

Møtemat



Gjør det beste ut av hvert møte!



Gjør det beste ut av hvert møte!

Velkommen til en verden av smak, farge og tekstur – skreddersydd for deg som lager mat til møter, konferanser og bedriftsarrangementer. I denne brosjyren finner du oppskrifter som ikke bare metter, men begeistrer. Rettene er utviklet med tanke på helse, energi og nytelse – fordi god mat gir gode møter. Her har vi samlet oppskrifter som kombinerer det sunne med det smakfulle, det visuelle med det næringsrike. Du finner alt fra fargerike salater og proteinrike wraps til deilige sandwicher – perfekt balansert for å holde energien oppe gjennom lange dager.



KRISTIANIA
GOURMET

PARTNER OF LA LORRAINE BAKERY GROUP





Betesalat med frøcrunch og chevre

En betesalat der sødmen fra ovnsbakte beter møter den kremete syrligheten i chèvre, og alt løftes av en sprø, karamellisert frøcrunch. Salaten bygges lagvis – med ovnsbakte beter smaksatt med litt **Knorr Asian Chicken powder**. Friske blader og rå, strimlet polkabete gir friskhet og farge, og det hele toppes med chèvre, frøcrunch og en dressing laget av **Rama Fraiche**, sitron og **Knorr Primerba timian**.

Frøcrunch

- 100 g **Carte D'Or Karamelltopping**
- 25 g smeltet smør
- 300 g blandede frø (f.eks sesam, solsikke, gresskar)
- 10 g havsalt

Bland sammen ingrediensene og fordel blandingen jevnt utover et stekebrett dekket med bakepapir. Stek på 160 grader i ca. 30 minutter.





Mozzarella e Cotto

En åpen sandwich som fanger essensen av det italienske kjøkkenet i hver bit.

Den serveres på en gyllen, grillet Schiacciata Focaccia, smaksatt med pestoolje.

På toppen legges delikat kokt skinke, som gir en mild og saftig smak. Fersk mozzarella tilfører en kremet kontrast, mens semitørkede tomater gir intens sødme og dybde. Ristede pinjekjerner tilfører et nøtteaktig, sprøtt element som løfter retten. Pestooljen lager du enkelt ved å blande **Knorr Primerba Pesto** med en god olivenolje – en umiddelbar italiensk touch til både salater og sandwicher.





Honey Mustard og Roastbeef sandwich

En smakfull Barra Campesina fylt med møre og tynne skiver roastbiff kombinert med sesongens grønnsaker og stekt purre. Den runde, søt-syrlige smaken fra **HELLMANN'S Honey Mustard dressing** binder det hele sammen og gir en kremet kontrast til kjøttet. Syltet rødløk tilfører en frisk syrlighet og et fargerikt løft. Pynt med spiselige blomster.

Syltet rødløk

300 g rødløk i skiver
100 ml vann
100 g sukker
100 g **Maille** hvitvinseddik

Kok opp sukker og væske, legg rødløk på et glass og hell over den varme laken. La stå kjølig.





Blomkålsteak sandwich

En smakfull og mettende sandwich med grønnsakene i hovedrollen. På en skive ristet Pave Garde Chasse Surdeigsbrød legges en gyllenstekt blomkålsteak – karamellisert og krydret med Knorr Umami. Under ligger lettstekt grønnsåkål, som gir en varm og grønn base med god tekstur.

Sandwichen toppes med en sødmefull **Knorr tomatino tomatsaus**, sorte oliven for salt dybde, og små biter av syltet blomkål som tilfører syre og crunch. Ønsker du en kremet kontrast, kan du legge til en plantebasert feta – eller servere den som den er, helt vegansk.

Blomkålsteak Sandwich er et friskt og fargerikt alternativ – perfekt for deg som vil ha en grønn rett med både smak og substans.





Vegan protein wrap

En kraftfull og smakfull wrap rullet i mykt, steinovnsbakt libabrød – Denne plantebaserte favoritten kombinerer edamamebønner, fulle av protein og grønne vitaminer, med sprø og saftige biter av **Crispy NoChicken burger** fra The Vegetarian Butcher – et kjøttfritt alternativ som både metter og begeistrer. Rødkål gir friskhet og farge, mens spinat tilfører jern og grønn kraft. Alt toppes med en kremet chilidressing av **HELLMANN'S Vegan majones**. Vegan Protein Wrap er et komplett, næringsrikt og bærekraftig måltid – perfekt som et grønt alternativ på menyen

Vegansk dressing

- 300 g **HELLMANN'S Vegan majones**
- 1 ts paprikapulver
- 1 ss **Knorr All Italiana Krydderpasta**
- 1 ss **Knorr Hvitløk Krydderpasta**





Lobster Roll

En luksuriøs lobster roll der saftig hummerkjøtt vendes i en kremet dressing basert på **HELLMANN'S Professional majones**, sitron og et hint av dijonsennep. Litt finhakket stangselleri og gressløk gir friskhet og crunch, mens en skvett sitrønsaft balanserer det hele med syre. Den fyldige blandingen legges i et smørstekt brioche pølsebrød. På toppen drysses sprø, friterte kapers som gir små eksplosjoner av smak og tekstur i hver bit. **HELLMANN'S Professional majones** holder på væske og gjør at røren holder seg fast lenge.

Hummerrøre

Nok til 10 rolls

- 400 g kokt hummerkjøtt
- 200 g **HELLMANN'S Professional**
- 1 ss **Maille dijonsennep**
- 2 ss sitrønsaft + litt zest
- 1 finhakket chili
- 20 g **Knorr Primerba Hvitløk krydderpasta**
- 2 ss finhakket dill
- Salt og nykværnet pepper etter smak





Grov gourmetskive

En grov og fargerik brødskive med deilig crunch. På en skive Pave Garde Chasse Surdeigsbrød legges litt stekt grønnkål og så en raus skje **Knorr Peperonata** full av søte smaker fra paprika og tomat. Over dette legges tynne skiver roastbiff, som gir kjøttfull tyngde til retten. Syltet rødløk tilfører frisk syrlighet og farge, mens sprø potet-chips med trøffelsmak på toppen gir en uventet crunch og et salt løft. Topp med litt parmesanost.





Ceasar kylling Sandwich

En klassiker i ny drakt – denne sandwichen kombinerer alt du elsker med en Caesar-salat, pakket inn i et saftig og håndholdt format. Grillet kyllingbryst i skiver legges lagvis i et grillet Schiacciata Focacciabrød, sammen med sprø salat og biter av parmesan.

Det hele bindes sammen av **HELLMANN'S Caesar-dressing** – kremet, fyldig og med den karakteristiske smaken av hvitløk, ansjos og ost.





Spicy Seoul Sandwich

En sandwich inspirert av koreanske smaker og bygget for å gi energi og begeistring. Saftige biter av grillet kylling fra spyd legges lagvis i grillet Schiacciata Focaccia Multigrain som har god tyggemotstand og rustikk karakter. Stekt pak choi tilfører en varm, grønn dybde, mens en kremet chilidressing smaksatt med koreansk gochujang saus og wakame gir asiatiske smaker. Spicy Seoul Sandwich er en perfekt balanse mellom det friske, det varme og det sterke – en streetfood-inspirert lunsj som både metter og overrasker.

Koreansk dressing

300 g **HELLMANN'S Real majones**
100 g Gochujang saus
Litt limejuice

Bland alle ingredienser godt sammen.



All day breakfast blings

En frokostfavoritt som varer hele dagen – denne sandwichen kombinerer det beste fra brunchbordet i én saftig og smakfull håndfull. Sprøtt bacon møter kremet avokado og et perfekt stekt egg med rennende plomme, alt lagt lagvis på et lett ristet Surdeigsbrød. Topp med en urteolje med italienske smaker.

Resultatet er en fyldig, mettende og uimotståelig sandwich som passer like godt til frokost som til lunsj.

Italiensk urteolje

- 2 dl god olivenolje
- 2 ss **Knorr All Italiana Krydderpasta**
- 2 ss hakket frisk persille



EPD nummer

Unilever Food Solutions

6417992	HELLMANN'S Majones Professional, 5 l
6418735	HELLMANN'S Majones Vegan, 3 l
416093	HELLMANN'S Majones Ekte, 2 l
5808506	HELLMANN'S Klassiske Tomat Ketchup
6380729	HELLMANN'S Caesar Dressing, 1 l Flaske
86621	HELLMANN'S Honey Mustard Dressing, 1 l
5727656	Maille Hvitvinseddik, 500ml Flaske
5727573	Maille Dijon Sennepe Original, 1 kg
526186	Knorr Hvitløk Krydderpasta
30620	Knorr Pesto Krydderpasta
568451	Knorr All Italiana Krydderpasta
391995	Knorr Timian Krydderpasta
6352140	Knorr Asian Chicken Powder, 900 g
6501282	Knorr Umami Allkrydder, 6 x 1kg
4199543	Knorr Pepperonata
4208229	Knorr Tomatino
6435044	Carte D'or Karamell Topping, 1 kg
5916770	Crispy Nochicken Burger, 1,8 kg
6482061	Rama Professional Fraiche 24%, 1 l

Kristiania Gourmet

5686001	Schiacciata Focaccia white
5686431	Schiacciata Focaccia multigrain
5062039	Libabrød
4108098	Pave Garde Chasse Surdeigsbrød
4158499	Barra Campesina



KRISTIANIA
GOURMET

PARTNER OF LA LORRAINE BAKERY GROUP

