

GRUDZIEŃ

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Odświątne menu?

Tak, Chef!



NOWOŚĆ



1758 3985

Jesiotr patroszony IWP 3 kg+

IWP – pojedynczo pakowane ryby,
glazura 5%

3 kg+

kg **35,⁹⁰**

CHEFSCULINAR
FOODSERVICE NASZA PASJA

Jego wysokość jesiotr

Boże Narodzenie. Czas, kiedy w kuchni zaczynają rządzić ryby, przede wszystkim karpie i śledzie. Ale nie tylko. Bohaterem naszej gazetki jest jesiotr – królewska ryba, obecna na stołach w starożytnym Rzymie i na dworze cesarskim w Chinach, a także w wykwintnej kuchni staropolskiej. Jesiotr z soljanki z czarnymi piełmieni i mizerią chrzanową (s. 8) może być gwiazdą nie tylko kolacji świątecznej, ale też nocy sylwestrowej – szczególnie jeśli podasz do niego wina polecane do ryb i owoców morza (s. 6). Zwróć również uwagę na bogatą ofertę ryb słodkowodnych, mięs, wędlin, serów oraz grzybów, które pomogą Ci przygotować wiele różnych przekąsek i dań na święta i na ostatnią noc roku. Twojej uwadze polecamy także wywiad z Maciejem Dzikowskim, właścicielem pensjonatu Złoty Jar (s. 20).

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.



NOWOŚĆ



Jesiotr filet ze skórą IWP 1 kg+
indywidualnie pakowane filety, 5% glazury

1 kg+

kg **57,90**



NOWOŚĆ



Karp filet ze skórą 300-500 g

IQF, ostkowany, wycięte płetwy grzbietowe, wycięte kostki barkowe i ogon, 20% glazury

5 kg kt.

kg **31,90**



**Kawior czerwony z łososia
pacyficznego 100 g**

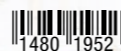
12 szt. kt.

szt. **39,90**

**DIETETYCZNY
MORSZCZUK**

Mięso morskiczka jest bardzo chude – w 100 g zawiera tylko 90 kalorii. To dobra propozycja dla osób na diecie niskokalorycznej.

TAK, CHEF!



Wędzony mix Bootsman
bufetowy mix wędzonych specjalów rybnych: śledź, łosoś, halibut, dorsz, ryba maślana, IQF

1,5 kg kt. kg **119,90**



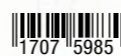
Morszczyk kapski filet ze skórą 340 g+
bez glazury, produkcja morska, indywidualnie pakowane filety

7,5 kg kg **27,90**



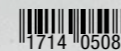
Filet z łososia ze skórą, trym D
IQF, glazura 0-1%, ok. 1,4-1,8 kg, vacuum

10 kg kt. kg **49,90**



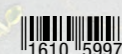
Łosoś wędzony na zimno, plastry 1 kg

1 kg pa. pa. **64,90**



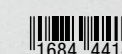
Krewetki tygrysie Black Tiger 16/20 „Body Peel”
surowe, z głową i ogonkiem, obrane ze skorupy, glazura 20%

1 kg pa. kg **49,90**



Ośmiornica cała 1-2 kg
surowa, IQF, glazura 10%

10 kg kt. kg **43,90**



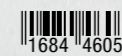
Przegrzebki (małże św. Jakuba) 1 kg
surowe, IQF, glazura 20%

8 tor. kt. tor. **105,00**



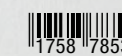
Pstrąg wędzony filet bez skóry 500 g
wędzony na gorąco, 7-9 sztuk, ok. 62,5 g/szt.

12 mis. kt. mis. **28,90**



Macki ośmiornicy 200 g
gotowane, vacuum

20 tor. kt. tor. **25,90**



Małże Wenus całe 1 kg
gotowane, w muszli, rozmiar 40/60

8 tor. kt. kt. **16,99**

Jesiotr z soljanki z czarnymi pielmieni i mizerią chrzanową

Składniki (na 10 porcji)

Jesiotr z soljanki

- 1 kg fileta z jesiotra
- 1 l bulionu rybnego
- 500 g karkasów rybnych
- 200 g ogórków kiszonych
- 50 g masła rakowego
- estragon liofilizowany WIBERG
- anyż gwiazdka WIBERG

Mizeria chrzanowa

- 1 kg zielonych ogórków
- 1 kg naturalnie ostrego chrzanu
- 1 l oleju z pestek winogron
- 400 g naci koperku
- 100 g naci fenkuła
- guma ksantanowa 2%
- metyloceluloza 1%

Czarne pielmieni

- Ciasto
- 300 g mąki pszennej na pierogi
- 100 ml gorącej wody
- 20 g masła lub smalcu
- 10 ml sepii
- 1 żółtko jaja

Farsz

- 100 g siekanego mięsa jesiotra
- 100 g siekanego mięsa łososia dzikiego
- 100 g siekanej wędzonej słoniny
- 10 g szczypioru
- 10 g selera naciowego
- 10 g masła rakowego
- 5 g skórki z cytryny
- sól morska Maldon

Garnisz

- Czarny kawior
- Nać fenkuła w plastrach
- Kwiat ogórka

Przygotowanie

Z jesiotra wydzielić 10 równych porcji, a resztę mięsa zabezpieczyć w chłodnym miejscu. Z podanych składników przygotuj zupełną rybą soljankę. Połowę zakwasz tartym kiszonym ogórkiem i odcedź. Zalej fileciki zupą o temperaturze 85°C i odstaw do ostygnięcia.

Przygotuj czarne ciasto na pierogi – rozpuszczone w gorącej wodzie masło oraz sepię wlej powoli do mąki i wyrabiaj na elastyczną masę. Zawinię masę w folię i odstaw, aby odpoczęła.

Składniki na farsz dokładnie wymieszaj, utrzymując je w możliwie najniższej temperaturze. Farsz dopraw, uformuj porcje i nakładaj na rozwałkowane ciasto na pierożki. Sklejając ich rogi, otrzymasz pielmieni. Ugotuj je w pozostałej części bulionu rybnego.

Zielone ogórki kompresuj trzykrotnie w oliwie koprowej i odstaw w zimne miejsce. Maślanke dopraw chrzanem i cytryną. Dodaj tekstury i całość zblenduj do momentu wytworzenia się pianki.

Rybę wyłóż z bulionu, obsusz, posmaruj oliwą koprową i przypiecz zewnętrzną część na grillu (lub palnikiem).

Lekko podgrzaną piankę z maślanki chrzanowej rozlej wokół jesiotra, skrop delikatnie oliwą koprową. Rdzeń kompresowanego ogórka przypal, a brunoise ogórkowe rozsyp po talerzu. Nałóż gotowane w bulionie pielmieni i polej je masłem rakowym. Całość udekoruj czarnym kawiosem oraz pokrojonym fenkułem i kwiatem ogórka.



Jarosław Śliwka
Doradca Kulinarzy Chefs Culinary
autor przepisu

NASZA PORADA

Jeśli chcesz, aby bogate w chlorofil zielone warzywa zapewniły intensywny kolor i smak Twojej oliwie, dodaj je do oliwy (albo oleju z pestek winogron, który nie ma swojego smaku) i całość, podgrzaną do 60-70°C, zblenduj przez 10 minut. Proporcje? 40 g produktu na każde 100 ml oliwy.

TAK, CHEF!

PRODUKTY



Jesiotr filet ze skórą IWP 1 kg+

1 kg+ kg **57,⁹⁰**

MALDON



Sól morska krystaliczna 1,5 kg

1 wiad. wiad. **81,⁹⁰**

WIBERG



Estragon liofilizowany 70 g/1,2 l

6 puszc. kt. puszc. **63,⁹⁰**



Kawior czarny z taszy 100 g

12 szt. kt. szt. **14,⁹⁹**

KUPUJ POJEDYNCZE BUTELKI

Te wina są dostępne na sztuki przez cały miesiąc trwania oferty promocyjnej (okres ważności tej gazetki).

WINA DO RYB

Jakie wina do ryb?
Na pewno białe, lekkie i wytrawne.
Wino nie może zdominować swoim smakiem delikatnego mięsa.

TAK, CHEF!



WŁOCHY



San Silvestro Langhe Bianco Passaruj 0,75 l

Szczep: arneis
Styl: wytrawne, pełne, bogate
Aromaty: brzoskwinie, morele, pomarańcze oraz ziola

6 but. kt. but. **23,90**



NIEMCY



Von Winning Riesling 0,75 l

Szczep: riesling
Styl: lekkie, aromatyczne, wytrawne
Aromaty: zielone jabłka, skórka limonki z nutami melona i gruszek

6 but. kt. but. **25,90**



NOWA ZELANDIA



Mount Fishtail Sauvignon Blanc 0,75 l

Szczep: sauvignon blanc
Styl: lekkie, orzeźwiająco, klasyczne, wytrawne
Aromaty: agrest i cytrusy z nutą owoców tropikalnych

6 but. kt. but. **35,90**



FRANCJA



Champagne Drappier 0,75 l

Szczepy: pinot noir, chardonnay, pinot maunier
Styl: musujące, pełne, wytrawne, szlachetne
Aromaty: świeże czerwone owoce, biała brzoskwinia, pigwa

6 but. kt. but. **79,90**



NIEMCY



Vinision Secco 0,75 l

Styl: świeże, aromatyczne
Aromaty: brzoskwinia, owoce egzotyczne

6 but. kt. but. **9,90**



WŁOCHY



Le Contesse Prosecco Conegliano Valdobbiadene 0,75 l

Szczep: glera
Styl: delikatnie musujące, wytrawne, lekkie
Aromaty: dojrzałe jabłka i gruszek, skórka pomarańczowa, melon i grejfrut, delikatne nuty kwiatów i drzewa cedrowego

6 but. kt. but. **22,90**



HISZPANIA



Estrella de Oro Cava Brut 0,75 l

Szczep: macabeo
Styl: musujące, dobrze zbudowane, wytrawne
Aromaty: jabłka, gruszek i pomarańcze z dodatkiem cynamonu

6 but. kt. but. **15,90**



MEISTERFRISCH



Niemiecka kula wołowa z udźca jałowki ok. 5 kg
dojrzewająca

1 kg **28,90** kg



Polędwica wieprzowa 1 kg
bez główki, bez żył

1 kg **28,90** kg



KAMIL



Schab Kassler 1 kg
parzony, wędzony

1 kg **24,90** kg



StarCulinar



Żeberka wieprzowe ok. 1,4 kg

1 kg **19,99** kg



Bażant filet z piersi 180-200 g
bez skóry, bez kości

1 kg **44,90** kg



Perliczka Supreme 170-230 g
pierś ze skórą, bez kości, ze skrzydełkiem

1 kg pa. **46,90** kg



Kaczka kl. A 1,9 kg
bez szyi i podrobów, H kl. A

11,4 kg kt. **11,99** kg



DUDA



Szynka Bauera 1,8-2,5 kg

2 kg pa. **22,90** kg



DUDA



Boczek wędzony parzony 700 g

0,7 kg szt. **20,90** kg



DUDA



Szynka Sobieski z nogą 7-9 kg

8 kg pa. **23,90** kg

SZYNKA SOBIESKI

Tradycyjna szynka wieprzowa wędzona w dymie z drewna bukowego. Możesz ją podać na zimno lub na ciepło i zawsze będzie smakowała Twoim gościom. 100 g wyrobu wyprodukowano ze 108 g szynki wieprzowej.

TAK, CHEF!



HISZPANIA



Casa Primicia Reserva Rioja DOC 0,75 l

Szczep: tempranillo
Styl: ciężkie, beczkowe, wytrawne
Aromaty: śliwki, jagody i wiśnie z nutami owoców suszonych, ziół, wanilii, lukrecji i cedru

6 but. kt. **39,90** but.



**KAPUSTA
Z GRZYBAMI**

Mimo że 24 grudnia nie obowiązuje już ścisły post, w wielu polskich domach na wigilijnym stole częściej pojawia się postna kapusta z grzybami, niż mięsny bigos. Taka tradycja!

TAK, CHEF!



Kapusta kiszona luz 5 kg

1 wiad.

wiad.

19,99



Ogórki kiszone luz 3 kg

1 wiad.

wiad.

14,99



Borowik suszony kl. II 500 g

1 szt.

szt.

99,90



Podgrzybek suszony 500 g

1 szt.

szt.

74,90



FROSTA



Ciasto francuskie w porcjach 10 x 300 g
wielkość porcji 30 x 22 cm, grubość 2,5 mm

3 pa. kt.

pa. **37,90**



TRAITEUR DE PARIS



Canapés Végétariens 54 x ok. 10 g
6 rodzajów po 9 szt.: minikanapki z warzywami, miniburgery, ciastka cebulowe, finansjerki pomidorowe, bliny paprykowe, ciastka szpinakowe

1 kt.

szt. **2,49**



TRAITEUR DE PARIS



Mini Quiches 75 x ok. 18 g
5 rodzajów po 15 szt.: ser kozi i miód, szpinak i łosoś, warzywa śródziemnomorskie i pomidory, trzy sery: pleśniowy, ementaler i kozi; pieczarki

1 kt.

szt. **1,59**



JAWO



Uszka z kapustą i grzybami 2 kg

6 kg kt.

kg

14,49



JAWO



Uszka z grzybami 2 kg

6 kg kt.

kg

15,49



JAWO



Pierogi z kapustą i grzybami 2 kg

6 kg kt.

kg

12,69



JAWO



Pierogi ruskie 2 kg

6 kg kt.

kg

12,49



OSM SIERADZ
Masłanka 1 l
6 but. kt. **1,99** but.



OSM SIERADZ
MU! Śmietanka UHT 1 l
36% tłuszczu
12 pa. kt. **11,99** pa.



ICC PASŁĘK
Masło klarowane 99,9% 200 g
20 pa. kt. **8,19** pa.



ICC PASŁĘK
Ekstra mix 76% 200 g
mix tłuszczowy do smarowania
50 pa. kt. **2,39** pa.



DEBIC
Śmietanka Culinaire Original 20% 1 l
6 but. kt. **10,99** but.



DEBIC
Bitka śmietana słodzona 26% 700 ml
6 but. kt. **19,99** but.



LAZUR
Ser białkowy 250-350 g
ze szlachetną pleśnią Penicillium roqueforti. Ma głęboko przerośniętą pleśnią, kruchy i kremowy miąższ o lekko słonym smaku. Pozostawia tradycyjną, charakterystyczną dla tego typu serów, aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę o delikatnym posmaku grzybowym. Wyraźnie podkreśla smak potraw warzywnych oraz mięsnych.
4,8 kg kt. **35,90** kg



LACTIMA
Fondue serowe 330 g (2 saszetki x 165 g)
6 pa. kt. **9,99** pa.



CEKO
Ser mozzarella blok 1,5 kg
1,5 kg szt. / 18 kg kt. **16,90** kg



CEKO
Ser mozzarella wiórki 2 kg
5 wor. kt. **17,90** kg



MILRAM
Twaróg 40% 5 kg
1 wiad. **9,99** kg




FROMI
Deska serów 12 rodzajów 4 kg
różne rodzaje sera i zawartość tłuszczu
1 pa. **350,00** pa.



FROMI
Sezonowa deska serów 6 rodzajów 2 kg
każdego miesiąca nowe zestawienie francuskich serów
1 pa. **199,00** pa.



LAZUR
Ser białkowy 250-350 g
ze szlachetną pleśnią Penicillium roqueforti. Ma głęboko przerośniętą pleśnią, kruchy i kremowy miąższ o lekko słonym smaku. Pozostawia tradycyjną, charakterystyczną dla tego typu serów, aromatyczną, ostrą i zdecydowaną nutę o delikatnym posmaku grzybowym. Wyraźnie podkreśla smak potraw warzywnych oraz mięsnych.
4,8 kg kt. **35,90** kg



CEKO
Ser mozzarella blok 1,5 kg
1,5 kg szt. / 18 kg kt. **16,90** kg



CEKO
Ser mozzarella wiórki 2 kg
5 wor. kt. **17,90** kg

La Lorraine
Baking passion



LA LORRAINE



Pączki mini mix 112 x 25 g

4 rodzaje po 28 szt.: z nadzieniem truskawkowym i dekoracją z różowej polewy, z nadzieniem orzechowo-kakaowym i dekoracją z ciemnej polewy z kawałkami orzechów, z dekoracją z białej polewy i wielokolorowym confetti, z dekoracją z ciemnej polewy i kakao

1 kt. **112,00** kt.



LA LORRAINE



Ciastko cynamonowe 80 x 95 g

1 kt. **83,90** kt.



LA LORRAINE



Chleb delikatny na zakwasie 450 g
jasny chleb pszenny, na zakwasie pszennym, niekrojony

14 pa. kt. **3,59** pa.



LA LORRAINE



Croissant mini 250 x 25 g

1 kt. **129,00** kt.



LA LORRAINE



Buleczki graham 160 x 43 g

1 kt. **53,90** kt.



PFALZGRAF



Ciasto makowe 2,8 kg

25 x 38 cm, pokrojone na 20 kawałków

3 szt. kt. **64,90** szt.



PFALZGRAF



Sernik 2,6 kg

25 x 38 cm, pokrojony na 20 kawałków

3 szt. kt. **59,90** szt.



BAKER & BAKER



Brownie Star mini 120 x ok. 20 g

z kawałkami orzechów pekan

4 pa. kt. **0,79** szt.



Oto nasza marka własna dobrej jakości bazowych artykułów spożywczych – ekonomicznych i przyspieszających przygotowywanie potraw. Znakomite rozwiązanie dla szefów kuchni z praktycznym podejściem do gotowania.



BASE CULINAR 1677 4179
Orzechy włoskie 1 kg
40% połówek
4 tor. kt. **41,90** tor.

BASE CULINAR 1677 4544
Orzechy laskowe 1 kg
11-13 mm, całe
8 tor. kt. **39,90** tor.

BASE CULINAR 1677 4643
Migdały 1 kg
całe
8 tor. kt. **35,90** tor.

BASE CULINAR 1678 8367
Orzeszki pinii 1 kg
kl. A, obrane
8 tor. kt. **159,90** tor.

BASE CULINAR 1677 7637
Orzechy nerkowca 1 kg
całe
8 tor. kt. **69,90** tor.

BASE CULINAR 1677 7170
Ziarna słonecznika 1 kg
obrane
8 tor. kt. **13,90** tor.



Złoty Bażant koncentrat pomidorowy 4,55 kg

3 puszc. kt.

puszc. **39,90**



ROLNIK

Buraczki całe 1700 ml

6 sl. kt.

sl. **8,59**



DAWTONA

Kukurydza konserwowa 2,65 kg

1 puszc.

puszc. **13,49**



DAWTONA

Fasola pinto konserwowa 2,6 kg

1 puszc.

puszc. **10,99**



ROLNIK

Szarlotka – jabłka prażone 900 ml
zawartość jabłek 91%

4 sl. kt.

sl. **6,59**



DAWTONA

Fasola czerwona 2,6 kg

1 puszc.

puszc. **11,49**



DAWTONA

Cieciora konserwowa 2,6 kg

1 puszc.

puszc. **10,59**



ROLNIK

Podgrzybek marynowany 314 ml

6 sl. kt.

sl. **9,99**

BRZEZIECKI



Koncentrat z buraka czerwonego 200 ml
całkowicie naturalny, bez konserwantów i sztucznych dodatków

10 but. kt.

but. **4,99**

BRZEZIECKI



Sok z kiszonego buraka 500 ml
całkowicie naturalny, bez konserwantów i sztucznych dodatków

10 but. kt.

but. **4,49**



KNORR

Zupa Barszcz czerwony 3 kg

1 wiad.

wiad. **128,90**

TRADYCYJNY BARSZCZ

Barszczu czerwonego Knorr możesz użyć jako dodatku, który nada Twojemu autorskiemu barszczowi pięknej buraczanej barwy i głębszego smaku.

TAK, CHEF!

Knorr

PROMOCJA
5 + 1 gratis



KNORR

Delikat Przyprawa do mięs 600 g



KNORR

Delikat Przyprawa do ryb 600 g



KNORR

Delikat Przyprawa do drobiu 600 g

6 sl. kt.

sl. **27,90**

PRZECZYTAJ WIĘCEJ

Ten i inne wywiady z cyklu
Biznes ze smakiem znajdziesz na

WWW.CHEFSCULINAR.PL

Biznes ze smakiem

O sobie, swoich planach biznesowych i marzeniach, a także o miejscu, które stworzył, mówi Maciej Diczkowski – właściciel gościńca Złoty Jar oraz restauracji Stara Kruszarńia na Dolnym Śląsku.



Skąd pomysł na Złoty Jar? Naprawdę kiedyś wydobywano w tym miejscu złoto?

Złoty Jar pojawił się w naszym życiu zupełnie niespodziewanie. Mieliśmy z moją obecną żoną Małgosią wyjechać na pół roku do Ameryki Południowej – w poszukiwaniu szczęścia. Ale pojawiła się znakomita okazja kupienia starej willi w lesie, w Górach Złotych. No i zmieniliśmy nasze plany. Złoty Jar to bardzo stare górnicze miasto, pod którym przebiegają setki kilometrów kopalnianych korytarzy. Miasteczko znane jest przede wszystkim z Kopalni Złota, a poza tą turystyczną atrakcją panują tu cisza i spokój. Gęste lasy, rzadko używane trasy rowerowe i piesze, przemili ludzie. Wspaniałe miejsce do życia i prowadzenia biznesu.

Czym dziś jest to miejsce? Kto je odwiedza?

Złoty Jar to miejsce, do którego pragniemy ściągnąć ludzi z pasją, z miłością do gór i natury, szukających odpoczynku w stylu slow. Złoty Jar to stuletnia willa, w której wszystko początkowo robiliśmy sami – malowaliśmy pokoje, gotowaliśmy,

pisaliśmy oferty. Teraz już mamy świetną ekipę, która pomaga nam prowadzić to miejsce, ale nadal staramy się, żeby było tu jak w domu. Odwiedzają nas ludzie, którzy doceniają klimat Jaru, bo tym miejscem rzeczywiście można zachwycić się od pierwszego spojrzenia. Mamy rodziny z dziećmi, mamy seniorów szukających spokoju, mamy zakochanych. Tak naprawdę to miejsce dla każdego, kto nie szuka ekskluzywnego hotelu, w którym jest się anonimowym, ale raczej miejsca z historią, w którym właściciel serwuje kawę do śniadania, a kucharz wychodzi z kuchni na pogawędkę o lokalnych produktach.

Co serwujecie gościom i co jest hitem Waszej kuchni?

Właśnie wprowadziliśmy nową kartę. Jesteśmy bardzo ciekawi, jak zostanie ona odebrana przez naszych gości. Oparta jest głównie na lokalnych produktach i będzie się zmieniać w zależności od sezonu. Będą zupy kremy, dania mięsne – w tym z dziczyzną – ale też opcje wege. Oczywiście nie zapominamy o maluchach, dla których zostanie przygotowana specjalna karta z daniami odpowiadającymi

gustom najmłodszych gości. Wszystkie dania to autorskie propozycje naszego szefa kuchni Oleksandra Laptuta.

Lubisz święta Bożego Narodzenia?

Kto nie lubi! U nas święta można poczuć już od 1 grudnia. Już wtedy moja żona wyciąga ozdoby świąteczne, przywozi choinki w doniczkach i zaczyna się wielkie strojenie Złotego Jaru. To czas przesycony magią i radością oczekiwania. Nosimy wtedy swetry w choinki albo renifery, skupiamy się na zimowych daniach i napojach, wszędzie pachnie piernikiem... Święta trwają cały miesiąc.

Jak się spędza święta w takim miejscu jak Złoty Jar?

Przez pierwsze lata prowadzenia Jaru organizowaliśmy naszą rodzinną wigilię wraz z hotelowymi gośćmi. To był cudowny czas, wesoły i pełen nowych spotkań. Nasi pracownicy nie musieli wtedy być w Jarze – mogli spędzać święta z rodzinami. Jednak przygotowanie wigilii dla 50 osób, a następnie opiekowanie się gośćmi w pierwszy dzień świąt są niezwykle wymagające, a my uważamy, że w te dwa dni w roku trzeba być w gronie tych, których się kocha. A że kochamy też naszych pracowników, to postanowiliśmy na te dwa dni zamknąć Złoty Jar. To jedyny czas w roku, kiedy drzwi do naszego pensjonatu są zamknięte, ale wierzymy, że wtedy każdy powinien być z rodziną, ludzie pracujący w gastronomii i hotelarstwie również.

Przygotowujecie spotkania świąteczne? Goście mają jakieś specjalne życzenia?

Organizujemy kolacje wigilijne dla firm i przyjmujemy gości w klimacie świątecznym przez cały grudzień, starając się przypodobać im zarówno wystrojem, trzaskającym w kominku ogniem, jak i smakami. Zwykle goście polegają na naszym wyborze dań – zdążyliśmy zbudować już sobie dobrą markę, więc znają poziom naszych propozycji. Ufają nam w tej kwestii. Lubimy podawać jedzenie przyrządzone według starych przepisów przywiezionych przez nasze babcię z kresów, ale staramy się też zaskoczyć kuchnią współczesną. Łączenie starego z nowym – tak w sumie wygląda cały Złoty Jar.



Czy wśród świątecznych specjałów jest miejsce na ryby?

Oczywiście! Jesteśmy nauczani do domu, że ryby i grzyby w różnych postaciach muszą pojawić się na świątecznym stole jako zamiennik mięsa. Od jakiegoś czasu staramy się żyć bardziej świadomie i przekładamy to na naszą pracę. Jeśli kupujemy mięsa, to tylko lokalne, z miejsc, gdzie zwierzęta są dobrze traktowane. Podobnie jest z rybami – albo lokalne, albo wcale. Jeziora, morza i oceany są przełowione, dlatego czasem wolimy zrezygnować z dania rybnego, zastępując je dla przykładu tradycyjnym daniem grzybowym. Wiemy, że nasze działanie, choć jest kroplą w morzu, ma się.

Czujesz się spełniony, także biznesowo?

Mamy z moją żoną cudowne życie. Prowadzimy dwa wspaniałe miejsca – Złoty Jar i Starą Kruszarńię, pracujemy z wyjątkowymi ludźmi, mamy najlepszych klientów pod słońcem i pracy tyle, że starczy do końca życia. Wciąż uczymy się pracować razem, dzielić obowiązkami – tak, aby praca przebiegała sprawnie i w dobrym kierunku. Ja jestem od planowania nowych inwestycji, wymyślenia reklamy, od pomysłów. Małgorzata jest od kontaktu z klientem, dbania o szczegóły, wystrój i klimat. Choć jeśli trzeba, staję za barem, a ona bierze tace, i pomagamy obsłużyć grupę turystów czy gości weselnych. Ta praca każdego dnia jest inna i nigdy się nie nudzi. Więc – tak, jestem spełniony życiowo i biznesowo.

Czy jest coś, co chciałbyś zmienić w Złotym Jarze? Jakie masz plany na przyszłość?

W Jarze jest jeszcze mnóstwo do zmiany, dlatego kocham to miejsce. Czekają nas w tym roku remont kolejnych łazienek, znów malowanie pokoi. W nowym sezonie chcemy uruchomić saunę i balię przy samym lesie. I jeszcze parking trzeba zrobić, a pewnie jak to zrobimy, to znów będzie trzeba malować... To miejsce żyje. Każdy, kto ma stary poniemiecki dom wie, że remont nigdy się nie kończy. Ale to jest magia tego miejsca. Goście do nas wracają, bo wiedzą, że każdego roku zobaczą zmiany. Mamy nadzieję, że wyłącznie na lepsze.

Więcej produktów znajdziesz w naszym katalogu non-food.



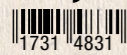
CHURCHILL



Talerz Stonecast głęboki 24,8 cm
czerwony, 1,136 l, wys. 3,6 cm

12 szt. kt. szt. **49,90**

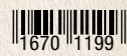
CHURCHILL



Talerz Stonecast głęboki 31 cm
czerwony, 2,4 l, wys. 4,4 cm

6 szt. kt. szt. **64,90**

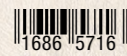
CHURCHILL



Talerz Stonecast płaski 26 cm
czerwony

12 szt. kt. szt. **39,90**

CHURCHILL



Talerz Stonecast płaski 28,8 cm
czerwony

12 szt. kt. szt. **56,90**

CHURCHILL



Talerz Stonecast głęboki 28 cm
czerwony, 0,468 l, wys. 3,7 cm

12 szt. kt. szt. **56,90**

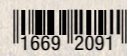
CHURCHILL



Miska Stonecast trójkątna 18,5 cm
czerwona, 0,37 l

12 szt. kt. szt. **49,90**

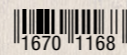
CHURCHILL



Miska Stonecast trójkątna 23,5 cm
czerwona, 0,6 l

12 szt. kt. szt. **56,90**

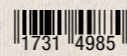
CHURCHILL



Półmisek Stonecast kwadratowy 26,8 x 26,8 cm
czerwony

6 szt. kt. szt. **99,90**

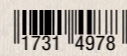
CHURCHILL



Półmisek Stonecast prostokątny 29,5 x 14 cm
czerwony

12 szt. kt. szt. **64,90**

CHURCHILL

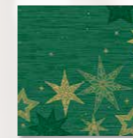
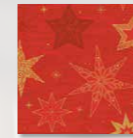


Półmisek Stonecast prostokątny 34,5 x 18,5 cm
czerwony

6 szt. kt. szt. **99,90**



Dostępne wzory:



DUNICEL



Bieżnik Star Stories Cream
20 m x 15 cm

1 szt. szt. **29,90**



DUNICEL



Obrus Star Stories Cream
25 m x 1,18 m
w rolce

1 rol. rol. **189,00**



DUNICEL



Podkładki Star Stories Cream
30 x 40 cm, 100 szt.

1 pa. pa. **79,90**



DUNI



Serwetki Star Stories Cream
33 x 33 cm, 250 szt.
3 warstwy, składane 1/4

1 pa. pa. **49,90**



APS



Cooler do wina/szampana
stal nierdzewna, wys. 22 cm, śr. 21,5 cm,
śr. podstawy 16 cm

1 szt. szt. **59,90**



APS



Korek do pompki próżniowej do wina
2 szt.

1 kpl. kpl. **15,99**



APS



Uchwyt do coolera
wys. 17 cm, 49 x 20 cm, do stołu

1 szt. szt. **34,90**



APS

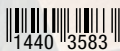


Pompka próżniowa do wina
tworzywo sztuczne/stal nierdzewna

1 szt. szt. **54,90**

BASE
CULINAR®

Zobacz produkty Base Culinar, które mogą stać się hitem sylwestrowych i karnawałowych imprez. Wystarczy usmażyć je w głębokim tłuszczu, by po chwili móc serwować gościom gorące przekąski. Banalnie łatwe w przygotowaniu!

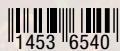


Krewetki białe w stylu japońskim 1 kg
panierowane, surowe, oczyszczone, z ogonkiem

12 pa. kt.

kg

49,90

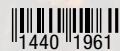


Kalmary pierścienie w cieście 1 kg

6 tor. kt.

kg

28,90



Krewetki białe w cieście ziemniaczanym 300 g
surowe, oczyszczone, z ogonkiem, 10 szt.

20 pa. kt.

pa.

12,99

Foodservice naszą pasją

Oddział Tarnobrzeg

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

Oddział Wrocław

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

Oddział Warszawa

CHEFS CULINAR
ul. Ożarowska 40/42, Duchnice
05-850 Ożarów Mazowiecki
tel.: +48 22 733 44 10
e-mail: Telesales.WAPL@chefsculinar.pl

Oddział Kraków

CHEFS CULINAR
Pannattoni Park Kraków IV
ul. M. Majdzika 16, 32-050 Skawina
tel.: +48 505 900 325
e-mail: Telesales.KRPL@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 Gdańsk

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

Oddział Poznań

CHEFS CULINAR
ul. Syrenia 4
61-017 Poznań
tel.: +48 608 921 317
e-mail: Telesales.PZPL@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 miesiącu grudniu 2019 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. Informacje
na temat substancji dodatkowych i alergenów zawartych
w artykułach znajdą Państwo w internecie na stronie www.prodakt.de.
Do Państwa dyspozycji jest również nasz Dział Obsługi Klienta.

CHEFS CULINAR
FOODSERVICE NASZĄ PASJĄ