

—  —

BANQUET

— PREMIUM SOUS VIDE —



ÚVOD

BANQUET PREMIUM SOUS-VIDE

symbolizuje šetrnú prípravu pokrmov s využitím základných ingrediencií, bez pridaných zbytočných prísad. Produkty sous-vide vznikajú vo vlastnej výrobe Bidfood v Opave od roku 2014. Chutné, šťavnaté, vždy v rovnakej kvalite. To je mäso sous-vide pod značkou BANQUET.

V sortimente nájdete široký výber bravčového a hovädzieho mäsa, hydiny aj špecialít, ako sú rolády, divina, králičie alebo jahňacie mäso. S výberom Vám radi poradia a pomôžu naši profesionálni kuchári z BANQUET tímu.

VEDELI STE, ŽE...

... sous-vide je kuchárska metóda pochádzajúca z Francúzska? Princípom je varenie pokrmu vo vákuu pri konštantnej nízkej teplote po veľmi dlhý čas. Vďaka tomu si mäso zachová vysoký obsah dôležitých živín, ale zároveň krásne zmäkne a umožní finálne servírovanie počas niekoľko málo minút.

SERVÍRUJTE GENIÁLNE JEDLO VYLADENÉ DO DETAILU

Či už varíte v školskej jedálni, cateringovej spoločnosti, reštaurácii vyššej kategórie, hoteli alebo v stánku, naše sous-vide mäso Vám ušetrí potrebný čas pre dôležité detaily, ako je príprava luxusnej omáčky, vytvorenie veľkolepého dezertu alebo dotiahnutie designu vášho pokrmu k úplnej dokonalosti.

Držite v rukách katalóg s prehľadným zoznamom výrobkov a množstvom zaujímavých tipov, vzorovou kalkuláciou, receptom a s kontaktmi na náš jedinečný BANQUET tím. Dúfame, že Vás nasledujúce stránky budú inšpirovať.

OBSAH

Ukázkový recept	4
Vzorová kalkulácia	5

BRAVČOVÉ SOUS-VIDE 6 – 11

Bravčové rebrá	
Bravčové zadné koleno s kostou	
Bravčové zadné koleno v pívnej marináde	
Bravčové zadné koleno bez kosti	
Bravčové zadné koleno MAXI s kostou	
Trhané bravčové mäso	
Bravčová krkovic	
Bravčová panenka	
Bravčové plece	
Bravčový bok bez kosti	

HOVÄDZIE SOUS-VIDE 12 – 15

Trhané hovädzie mäso	
Hovädzie líčka	
Hovädzia falošná sviečková predná	
Hovädzí guláš	
Hovädzie rebrá	

ROLÁDY SOUS-VIDE 16 – 19

Kuracia roláda so slaninou a špenátom	
Kuracia roláda	
Kuracia roláda talianska so sušenými rajčinami	
Bravčová roláda s medvedím cesnakom	

HYDINOVÉ SOUS-VIDE 20 – 23

Kačacie stehná konfitované stredné	
Kačacie stehná s kúskom chrbta	
Kačacie prsia	
Kuracie krídla	
Kurča polené	
Morčacie prsia	

ŠPECIALITY SOUS-VIDE 24 – 25

Králičie stehná	
Jelenie stehno	
Jahňacie kolienko	

BRAVČOVÁ PANENKA WELLINGTON

CELKOVÝ ČAS PRÍPRAVY: 35 MIN

709021 Bravčová panenka sous-vide Banquet

vel. balenia cca 1,2 kg, 2 ks v balení

INGREDIENCE:

horčica dijonská	soľ
korenie čierne mleté	lístkové cesto pláty
worcester	anglická slanina plátky
maslo	špenát listový
šampiňóny krájané	vajce

POSTUP PRÍPRAVY:

Mäso v uzatvorenom obale najskôr krátko prehrejeme (v konvektomate pri 80 °C cca 5 minút alebo vo vodnom kúpeli), aby povolil výpek.

Potom každú panenku pozdĺžne rozrežeme a potrieme marinádou z dijonskej horčice, worcesteru a mletého korenia. Šampiňóny opečieme na masle, ochutíme a rozmixujeme na pastu.

Plát lístkového cesta prekrojíme na štyri diely a zľahka ho rozvalkáme. Na každý plát položíme anglickú slaninu, listový špenát, panenku, šampiňónovú pastu a zarolujeme. Kraje necháme otvorené, aby mohla unikať para.

Potrieme vajíčkom a pečieme pri 185 °C cca 20 minút do zlatista. Nakrájame na porcie a podávame napr. so zemiakovou kašou.

1 porcia = 100 g mäsa v surovom stave
= 64 g plátok panenky sous-vide.

Z 1 balenia Banquet panenky
sous-vide získate približne 17 porcií.

Pre výpočet množstva ingrediencií
pre Vami požadovaný počet porcií
navštívte:

www.mojBidfood.sk sekcia **RECEPTY**



KALKULÁCIA

VZOROVÝ VÝPOČET CENY MÄSA SOUS-VIDE
A POROVNANIE S CENOU SUROVÉHO MÄSA.



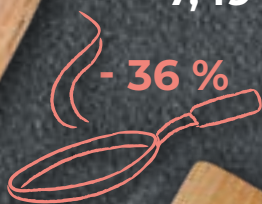
Pre jednoduchý a rýchly
výpočet ceny mäsa
sous-vidé navštívte
www.cenaporcie.sk

SUROVÉ mäso
7,49 €/kg



1 kg

UPEČENÉ mäso
 $7,49 \text{ €} : 0,64 = 11,70 \text{ €/kg}$



- 36 %



0,64 kg

0,85 kg

CENA plátka
64 g = 0,75 €

100 g plátok surového mäsa
= 64 g upečeného mäsa



709201
Morčacie prsia
sous-vidé



1 kg



VÝPEK - 15 %

SOUS-VIDE mäso
bez VÝPEKU
 $8,99 \text{ €} : 0,85 = 10,58 \text{ €/kg}$

CENA plátka
64 g = 0,67 €

SOUS-VIDE mäso
8,99 €/kg

Ceny mäsa sú orientačné.

BRAVČOVÉ

sous-vide

709001	Bravčové plece	cca 2,1 kg	☾	
709002	Bravčová krkovička	cca 2,4 kg	☾	
709010	Bravčové zadné koleno bez kosti	cca 1,1 kg	☾	
709013	Bravčové zadné koleno s kostou 1 ks	cca 0,9 kg	☾	
709030	Bravčové zadné koleno MAXI s kostou	cca 1,5 kg	☾	
709041	Bravčové zadné koleno v pívnej marináde	cca 0,95 kg	☾	NOVINKA
709014	Bravčové rebrá	cca 1,3 kg	☾	
709026	Bravčové rebrá s BBQ omáčkou	cca 1,6 kg	☾	
709042	Bravčové rebrá s teriyaki marinádou 2 ks	cca 1,6 kg	☾	NOVINKA
709020	Bravčové mäso trhané	cca 1,1 kg	☾	
709021	Bravčová panenka	cca 1,2 kg	☾	
709029	Bravčový bok bez kosti	cca 2,2 kg	☾	



709014

BRAVČOVÉ REBRÁ

gramáž: cca 1,3 kg
výpek: cca 10 %
úprava: 200 °C / 15 min
pečenie – gril



709013

BRAVČOVÉ ZADNÉ KOLENO S KOSŤOU

gramáž: cca 0,9 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 200 °C / 25 min
pečenie – gril



709041

BRAVČOVÉ ZADNÉ KOLENO V PIVNEJ MARINÁDE

gramáž: cca 0,95 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 200 °C / 25 min
pečenie – gril



709020

TRHANÉ BRAVČOVÉ MÄSO

gramáž: cca 1,1 kg
výpek: cca 25 %
úprava: 190 °C / 15 min
para – pečenie – gril

709010

BRAVČOVÉ ZADNÉ KOLENO BEZ KOSTÍ

gramáž: cca 1,1 kg

výpek: cca 15 %

úprava: 220 °C / 25 min

pečenie – gril



709030

BRAVČOVÉ ZADNÉ KOLENO MAXI S KOSTŮU

gramáž: cca 1,5 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 210 °C / 30 min

pečenie – gril

709002

BRAVČOVÁ KRKOVICA

gramáž: cca 2,4 kg

výpek: cca 15 %

úprava: plátky 80 °C / 15 min

para – pečenie – gril



709021

BRAVČOVÁ PANENKA

gramáž: cca 1,2 kg

výpek: cca 10 %

úprava: panvica – gril

709001

BRAVČOVÉ PLECE

gramáž: cca 2,1 kg

výpek: cca 20 %

úprava: plátky 80 °C / 15 min

para – pečenie – gril



709029

BRAVČOVÝ BOK BEZ KOSTI

gramáž: cca 2,2 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 220 °C / 30 min

pečenie – gril



HOVÄDZIE

sous-vide



709051	Hovädzia falošná sviečková predná	cca 2 kg	
709053	Hovädzie trhané mäso z krku	cca 1,1 kg	
709054	Hovädzie líčka s koreňovou zeleninou	cca 2,6 kg	
709057	Hovädzie rebrá 2 ks	cca 2 kg	
709058	Hovädzí guláš	1 x 3 kg	
208059	Hovädzí flank steak mrazený 1 ks	cca 0,5 kg	



709053

TRHANÉ HOVÄDZIE MÄSO

gramáž: cca 1,1 kg
výpek: cca 35 %
úprava: 180 °C / 15 min
para – pečenie – gril

709054

HOVÄDZIE LÍČKA S KOREŇOVOU ZELENINOU

gramáž: cca 2,6 kg
cca 50 % omáčka
s koreňovou zeleninou
úprava: 120 °C / 15 min
para – pečenie



709051

HOVÄDZIA FALOŠNÁ SVIEČKOVÁ PREDNÁ

gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 35 %
úprava: plátky 80 °C / 15 min
para – pečenie – gril



709058
HOVÄDZÍ GULÁŠ

gramáž: 1 x 3 kg
cca 2/3 omáčky
úprava: 80 °C / 15 min
para – hrniec

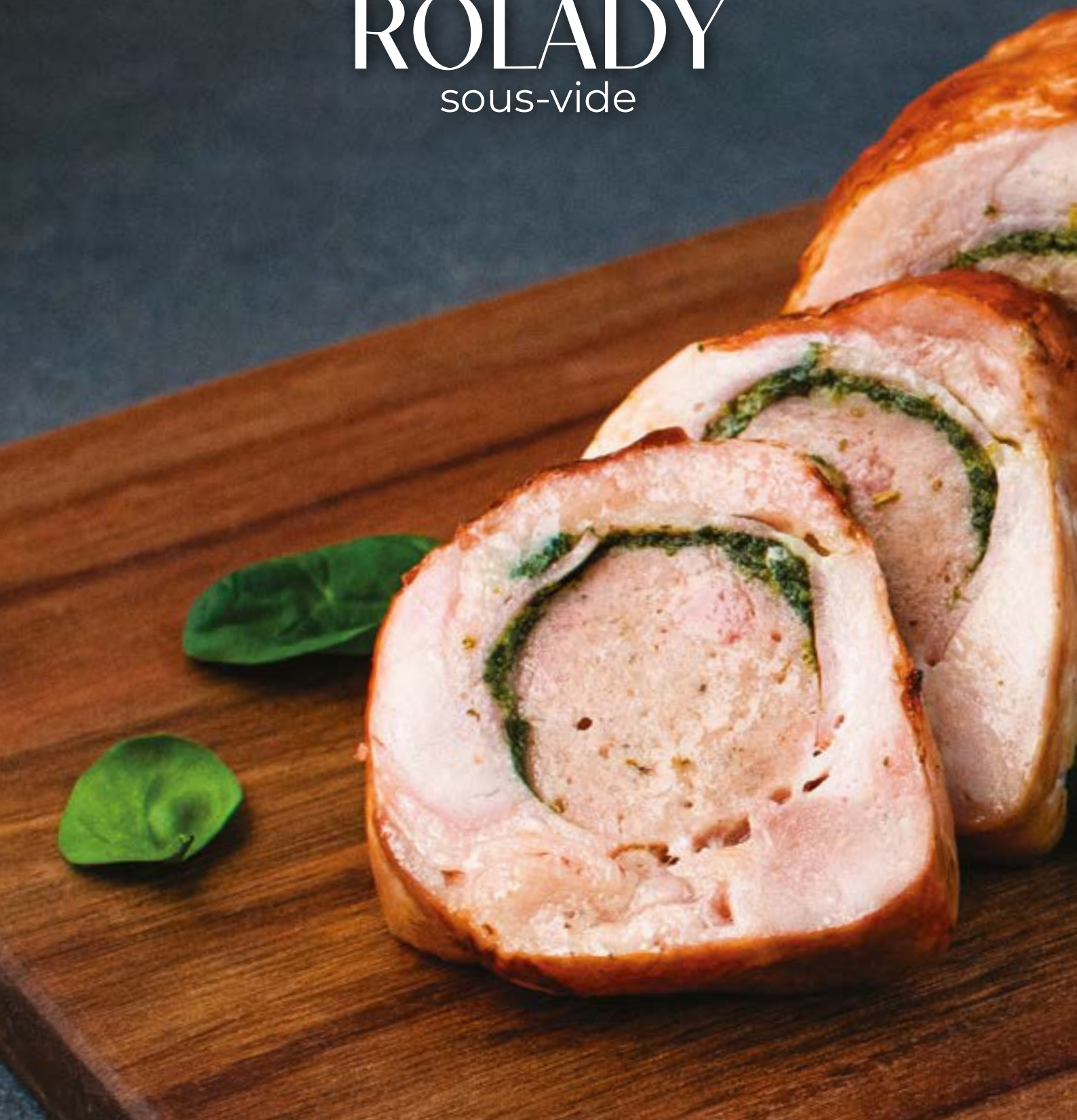


709057
HOVÄDZIE REBRÁ

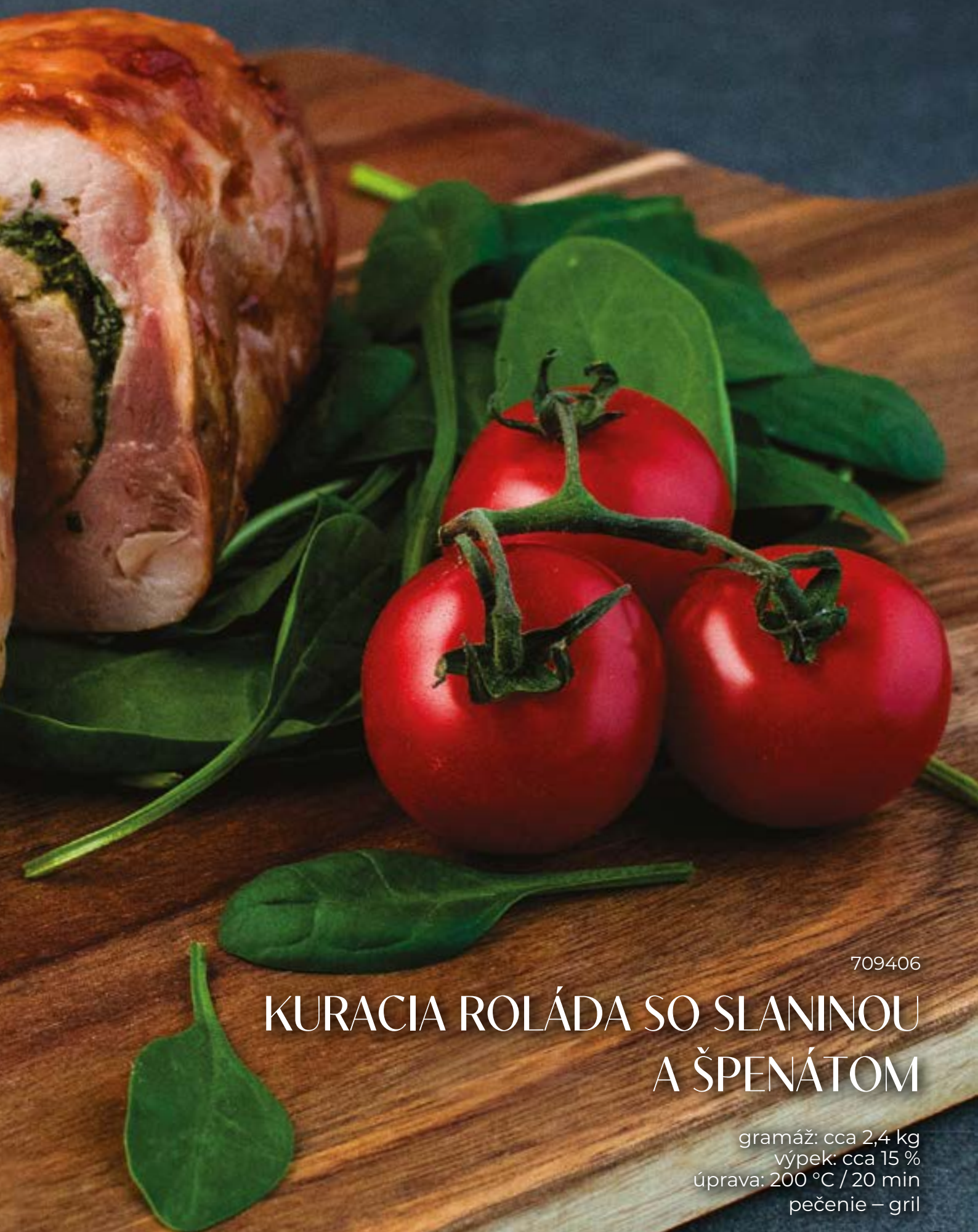
gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 120 °C / 20 min
pečenie – gril

ROLÁDY

sous-vide



709401	Kuracia roláda 2 ks	cca 2 kg	
709406	Kuracia roláda so slaninou a špenátom 2 ks	cca 2,4 kg	
709409	Kuracia roláda talianska so sušenými rajčinami 2 ks	cca 2,2 kg	
709412	Bravčová roláda s medvedím cesnakom 2 ks	cca 2 kg	



709406

KURACIA ROLÁDA SO SLANINOU A ŠPENÁTOM

gramáž: cca 2,4 kg
výpek: cca 15 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečenie – gril

709401

KURACIA ROLÁDA

gramáž: cca 2 kg

výpek: cca 10 %

úprava: 200 °C / 20 min

pečenie – gril



709409

KURACIA ROLÁDA TALIANSKA SO SUŠENÝMI RAJČINAMI

gramáž: cca 2,2 kg

výpek: cca 10 %

úprava: 200 °C / 20 min

pečenie – gril





709412

BRAVČOVÁ ROLÁDA S MEDVEDÍM CESNAKOM

gramáž: cca 2 kg
výpek: cca 20 %
úprava: 180 °C / 20 min
para – pečenie – gril



709201	Morčacie prsia	cca 2,2 kg	☾	
709252	Kuracie krídla	cca 1,6 kg	☾	
709259	Kurča polené 1 ks	cca 1 kg	☾	
709260	Kuracie prsia 6 ks	cca 1,8 kg	☾	
709261	Kurča na paprike	cca 3 kg	☾	
709305	Kačacie stehno konfitované malé 6 ks	cca 1,5 kg	☾	
709301	Kačacie stehno konfitované stredné 6 ks	cca 1,8 kg	☾	
709306	Kačacie stehno konfitované veľké 4 ks	cca 1,7 kg	☾	
709312	Kačacie stehná s kúskom chrbta 6 ks	cca 2,5 kg	☾	počas sezóny
709316	Kačacie stehno s kosťou trhané	cca 1,4 kg	☾	
709317	Kačacie mäso trhané (stehno bez kosti s kožou)	cca 1,5 kg	☾	
709309	Kačacie prsia 6 ks	cca 1,6 kg	☾	
709351	Husacie stehno 4 ks	cca 1,9 kg	☾	počas sezóny



709301

KAČACIE STEHNÁ KONFITOVANÉ STREDNÉ

gramáž: cca 1,8 kg
výpek: cca 30 %
úprava: 200 °C / 20 min
pečenie – gril

709252

KURACIE KRÍDLA

gramáž: cca 1,6 kg

výpek: cca 15 %

úprava: 200 °C / 10 min

pečenie – gril – fritéza



709312

KAČACIE STEHNO S KÚSKOM CHRBTÁ

gramáž: cca 2,5 kg

výpek: cca 25 %

úprava: 200 °C / 20 min

pečenie – gril



709259

KURČA POLENÉ

gramáž: cca 1 kg

výpek: cca 10 %

úprava: 230 °C / 15 min

pečenie – gril

709309

KAČACIE PRSIA

gramáž: cca 1,6 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 210 °C / 15 min

panvica – pečenie – gril



709201

MORČACIE PRSIA

gramáž: cca 2,2 kg

výpek: cca 15 %

úprava: 80 °C / 15 min

para – pečenie – gril



ŠPECIALITY

sous-vide



709101

JELÉNIE STEHNO

gramáž: cca 2,1 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 80 °C / 15 min

para – pečenie – gril

709101	Jelenie stehno	cca 2,1 kg	☀	
709105	Divinový guláš	1 x 3 kg	☀	počas sezóny
709502	Králičie stehná 6 ks	cca 1,5 kg	☀	
207901	Jahňacie kolienko mrazené 2 ks	cca 1 kg	❄	



709502

KRÁLIČIE STEHNÁ

gramáž: cca 1,5 kg

výpek: cca 18 %

úprava: 160 °C / 15 min

para – pečenie – gril

207901

JAHŇACIE KOLIENKO MRAZENÉ

gramáž: cca 1 kg

výpek: cca 20 %

úprava: 140 °C / 15 min

para – pečenie – gril



HLAVNÉ VÝHODY SOUS-VIDE

Kvalita

- Mäso je vždy šťavnaté.
- Istota dostatočného tepelného opracovania.
- Kontrola vstupnej suroviny a procesu výroby.

Rýchlosť

- Skrátenie doby prípravy.
- Dostatočný počet porcií vždy po ruke.
- Nezaskočí Vás ani výkyv v dopyte.



Hygiena

- Balenie vo vákuu – nikto neprichádza do styku so surovým mäsom.
- HACCP – eliminácia krížovej kontaminácie.
- Veterinárna kontrola vstupnej suroviny a výroby.

Úspora

- Úspora času – krátky čas prípravy.
- Úspora peňazí – náklady na energiu a čas personálu.
- Úspora personálu – menej ľudí, viac porcií.

DOHODNITE SI BEZPLATNÚ PREZENTÁCIU SOUS-VIDE PRIAMO VO VAŠEJ PREVÁDZKE

Naši špecialisti na mäso SOUS-VIDE Vám radi všetko predvedú a vysvetlia spolu s ochutnávkou.



Petr Konečný

vedúci podpory predaja CZ & SK
+420 737 219 313
petr.konecny@bidfood.cz



Josef Veleta

podpora predaja Čechy
+420 777 883 255
josef.veleta@bidfood.cz



Pavel Smékal

podpora predaja Morava
+420 777 696 599
pavel.smekal@bidfood.cz

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BIDFOOD SLOVAKIA

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE GASTRONÓMIU:

Západ:

032/774 28 50

callcentrum.nm@bidfood.sk



Východ:

051/746 12 50

callcentrum.po@bidfood.sk

PRÍJEM OBJEDNÁVOK PRE MALOOBCHOD:

032/774 28 60 | callcentrum@bidfood.sk

Kalkulácia porcií: www.cenaporcie.sk

ROK VYDANIA 2025



facebook.com/sous.vide.banquet



Bidfood Slovakia

KOMPLETNÝ SORTIMENT POHODLNE
OBJEDNÁVAJTE NA E-SHOPE

mojBidfood.sk



— — —
BANQUET
— — —
PREMIUM SOUS VIDE

