevőidet egy apró kis kedvességgel, mellyel feldobhatod elviteles – kiszállítós menü csomagolásaitokat!**

**A kiszállításra kerülő ételek mellé ajándékozz Valentin-napi meglepetéseket is!**

**Ne aggódj, ezeket mi már elkészítettük Neked:\***



**ASZTALDEKORÁCIÓS CSOMAG**

**benne illatgyertyával, üveg mécsesstartóval, piros-fehér szív alakú dekorációkkal**

vagy

**ÜDVÖZLŐ KÁRTYA**

**üdvözlő kártyát és ételes dobozra ragasztható címkéket. Ezeket egyszerűen helyezd a kiszállítós csomagba, ezzel adva egy kis pluszt a Tőled rendelő szerelmeseknek!**

**RAGASZTHATÓ CÍMKE**



Le vesszük a vállaitokról a közösségi kommunikáció és tartalomgyártás nehézségeit azáltal, hogy készen publikálható anyagokat állítunk Nektek össze egy 2 hetes kampány keretében – melyeket mindössze csak fel kell töltenetek saját felületeitekre (weboldaladra, Facebook és Instagram oldalaidra)!

**A kampány fő üzenete:**

**„Lepd meg Szerelmed egy tökéletes vacsorával”  
– rendelj tőlünk és a többit bízd ránk**

**Kövér Sándor** kreatív séfünk és **Tier László** borüzletágvezetőnk **menü- és borajánlóival** már kész is a speciális Valentin-napi kínálatod! – így nem kell gondolkodnod a menüsorok megalkotásán.

**Az akció időtartama: 02.01 – 02.15.**

\*Minden, az akcióban szereplő termékekből történő nettó 50.000 Ft értékű rendelésenként egy fajta egységcsomag választható (10 db asztaldekoriáció-csomag; vagy 50-50 db üdvözlőkártya és címke).

A csomagokat kérd üzletkötőtől vagy rendelésvételi kollégáinktól.

További információkért KATTINTS ide: [www.baromfiudvar.hu/valentin](http://www.baromfiudvar.hu/valentin)

ÁFONYA ÖNTET 1KG PACIFIC 8DB/#



br. 761 Ft/db

599  
Ft/db

MANDULA SZELETELT 400G  
KALIFA 16/#



br. 2031 Ft/db

1599  
Ft/db

DEBIC TIRAMISU ALAP 1/1L 6/#



br. 2158 Ft/db

1699  
Ft/db

BONDUELLE ÉDESBURGONYA  
PÜRÉ 4X2,5 KG



br. 1904 Ft/kg

1499  
Ft/kg

HEVESI HAGYOMÁNYOS  
SZÍVSONKA KB 1 KG VCS



br. 2539 Ft/kg

1999  
Ft/kg

SZELETELT HEVESI DUOSONKA  
ÉRLELT COMB 500 GR



br. 1637 Ft/db

1289  
Ft/db

KUKTA BURGONYA KORONG  
4X2,5 KG



br. 545 Ft/kg

429  
Ft/kg

KUKTA HÉJAS BURGONYA  
GEREZO 4X2,5 KG



br. 481 Ft/kg

379  
Ft/kg

FAGYASZTOTT MANGALICA SZŰZ-  
PECSENYE KB 5 KG. LÉDIG PICK



br. 2708 Ft/kg

2579  
Ft/kg

KUKTA 4. RÉSZES ERDEIGYŰ-  
MÖLCS KEVERÉK 4X2,5 KG



br. 1015 Ft/kg

799  
Ft/kg

SZAMÓCA EXTRA DZSEM 3250G  
VÖDRÖS PACIFIC



br. 2666 Ft/db

2099  
Ft/db

## Recept ajánló:

### ÚJRAGONDOLT DUBARRY-JÉRCEMELL VAGY PULYKAMELL ÉDESBURGONYA PÜRÉVEL

Hozzávalók 10 adaghoz:

- ♥ 10 db sous-vide bőrös jércemell, vagy 2 kg pulykamell
- ♥ 1 kg Kukta karfiol
- ♥ 0,6 kg Kukta zöldborsó
- ♥ 15 db grill camembert sajt
- ♥ só, bors, gyömbér
- ♥ főző olívaolaj (Pomace)
- ♥ 1 nagyobb fej cékla és céklapor
- ♥ petrezselyemzöld (friss vagy fagyos)
- ♥ 40 dkg vaj
- ♥ 1 kg Ardo édesburgonya pasztillák
- ♥ fokhagyma, kakukkfű
- ♥ 4 dl tej



BORAJÁNLÓ:



Elkészítés:

A pulykamelleket nagyobb szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk majd kevés olajon vagy sütővajon mindkét oldalukat aranybarnára sütjük. (Ha a főételünket sous vide jércemellből készítjük, akkor a csomagokat gőzön visszamelegítjük), majd a pulykamellhez hasonlóan készre pirítjuk. A zöldborsót annyi vízben, amennyi éppen ellepi, puhára főzzük. Ha a főzőfolyadék a felére párolódott, hozzáadjuk a vajat és a petrezselyemzöldet, majd botmixerrel pürésítjük (néhány szem borsót hagyjunk meg a dekoráláshoz). A karfiolokat sós vízben vagy gőzön puhára pároljuk, kevés vajon átpirítjuk. A céklát sós vízben puhára főzzük, felszeleteljük és kiszűrővel kis virág vagy szívecske formákat szűrünk ki belőle. Az édesburgonyapüré pasztillákat kevés forró tejjel, sóval, fokhagyma granulátummal, kakukkfűvel elkeverve kész édesburgonyapürét kapunk. A grill camembert sajtot (ami a besemell mártás helyettesítője) fagyos állapotban kevés olajon aranybarnára pirítjuk.

Tálalás:

A zöldborsópüréből a tányérra különböző kreatív alakzatokat húzunk, ezt megszórjuk zöldborsóval, a közepére egy formázott kanál édesburgonyapürét teszünk, a pulykamellet vagy jércemellet 3 darabra vágjuk, amelyek tetejére fél szelet camembert sajt kerül. A vajon átpirított karfioldarabokat ízlésesen a húskok mellé helyezjük, és a cékladekorációval illetve céklaporról díszítjük.