

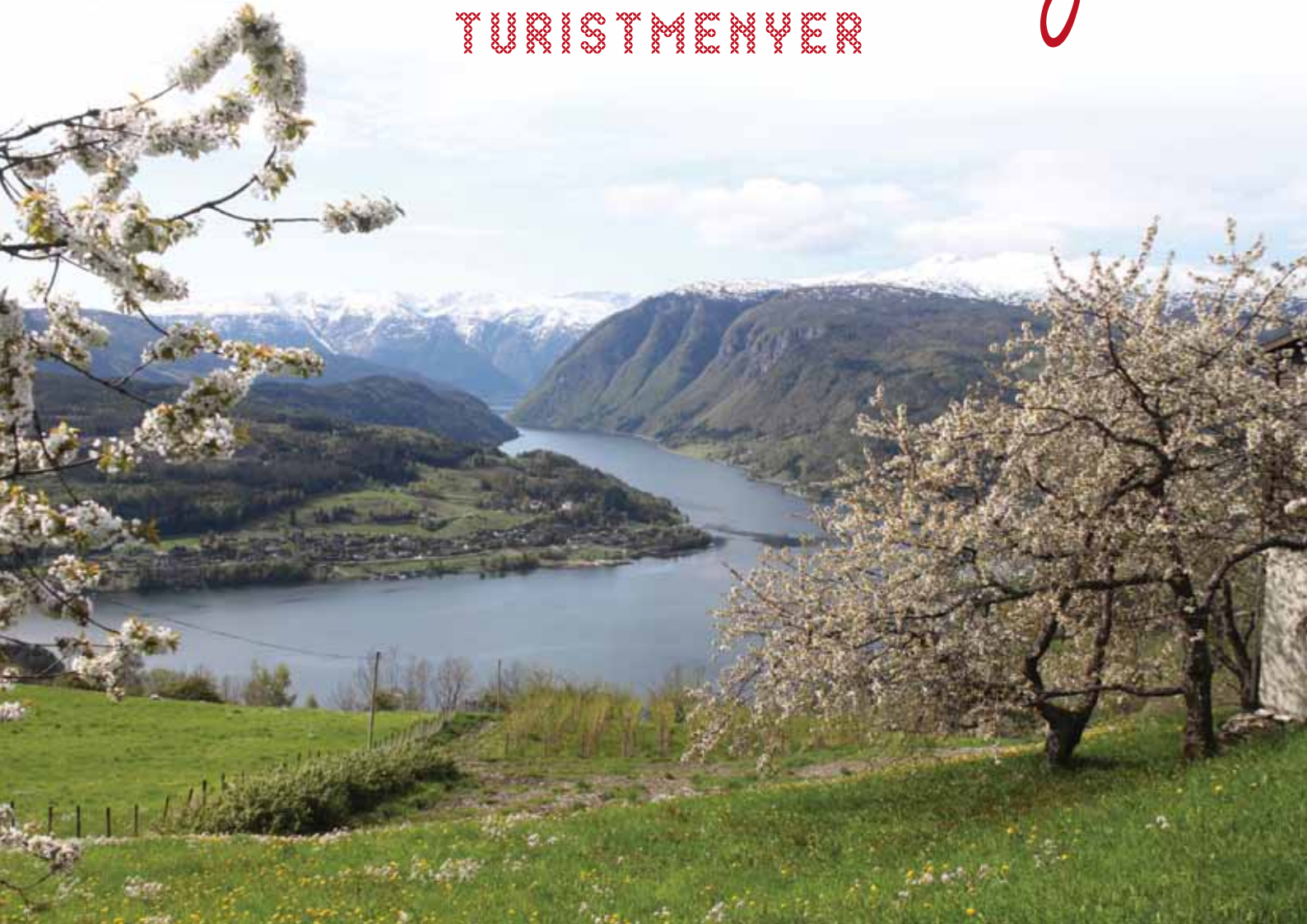
Gilde

 PRIOR



Smak av Norge

TURSTREKKE







I turistsesongen vet vi at det er om å gjøre å få busslastene med turister til å stoppe akkurat hos deg. Samtidig vet vi at kjøkkenet må dekke disse måltidene til en svært lav kuvertpris – og samtidig tjene penger.

Nortura PROFF presenterer her 8 menyer som kan inspirere deg til å skape en fristende, særnorsk meny, men samtidig beholde kostnadseffektiviteten på kjøkkenet. Til rettene har vi selvsagt benyttet kvalitetsråvarer fra Gilde og Prior. Våre flinke kokker har satt sammen et utvalg med 2- eller 3-retters menyer der du kan plukke og mikse i retter.

Lykke til med sesongen!



**TIPS:**

Du kan også bruke
Gilde Biffkarbonader
til denne retten



Kyllingkarbonader med urterømme, bakte neper og potet

10 personer

20 stk Prior kyllingkarbonader
800 g neper
1500 g potet
6 dl rømme
4 ss urter – finhakkede
1 stk sitron
salt og pepper
matolje

Skrell nepene og del dem i båter. Vend dem i salt, pepper og litt olje, stek til møre og gylne på 180 °C i ca 20 minutter.

Skrell potetene og kok potetene møre i rikelig med saltet vann.

Urterømme: Bland rømme, urter, salt, pepper og saften av sitronen. Bruk for eksempel persille og gressløk.

Varm karbonadene i ovn på 170 °C ca 15 minutter eller i stekepanne på middels varme.

EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
1936202	393107	Prior Kyllingkarbonader pannestekt 70 g		x	5,0 kg
230532	468231	Gilde Biffkarbonader 90 g	x		2,5 kg



NEW

Kyllingkarbonader
med urterømme,
bakte neper og potet

Sjokolademousse



Chicken patties with herb sour
cream, baked turnips and
potatoes

Chocolate mousse



Hähnchenfrikadellen
mit Kräuterrahm, gebackenem
Rüben und Kartoffeln

Schokolademousse

Sjokolademousse

10 personer

100 g fløte (1)
100 g sukker
200 g eggeplommer
720 g fløte (2)
420 g sjokolade

Smelt sjokolade over vannbad, og avkjøl litt.

Kok opp fløte (1) og sukker, pisk inn eggeplommene, og varm opp til tykt under jevnlig røring.

Vend inn sjokoladen, og avkjøl så massen til ca 30 °C.

Pisk fløte (2) stiv, og vend inn litt av denne i sjokolademassen.

Når alt er rørt sammen, tilsett resten av kremen.

Støp i skåler til porsjon eller i bolle/form.

Server gjerne med krem, friske bær og litt hakket sjokolade.



EPD-NR	VARENØR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
238667	201	Prior Egg str. M 30 pk	x		13,9 kg
238634	101	Prior Egg str. L 30 pk	x		16,3 kg



Elg eller Reinsdyrkarbonader med bakte rotgrønnsaker, tyttebær, brun saus og kokte poteter

10 personer

20 stk Gilde Elg- eller Reinsdyrkarbonader
 800 g rotgrønnsaker (eks: gulrot, selleri og purre)
 1500 g potet
 5 dl brun saus
 10 ss tyttebærsyltetøy
 salt og pepper
 matolje

Skrell grønnsakene og del dem i biter. Vend dem i salt, pepper og litt olje, stek til møre og gylne på 180 °C i ca 20 minutter.

Skrell potetene og kok de møre i rikelig med saltet vann.

Varm karbonadene i ovn på 170 °C ca 15 minutter eller i stekepanne på middels varme.

Server med brun saus og tyttebærsyltetøy.

EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT	
1271501	472207	Gilde Elgkarbonader håndstekt 80 g		x	5,0 kg	
1692854	467021	Gilde Reinsdyrkarbonader håndstekt 80 g	x		2,5 kg	

NEW

Elg eller
Reinsdyrkarbonader med
bakte rotgrønnsaker,
tyttebær, brun saus
og kokte poteter

Karamellpudding



Moose patties/rein deer patties
with baked root vegetables,
cranberries, brown gravy and
cooked potatoes

Caramel pudding



Elch-/Rentierfrikadellen mit
Wurzelgemüse aus dem
Backofen, Preiselbeeren, braune
Sauce und Salzkartoffeln

Karamellpudding



Karamellpudding

Gir 1 stk i 1 liters form eller ca 6 små glass

1 dl sukker (til karamell)
6 dl helmelk
3 dl fløte
85 g sukker
6 stk egg
1 stk vaniljestang

Smelt sukkeret forsiktig i en panne, og hell sukkeret over i form.

Lages porsjonsglass, hell gjerne karamellen på ett bakepapir, og la den stivne. Brekk den deretter opp i biter som fordeles på glassene.

Varm opp melk, fløte, sukker og splittet vaniljestang opp til kokepunktet, skru av varmen og la dette trekke i ti minutter. Fjern vaniljestangen.

Visp sammen eggene, og bland med væsken.

Hell i form eller glass. Stek i vannbad på 120 °C i ca 1 1/2 time for formen og ca 30 minutter på glassene.

Karamellpuddingen i form kan gjerne stå til dagen etterpå, før den skjæres løs fra kanten og hvelves på fat.

EPD-NR	VARENr.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
238667	201	Prior Egg str. M 30 pk	x		13,9 kg
238634	101	Prior Egg str. L 30 pk	x		16,3 kg



Flesk og duppe

10 personer

2 kg	Gilde salt sideflesk
2000 g	kålrot
400 g	gulrot
1,5 dl	fløte
100 g	smør
	salt og pepper
	muskatnøtt
100 g	mel
100 g	smør
1,5 liter	melk
1500 g	potet

Skrell potetene og kok dem møre i rikelig med lettsaltet vann.

Skrell kålrot og gulrot, skjær de i biter og kok de møre.

Hell av alt vannet, ha massen i en miksmasterbolle og kjør med grind.

Tilsett smør og fløte, smak til med salt, pepper og reven muskat.

Stek flesket i varm panne, tilsett smøret mot slutten.

Ta ut flesket, og la det renne av på kjøkkenpapir.

Sett ned varmen på panna, og visp inn melet.

Spe med melken, og kok så sausen til melsmaken er borte.

Smak til med salt og pepper.

EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
1041961	430891	Gilde Sideflesk u/ben og svor, salt skivet	x		1,6 kg
178806	430162	Gilde Svin sideflesk m/svor u/ben salt	x		5,0 kg



MEY

Flesh og duppe

Tilslørte bondepiker



Pork and dip

*"Veiled peasant girls"
Apple and whipped cream dessert*



*"Flesh og duppe"
- Speck und Sauce*

*"Verschleierte Bauernmädchen"
Apfel und Sahne Dessert*

Tilslørte bondepiker

10 personer

7,5 dl	fløte
4 ss	sukker
5 dl	strøbrød/knust kjeks/kakesmuler
1 ts	kanel
9 dl	eplesyltetøy

Pisk fløten stiv til krem.

Ha sukker, strøbrød og kanel i en varm panne og rør jevnlig rundt i et par minutter.

Hell over på brett og avkjøl.

Legg krem, smuler og syltetøy lagvis i glass til porsjon eller i bolle.



Ønskebakt kyllinglår med pastasalat

10 personer

1,5-2 kg Prior Kyllinglår ferdig grillet
1,2 kg pasta
30 g Extra virgin olivenolje
150 g ruculla
250 g rød paprika

Kok pasta al dente, hell av vannet og tilsett olivenolje.
Tilsett finhakket paprika og ruculla samt salt og pepper.
Varm opp kyllinglårerne på 180 °C i ca 20 min (fra tint tilstand).

EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT	
1580463	375336	Prior Kyllinglår grillet ca 150 g		x	5,0 kg	
1582865	375572	Prior Kyllinglår rå		x	5,0 kg	



Pannekake med is og frukter

10 personer

10 stk Prior pannekaker
10 kuler is
10 friske bær



NEW

Ornsbakt kyllinglår
med pastasalat

Pannekake med
is og frukt



Oven baked chicken legs with
pasta salad

Pancake with ice cream
and fruit



Hähnchenschenkel aus dem
Backofen mit Nudelsalat

Pfannkuchen mit Eis
und Früchten

EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT	
2271302	376205	Prior Pannekaker 65 g		x	5,85 kg	
2271294	376204	Prior Pannekaker 50 g		x	5,0 kg	



Klar fisesuppe med lakseterninger

10 personer

4 ss	sweet chilisau
700 g	laksefilet i terninger
2 liter	kyllingkraft
1,5 dl	fish sauce
6 ss	soyasau
2 ss	revet ingefær
1/2 stk	chili
1/2 stk	sitrongress
100 g	agurk
100 g	vårløk
3 ss	sukker
200 g	gulrot
3 ss	hakket koriander

Bland sammen lakseterninger og sweet chili sau. Sett dette til side.

Kok opp kyllingkraft, soya, fish sauce, ingefær, chili, sitrongress og sukker.

La dette småkoke i ca 15 minutter.

Sil av, og kok opp igjen. Tilsett hakket gulrot, vårløk, agurk og koriander.

La dette trekke til gulrøttene er møre, tilsett så fisken og trekk til denne er kokt ferdig, ca 1 minutt.

Smak til suppa.

Kyllingbryst med fennikel og gulrøtter i appelsinjuice

10 personer

10 stk Prior kyllingbryst
800 g gulrot
800 g fennikel
5 dl appelsinjuice
salt og pepper

Gni inn kyllingbrystene godt med olje og ønsket krydder.
Stek kyllingen på 170 °C til gjennomstekt, ca 15 minutter.
Skrell gulrot, og skjær denne og fennikelen i tynne skiver.
Kok opp juicen i ei stor panne, og tilsett grønnsakene.
La disse småputre til de er møre.
Smak til med salt og pepper, tilsett gjerne litt sesamfrø.



NEW

Klar fisesuppe med lakseterninger

Kyllingbryst med fennikel og gulrøtter i appelsinjuice








Clear fishsoup with salmon cubes

Chicken breast with fennel and carrots in orange juice



Klare Fischesuppe mit Lachswürfeln

Hähnchenbrust mit Fenchel und Mohrrüben in Apfelsinenjuice

EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT	
1582873	375573	Prior Kyllingbryst		x	5,0 kg	 
1580539	375577	Prior Kyllingbryst m/skinn nat. mar.		x	5,0 kg	 
1582808	375565	Prior Kylling overlår		x	5,0 kg	



Klar grønnsaksuppe med kvertblød

10 personer

2,5 liter vann
 2 stk buljongterninger
 4 stk gulrot
 300 g sellerirot
 2 stk purre
 325 g kålrot
 salt og pepper



Rens og skjær opp grønnsakene i små biter.

Kok opp vann med buljongterning, og kok grønnsakene møre.

Smak til med salt og pepper, dryss gjerne over litt hakket persille.

Ferskt kjøtt med rotgrønnsaker, sursøt løksaus og poteter

10 personer

ca 3,8 kg Gilde storfekjøtt (bryst/bibringe/høyrygg)
 med bein eller ca 2,0 kg uten bein
 4 ts salt
 375 g hodekål
 250 g gulrot
 250 g sellerirot
 3 stk purre

Legg kjøttet i så store stykker som mulig i en passende stor kasserolle, og fyll med vann til det dekker.

Kok opp uten lokk og skum godt av underveis.

Dryss over salt og la kjøttet trekke til det er mørt, ca 2 timer.

Skrell grønnsakene og del de opp i små biter.

La grønnsakene koke med i de siste 10 minuttene.

Ta ut grønnsakene og kjøttet, skjær kjøttet i skiver, og hold varmt.

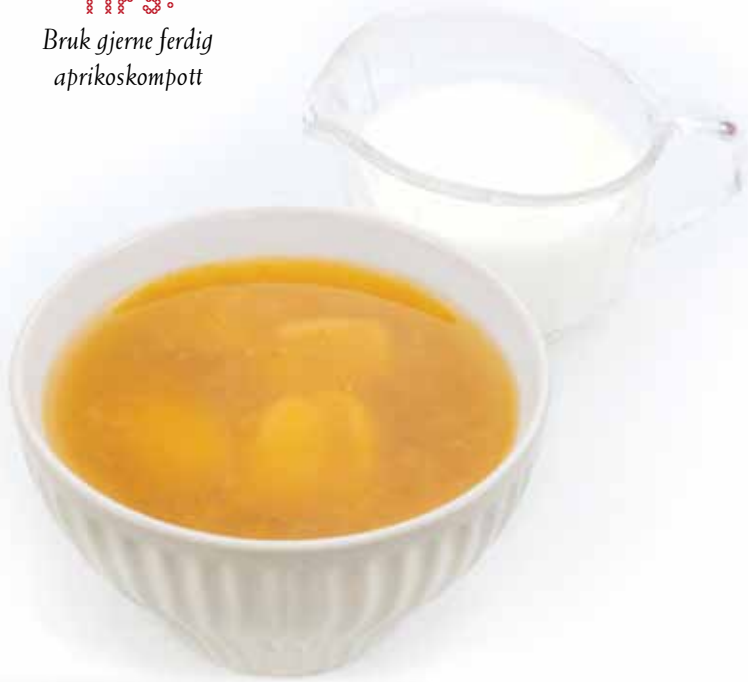
Ta av kjøttkraft til sausen.



EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
534792	407195	Gilde Storfe Bryst/Bibringe m/ben	x		10,0 kg
993014	435380	Gilde Høyrygg u/ben	x		6,0 kg

TIPS:

Bruk gjerne ferdig
aprikoskompott



Sursøt løksaus

5 ss smør
2,5 stk løk
5 ss hvetemel
1,25 liter kjøttkraft
2,5 ss eddik
5 ss sukker

Rens og finhakk løken, surr
den blank i smør.

Rør inn hvetemel og spe med
varm kraft, litt av gangen.

Kok opp og la sausen koke i
ca 10 minutter.

Smak til med salt, pepper,
sukker og eddik.

1500 g poteter

Skrell potetene og kok de
møre i rikelig med lettsaltet
vann.

Aprikoskompott

10 personer

500 g tørkede aprikoser
250 g aprikospuré
500 g vann
50 g honning
3 ss sitronsaft

Hakk aprikosene i biter, og kok de forsiktig
møre sammen med vann og honning.

Tilsett puré, og smak til med sitronsaft.

Server gjerne med fløtemelk.

MEN

Klar grønnsaksuppe
med kvartbrød

Ferskt kjøtt med
rotgrønnsaker, sursøt
løksaus og poteter

Aprikoskompott



Clear vegetable soup with rolls

Fresh meat with root vegetables,
sweet and sour onion gravy
and potatoes

Apricot compote



Klare Gemüsesuppe mit Brot

Siedfleisch mit Wurzelgemüse,
süßsaurer Zwiebelsauce und
Salzkartoffeln

Aprikosenkompott

Gul ertesuppe med sennep og urter

10 personer

550 g gule erter
3 liter vann
2 ss sennep
2 ss hakket oregano eller timian
100 g løk
100 g baconsvor
100 g sellerirot

Legg ertene i bløt i to døgn.

Skyll ertene og sett de på kok med hakket løk, ternet selleri, baconsvor og vann.

Skum godt. La suppa koke til ertene er ferdigkokte.

Rør rundt i suppa med en visp, så vil en del av skallene på ertene bli hengende med og kan fjernes.

Smak til suppa med sennep, urter, salt og pepper.



NEW

Gul ertesuppe med sennep og urter

Salt svinenakke med ovenbakte rotgrønnsaker og potetstappe

Vaniljeis med bær



Yellow pea soup with mustard and herbs

Salt pork neck with oven baked root vegetables and mashed potatoes

Vanilla ice cream with berries



Gelbe Erbsensuppe, mit Senf und Kräutern abgeschmeckt

Gepökelter Schweinenackern mit Wurzelgemüse aus dem Backofen und Kartoffellbrei

Vanilleeis mit Beeren



EPD-NR VARENR. PRODUKT

2501005 472931 Gilde Svinenakke sousvidekokt m/sjy

FERSK

x

FRYST

UEKT

2-3,0 kg

Salt svinenakke med ovnsbakte rotgrønnsaker og potetstappe

10 personer

1700 g	Gilde svinenakke sousvidekokt
2 kg	poteter
5 dl	fløtemelk
100 g	smør
900 g	rotgrønnsaker (eks gulrot, kålrot, purre) salt og pepper

Skrell og kok så potetene møre i rikelig med vann. Hell av kokevannet og ha potetene i en kjøkkenmaskin med grind.

Kjør potetene til mos, tilsett så varm fløtemelk og smør.

Når konsistensen er fin, smak til med salt og pepper.

Skrell grønnsakene og del dem i biter.

Vend dem i salt, pepper og litt olje, stek til møre og gylne på 180 °C ca 20 minutter.

Varm svinenakken i kokende vann i sousvide posen, evt på damp, eller skjær den i skiver og varm den i bakke under folie på 160 °C.



Vaniljeis med bær

10 personer

30 stk	iskuler etter ønske
300 g	friske bær (f.eks. bringebær, jordbær, rips)



Kokt laks med aspargesbønnesalat

10 personer

1 kg	laks
4 liter	vann
20 g	salt
1 stk	purre
1 stk	gulrot
10 stk	pepperkorn
0,5 dl	hvitvinseddik
2 stk	laurbærblad
800 g	aspargesbønner
4 ss	hakket sjalottløk
4 ss	hvitvinseddik
8 ss	ekstra virgin olivenolje
1 ts	sterk dijonsennep
	salt og pepper



Del laksen i porsjonsstykker á 100 g.

Kok opp vann, salt, eddik, pepper, laurbær, samt grønnsaker i terninger.

La buljongen trekke i ca en time, før den siles.

Varm opp igjen buljongen og trekk laksen forsiktig i den, ca 2 minutter.

La fisken renne av seg på kjøkkenpapir.

Kok opp vann, og kok aspargesbønnene al dente.

Pisk sammen eddik, sennep, olje og løk, smak til med salt og pepper.



EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
729434	453259	Gilde Lammebrog hel		x	1,7 kg
189522	452217	Gilde Fårekjøtt u/ben		x	2,5 kg

MENY

*Kokt laks med
aspargesbønnesalat*

*Lam i dill med rot-
grønnsaker og potetpuré*

*Semulegrynspudding
i rød saus*



*Cooked salmon with
asparagus bean salad*

*Lamb in dill with root
vegetables and potato puree*

Semule pudding with red sauce



*Gedämpfter Lachs
mit Spargelbohnen Salat*

*Lamm an Dill mit Wurzel-
gemüse und Kartoffellrei*

Grießpudding mit roter Sauce

Semulegrynspudding

10 personer

2,5 liter melk
225 g semulegryn
2,5 stk egg
5 ss sukker

Rød saus

12,5 dl saft og vann
Ca 25 g potetmel
litt kaldt vann



Kok opp melken. Dryss grynene i og rør til det koker.

Kok grøten under lokk i 15-20 minutter, til grynene er møre.

Avkjøl grøten litt og rør inn sammenvispet egg.
Smak grøten til med sukker.

Hell grøten i serveringsbolle eller i en form hvis den skal hvelves. Avkjøl puddingen.

Dekk den med lokk så det ikke dannes hinne på den.

Rød saus:

Kok opp vann og saft.

Smak blandingen til. Jevn sausen med potetmel.

Hell den i en mugge eller bolle og strø litt sukker over så det ikke blir snerk på den.

Lam i dill med rotgrønnsaker og potetpuré

10 personer

ca 2,5 kg Gilde lammebrog u/ben
2,5 dl buljong
3 stk løk
3 stk purre
6 stk gulrøtter
2 stk laurbærblad
5 stk dillstilker
10 ss mel
10 ss smør
4 dl fløte
salt og pepper
5 ss hakket dill
500 g kokt potet

Skjær ned lammebogen i passe store biter, og legg det i gryten sammen med buljongen og alle grønnsakene som er kuttet i terninger.

Tilsett laurbær og dillstilker, og topp evt med litt vann slik at alt i gryten er dekket med væske

Kok opp, og sil av, småkok videre til kjøttet er mørt.

Sil av væsken, fjern dillstilker og laurbær, hold kjøtt og grønnsaker varmt.

Smelt smør, visp inn mel og spe med kraft til passe konsistens.

Rund av sausen med fløten, tilsett hakket dill og smak til med salt og pepper.

Bland sausen med kjøtt og grønnsaker.

Server med kokte poteter til.



Rullade med røkt laks

10 personer

5 stk Vestlandslefsa
 200 g Snøfrisk m/timian
 250 g røkelaks i skiver
 salt og pepper
 gressløk
 400 g salat



Bløt Vestlandslefsa som anvist på pakken.

Smør Snøfrisk over hele lefsen, legg røkelaks over samt gressløk, salt og pepper og rull den sammen.

Del hver rull i 6 stykker. Server 3 stykker per person og gjerne med salat som tilbehør.



EPD-NR	VAREN.R.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
2349991	373723	Prior Gourmethøns frikassékjøtt		x	5,0 kg
177824	430121	Gilde Bacon ternet	x		2,0 kg



MENY

Rullade med røkt laks
Hønsefrikassé med bacon

Vaffel med is og bær



Roulade with smoked salmon

Chicken fricassee with bacon

Waffles with ice cream and
berry salad



Roulade mit Räucherlachs

Hühnerfrikassee mit bacon

Frisch gebackene Waffel mit
Eis und Beerensalat



Vaffler med is og bær

10 personer

10 stk Prior hjertevaffler
10 kuler is
700 g bær
2 ss hakket mynte
3 ss sukkerlake

Del opp bærene og bland med sukkerlake og hakket mynte.
Legg en kule is på toppen.



Hønsefrikassé

10 personer

1,2 kg Prior Gourmethøns frikassékjøtt
1 kg poteter
200 g purre
100 g Gilde Bacon ternet
5 dl mel

Legg kjøttet i en kjele, dekk med vann og kokt til kjøttet er mørt (ca 2 timer).

Ta ut kjøttet, kok så poteter og purre i samme vannet.

Lag jevning av melk og litt mel, tilsett kokevannet og kok opp.

Ha i grønnsakene og kjøttet.
















Dryss over sprøstekt bacon.


EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT
1565035	376082	Prior Hjertevaffler 70 g		x	2,5 kg





Sortiment

EPD-NR	VARENDR.	PRODUKT	FERSK	FRYST	VEKT	OPP-SKRIFT SIDE
534792	407195	Gilde Storfe Bryst/Bibringe m/ben	x		10,0 kg	14
993014	435380	Gilde Høyrygg u/ben	x		6,0 kg	14
2501005	472931	Gilde Svinenakke sousvidekokt m/sjy	x		2-3,0 kg	16
177824	430121	Gilde Bacon ternet	x		2,0 kg	20
1041961	430891	Gilde Sideflesk u/ben og svor, salt skivet	x		1,6 kg	8
178806	430162	Gilde Svin sideflesk m/svor u/ben salt	x		5,0 kg	8
729434	453259	Gilde Lammebog hel		x	1,7 kg	18
189522	452217	Gilde Fårekjøtt u/ben		x	2,5 kg	18
1271501	472207	Gilde Elgkarbonader håndstekt 80 g		x	5,0 kg	 6
1692854	467021	Gilde Reinsdyrkarbonader håndstekt 80 g	x		2,5 kg	 6
230532	468231	Gilde Biffkarbonader 90 g	x		2,5 kg	 4
1936202	393107	Prior Kyllingkarbonader pannestekt 70 g		x	5,0 kg	4
1580463	375336	Prior Kyllinglår grillet ca 150 g		x	5,0 kg	 10
1582865	375572	Prior Kyllinglår rå		x	5,0 kg	 10
1582873	375573	Prior Kyllingbryst		x	5,0 kg	  13
1580539	375577	Prior Kyllingbryst m/skinn nar. Mar.		x	5,0 kg	  13
1582808	375565	Prior Kylling overlår		x	5,0 kg	 13
2349991	373723	Prior Gourmethøns frikassékjøtt		x	5,0 kg	 20
238667	201	Prior Egg str. M 30 pk	x		13,9 kg	 5 og 7
238634	101	Prior Egg str. L 30 pk	x		16,3 kg	 5 og 7
1565035	376082	Prior Hjertevafler 70 g		x	2,5 kg	 21
2271302	376205	Prior Pannekaker 65 g		x	5,85 kg	 11
2271294	376204	Prior Pannekaker 50 g		x	5,0 kg	 11

 = Lagerført hos din grossist

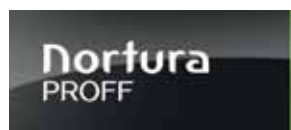
Salgskontor Sør-, Øst- og Vest Norge - tlf. 815 815 44

Salgskontor Nord- og Midt Norge - tlf. 815 220 85

Vidar Nilsen
Regionssjef Salg - Sør
Mobil: 959 32 369
E-post: vidarnilsen@nortura.no

Per Ove Jakobsen
Regionssjef Salg - Nord
Mobil: 480 08 412
E-post: per-ove.jakobsen@nortura.no

Kåre Storevik
Nasjonal Salgssjef
Mobil: 950 41 646
E-post: kaare.storevik@nortura.no



Nortura PROFF
Lørenveien 37, 0585 Oslo • Postboks 360 Økern, 0513 Oslo
tlf. 03070 • proff@nortura.no

www.norturaproff.no