

Santa Maria

TACOTARTAN

Goes Buffet

Find den perfekte
blanding til din tacobuffet

Det har aldrig været nemmere at dække bord!
Vi serverer den bedste buffetmad for dig på
tre forskellige niveauer – vælg den der
fungerer for dig, eller kombiner dem alle.

TACOTARIAN

Goes Buffet

Wrappings

Du kan servere alt fra Mexico til Texas eller Tokyo, hvis du bare pakker det ind. Enten i en hård skal, blød tortilla, aubergineskal eller sushi burrito. Sørg for at der er en type indpakning, alle kan holde retten sammen med.

SIDER 4-5

Fillings

Tacos handler ikke om kødet, kyllingen, bøtterne, pulled oats eller manglen på det. Det handler om smagsløg og at give dem, hvad de har lyst til i dag. En ægte tacobuffet bør indeholde protein til alle smagsløg.

SIDER 6-7

Veggies

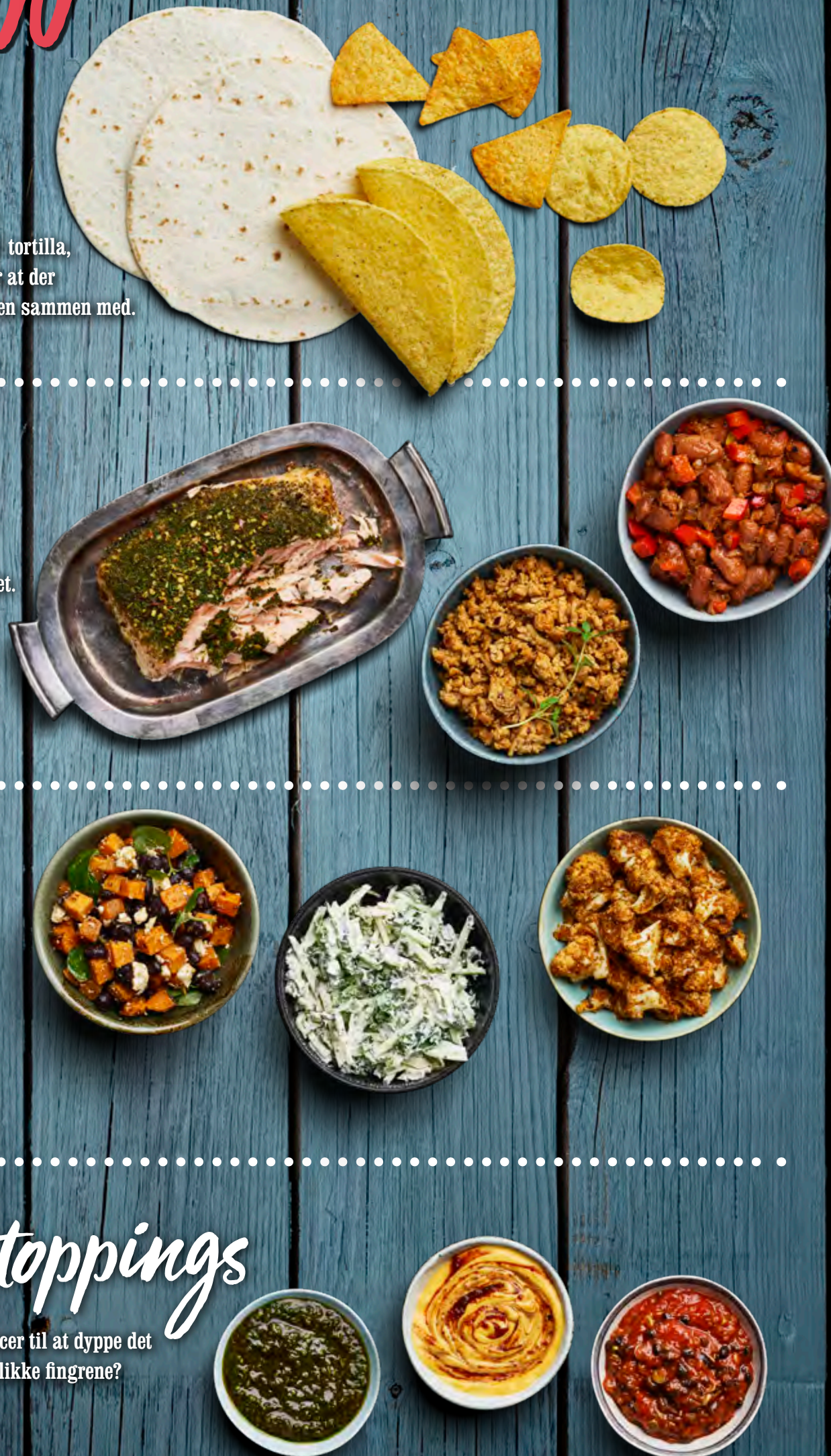
Grillede majscolber, ristet blomkål eller stærk butternut chili. Grøntsager er kongerne og dronningerne af tilbehør, og er oftest gode nok til at udgøre hele menuen i sig selv.

SIDER 8-9

Tacotarian toppings

Hvad ville tacos være uden topping og saucer til at dykke det hele i? At hælde, drysse, duppe eller blot slikke fingrene?

SIDER 10-11



TACO: THE BEST BUFFET FOOD IN THE WORLD

WE LOVE TACOS. Det mest alsidige mad, der nogensinde er lavet. Så længe smagen er rigtig, kan en taco lige så godt serveres i en aubergineskal som en sushi burrito. Tilsæt hakket oksekød, tørret jackfruit, læg det i en hård skal, eller pak det ind i en blød tortilla. Top med asiatiske saucer, latinamerikanske krydderier eller skandinaviske grøntsager. Men kom frem til den rigtige smag. Når smagen sidder lige i øjet, er der ingen grænser for, hvad der gør en taco til en taco. Eller hvornår det er tacotid. Til fine festmåltider på en tirsdag eller den ultimative buffetmad til happy hour. Kombinationerne er virkelig uendelige, og dine gæster kan mikse og matche de skønneste ting, når de sammensætter deres helt egne retter. Husk altid. Tacoretten er opstået af to grunde: at gøre kokke til showfolk, og gæster til **ÆGTE TACOTARIAN**

TRE NIVEAUER AF TACOTARIAN

At være en god tacotarian handler om at tænke ud af boksen. Det smukke ved en tacobuffet ligger lige mellem ekstrerne. Der er plads til både det mest grundlæggende tilbehør og dit helt eget signaturbidrag til tacotarian kokkes hall of fame. Du sætter grænsen. Vi hjælper dig ganske enkelt hele vejen.

Vores taco madkoncept er opdelt i tre forskellige niveauer – afhængig af din tid, dit humør og din fantasi. Uafhængig af hvad du vælger, kan du være sikker på, at den vil have alle elementer fra en ægte tacobuffet.

EASY

Enkle retter, der får tænderne til at løbe i vand, med en eller få ingredienser, et par pikante saucer ovenpå og på denne måde – taco nirvana!

MEDIUM

Det samme som "EASY" men et trin mere til hver ret, og ja, lidt tættere på de skøre smagstvist, du ikke kan vente på at få fat i.

ADVANCED

Det er her, du kan skabe de ægte tacoretter, som giver dig en uforlignelig plads i madlavningens hall of fame. Husk, det kræver kun et par skøre smagstrin at ændre tonen i hele tacobuffeten.

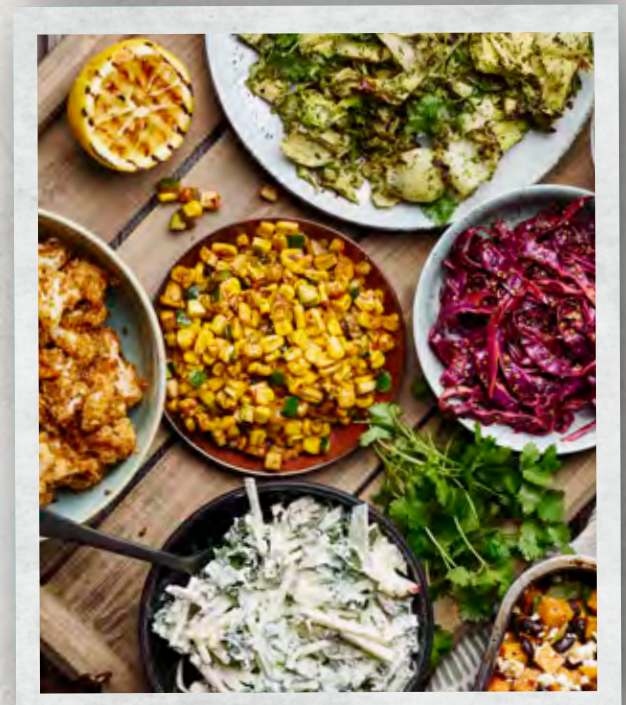
KRYDR DIN TACO BUFFET. TRIN FOR TRIN

Sørg for, at der altid er et vegetarvenligt alternativ ved siden af de traditionelle proteiner.

Følg strømmen: sammensæt buffeten efter, hvordan dine gæster fylder deres tallerkener.

En klassisk borddækning: salat og grøntsager først – dyre proteiner til sidst.

Husk, at tacos er beregnet til at spise sammen – sørg for, at dine retter opmuntrer til det!



Let's go buffet!

12" WHEAT TORTILLA

10" WHEAT TORTILLA

8" WHEAT TORTILLA

6" WHEAT TORTILLA

Afslut med grillmærker!

Lad dine gæster pakke deres egne retter ind i tortilla med signurmærker fra den varme grill. Det kræver lidt længere tilberedningstid, men wow effekten er det hele værd!

Lav din egen tortillaskål!



Hæld olie i en ovnfast skål, og rør rundt for at dække overfladen. Tryk et tortillabrød, ned i skålen. Bag i ti minutter ved 180 °C, til det er gyldenbrunt.

HVEDETORTILLA

Server dine yndlingsingredienser i vores tortillabrød. Forskellige størrelser til forskellige lejligheder.

TACO TUBS MINI

En perfekt beholder til børnene, med sikre vægge.

TACO TUBS

En perfekt beholder til de lidt større børn.

TUB-TID!

Er de fleste af dine buffet-gæster familier? Minimer "spildet", og sæt stakke af taco tubs med sikkerhedsvægge ved siden af andre indpakninger.

TACO SHELLS

En klassiker. Den amerikanske og måske danske måde at bære din taco.

WRAPPINGS

Al right! Hemmeligheden bag en taco er indholdet, ikke indpakningen. Men det hjælper naturligvis at have de rigtige værktøjer til at holde alt det gode samlet! Her er en liste med forslag, der kan hjælpe dine gæster med at føre lækkerierne op til munden på den lækreste mulige måde.

Størrelsen er vigtig!

Forskellige tortillaer passer til forskellige tacos. Lad proteinet afgøre tortillaens størrelse. Fx er en 6" tortilla perfekt til fisketacos og en 12" har præcis den rigtige størrelse til en burrito.

6" MAJSTORTILLA

MAJSTORTILLA

Den nemmeste vej til autenticitet: Majstortillas!

EN HØFLIGHED, DER SÆTTES STOR PRIS PÅ:

lad buffeten indeholde glutenfri indpakning.

NACHO CHIPS TIL VINDEREN!

Glem ikke denne uundværlige råvare på alle klassiske tacobufferter.

8" GLUTEN FREE WHEAT TORTILLA

TORTILLA CHIPS - CHEESE

Du kan ikke dække et buffetbord uden ostesma!

TORTILLA CHIPS - CHILI

En tacobuffet uden tortilla chili chips er ikke en tacobuffet.

TORTILLA CHIPS - SALTED

Tortilla chips er sprøde, let saltede majschips formet som trekanter.

Knus dem!

Nogle af dine gæster vil gerne spise deres chips knust. Optjen nogle ekstra bonuspoint ved at gøre det for dem.

TORTILLA CHIPS - BBQ

Den perfekte beholder til dem, der fokuserer på tilbehør og dip.

Opvarm dem i ovnen et par minutter, og tilsæt din yndlings krydderblanding for at give dine nachos din egen signatur!

FILLINGS

Kød, kylling, fisk, bønner eller grillet kål. Tacos er ikke længere defineret for sine proteiner eller mangel på dem. Dine gæsters smagsløg bestemmer, og du skal sikre dig, at de får præsenteret flere forskellige muligheder, der tilfredsstiller alle. Her vil vi inspirere dig med alle tiders klassikere og vegetariske nyheder.

TACOTARIAN ER FLEXITAR!

Sørg for at dække bord til det voksende antal gæster, der kan lide at udskifte deres traditionelle proteiner med fisk, bønner eller måske vores favorit Pulled Oats® en gang imellem.

You had me at Tacos!

En perfekt tacomenu har en ret, der får alles tænder til at løbe i vand.

TACOTARIAN INSPIRATION

EASY

- 1. CHIMICHURRI SALMON**
with Kale Coleslaw & Sticky Chipotle Salsa.
- 2. ASIAN CHICKEN MINCE**
with Quick Kimchi & Sriracha Sauce.
- 3. FRIED BLACKBEANS**
with Butternut Squash & Cajun Mushrooms.

MEDIUM

- 4. CHICKEN TINGA**
with Roasted Corn, Zucchini and Scallions.
- 5. PULLED OATS TEX MEX STYLE**
with Guacamole style topping.

ADVANCED

- 6. PORK CARNITAS**
with Grilled Cabbage and Pickled Onions.
- 7. DEEP FRIED FISH BAJA**
Fish, grilled pineapple, mango, cherry tomatoes, scallions, coriander, Caribbean adobo and lime.

For komplette opskrifter, se vores web santamariafoodservice.dk

HELT VEGANSK!

Udskift kødet med Pulled Oats® til dine vegetariske gæster! Server med varme tortilla chips.



De er forkogte, hurtige og nemme at bruge. De har et højt protein- og fiberindhold og mister ikke vægt, når de steges.



Grillet frugt fungerer fantastisk som et sødt indslag til pikante retter.

TIP!
Pluk og bland fra proteiner og grøntsager, for at tilpasse buffeten til dine gæster.

Tilsæt lidt Santa Maria Fish Sauce for virkelig at booste den asiatiske smag!

Lav dine egne marinerede krydderier med Santa Maria Pickling Spice Mix.

Varier retten ved at servere den med fisk marineret i limesaft – ceviche stil!



Laver du mad til mange?
Grill kålen i ovnen ved maks. varme!

Prøv og byt squash til asparges.

Sprød blomkål
Prøv dette med squash!

Fungerer også fantastisk med græskar!

VEGGIES

Når det handler om tacos, er det næsten umuligt at afgøre, hvad der er tilbehør, og hvad der er hovedretten på menuen. Vi har besluttet at gøre det endnu sværere med dette vegetariske tilbehør. Helt ærligt fortjener de alle en topplacering på menuen!

TACOTARIAN INSPIRATION

EASY

1. Roasted Padrones with chili rub
2. Quick Kimchi
3. Red Cabbage with lime pepper

MEDIUM

4. Mushrooms with Cajun spice mix & Spinach
5. Grilled Summer Cabbage with herb rub
6. Roasted Garbanzo Beans with Fajita spice mix
7. Grilled Pineapple with Caribbean Adobo
8. Crispy Cauliflower
9. Kale Coleslaw with Ranch seasoning

ADVANCED

10. Escabeche Grilled Vegetables
11. Sweet Potato with Black Beans and Santa Maria Orange & Pepper
12. Roasted Corn with Zucchini, Scallions & Chili rub

For komplette opskrifter, se side 11.

Tacokøkkenet er så fuldt af varme grøntsagsalternativer fra hele verden, hvis man skærer ned på de traditionelle proteiner, får man bare plads til endnu flere spændende grøntsager!

VARM ELLER KOLD
Mange af disse magiske grøntsagsretter smager lige så fantastisk varme fra grillen som kolde. Du bestemmer!

Surround yourself with Tacos!

Pak det ind som en tacotarian!

Gør måltidet helt grønt, og brug salat til at pakke det ind.



TACOTARIAN TOPPING

Tacos uden topping er som kærlighed uden kys. Men i dag kæmper klassikerne salsa og guacamole derude med nye, eksotiske alternativer lige til at sætte tænderne i på tacobordet. Hvad mener du om at dyppe en taco i en af disse nye verdenssmage?

TIPS

Server et bredt udvalg af saucer og krydderier, så dine gæster kan lege og prøve nye smagskombinationer!

TIPS

Brug vores chimichurri Rub & Sauceblandinger som basis, og tilsæt friskhakkede urter for at give det en ekstra twist.

Fungerer dybest set med alle grønne urter!

TACOTARIAN TOPPINGS

1. Sriracha Sauce
2. Yellow Chili
3. Asian Style Soy Glaze
4. Caribbean Adobo Sauce
5. Chipotle Sauce
6. Red Chili
7. Sun Dried Tomatoes
8. Green Jalapeño
9. Guacamole
10. Korean BBQ Sauce

De er vores færdige toppings. se flere oplysninger på side 14-15.

EASY

11. Cheddar Cheese dip with smoky chipotle
12. Pickled Onion
13. Asian Style Soy Glazed Cucumber
14. Chimichurri Sauce
15. Sticky Chipotle Salsa

MEDIUM

16. Chunky Bean Salsa
17. Ranch Dip with green herbs
18. Extra hot Habanero Salsa

For komplette opskrifter, se side 16-17.

Tacotarian goes CATERING

Tacos er også fantastisk som buffet-mad til catering. Her er tre af vores yndlingsmenuer på farten.

TACO CATERING PÅ TRE NIVEAUER

Vi har delt vores catering-tilbud ind i tre forskellige niveauer. Taco tirsdag er vores mindste, mest hverdagsagtige catering-buffet. Taco weekend er vores mellemvej, et rigtigt taco party. Som det sidste har vi vores taco bonanza-tilbud.

12

TACO TUESDAY

En festlig hverdagsmenu.

FILLINGS

Chicken Tinga
Chimichurri Salmon
Fried Blackbeans

VEGGIES

Corn with Zucchini
Red Cabbage with lime pepper
Cajun Mushrooms
Chili roasted Padrones
Roman Lettuce
Cherry Tomatoes

TOPPINGS

Guacamole Tex Mex topping
Chunky Salsa
Green Jalapeños
Chipotle Sauce

EASY



MEDIUM

TACO WEEKEND

Når weekendaftener bliver til et street food-party.

FILLINGS

Pulled oats tex mex style
Pork carnitas
Chimichurri salmon

VEGGIES

Kale coleslaw
Crispy cauliflower
Grilled pointy cabbage
Roasted pumpkin
Fajita chick peas
Pico de gallo
Roman lettuce

TOPPINGS

Chunky bean salsa
Cheese dip
Pickled onions
Guacamole

ADVANCED

TACOTARIAN BONANZA

Vores største tacomenu med smage fra hele verden.

FILLINGS

Asian Style Chicken
Fish Baja
Pulled Oats Tex Mex Style
Pork Carnitas

VEGGIES

Kimchi Style Cabbage
Grilled Pineapple Adobo Style
Roasted Sweet Potatoes with Beans and Quesa Fresca
Pico de Gallo
Fajita Chick Peas
Roasted Corn with Zucchini
Crispy Cauliflower
Escabeche Vegetables

TOPPINGS

Fresh Coriander
Pickled Onions
Cheddar dip with Chipotle Paste
Hot Habanero Salsa
Korean Bbq Sauce
Red Chili
Ranch Sour Cream with Fresh Herbs

13



ÆGTE TACO MUST HAVES!

At være tacotarian handler om at udforske smag, genopfinde klassikere og strække grænserne for, hvad en taco kan gøre. Men der er et par traditionelle råvareprodukter, du ikke kan undvære, når du skal starte festen. Vi har sikret os, at de er friskt opdateret og klar.

TORTILLA

I vore dage findes den traditionelle måde at pakke det hele ind og slutte af i flere varianter end nogensinde. Verdens mest undervurderede brød er så meget mere end diameter, majs eller hvede. Bare spørg en hvilken som helst chimichanga-fan!

- 4780 HVEDE TORTILLA 6"
- 4991 TORTILLA 8"
- 4992 HVEDE TORTILLA 10"
- 4786 HVEDE TORTILLA12"
- 3882 TORTILLA ORIGINAL MEDIUM 10", 25 CM
- 200227 TORTILLA 8" GLUTEN FREE, 8"
- 3828 PIZZA TORTILLA 8"
- 3124 TORTILLA 8" FULDKORN
- 4942 MAJS TORTILLA FROZEN 6" FROST

SHELLS/ TUBS/ CHIPS

Sprødheden er afgørende, og den er ærlig talt en afgørende faktor for enhver ægte taco oplevelse. Se vores sidste nye, sprøde skaller, tubs og chips.

- 4403 TACO SKLLER 2200 G
- 4402 TACO TUBS 4000 G
- 4560 MINI TACO TUBS 2160 G
- 3212 NACHO CHIPS 475 G
- 3208 TORTILLA CHIPS BBQ 475 G
- 3210 TORTILLA CHIPS SALTED 475 G
- 3211 TORTILLA CHIPS CHILI 475 G
- 3209 TORTILLA CHIPS CHEESE 475 G
- 4564 MINI NACHO CHIPS 475 G
- 3217 TORTILLA CHIPS SALTED 40 G



CHEESESauce/ PASTE/ GUACAMOLE

- 4452 CHEDDAR CHEESE SAUCE 3000 G
- 4618 CHIPOTLE PASTE 750 G
- 4919 GUACAMOLE (FROST) 1000 G

SAUCES & SALSA

Skrup for varmen i ethvert måltid – eller hold det mildt. Du vælger. Vores tykke eller lette saucer og salsauer passer i ethvert tacomåltid med smage, der går fra mild til hot, inden du kan råbe "perfecto".

- 4433 RIO GRANDE SALSA MEDIUM 3850 G
- 4551 CHUNKY SALSA MEDIUM 3700 G
- 4549 CHUNKY SALSA MEDIUM 2250 G
- 4550 CHUNKY SALSA HOT 3700 G
- 4553 TACO SAUCE MILD 3700 G
- 200210 TACO SAUCE MILD 800 G
- 4548 TACO SAUCE MEDIUM 3700 G
- 200213 TACO SAUCE MEDIUM 800 G
- 4552 TACO SAUCE HOT 3700 G
- 200217 TACO SAUCE HOT 800 G
- 200084 ORGANIC TACO SAUCE 3700 G

PULLED OATS® VEGGIE HAKKET NATURAL.

Det perfekte alternativ til hakket kød. Den møre og bløde struktur føles lækker i munden, absorberer smag og giver dig mulighed for at sætte din egen smag på retten.

200554 PULLED OATS® VEGGIFARS NATUREL, FROST 1500 G

GREEN CHILI / JALAPEÑOS / BEENS

- 4420 GREEN CHILI MILD 2800 G
- 4423 GREEN CHILI MILD 765 G
- 4445 GREEN JALAPEÑOS HOT 3065/ 1700 G
- 4428 JALAPEÑO HOT, 900/ 480 G
- 4763 RED JALAPEÑOS HOT 3065/ 1700 G
- 4767 YELLOW CHILI MILD 3060/ 1750 G
- 4563 GREEN SLICED JALAPEÑOS 3000/ 1700 G
- 4456 CHILI BEANS 2600 G
- 4457 PINTO BEANS 2550/ 1530 G
- 4458 GARBANZO BEANS 2550/ 1530 G

SPICES

- 101262 CHILI CON CARNE SPICE MIX 448 G
- 101250 CRISPY BITES SPICE MIX 625 G
- 101251 FAJITA SPICE MIX 532 G
- 101252 FAJITA SPICE MIX ORGANIC 588 G
- 101254 TACO SPICE MIX ORGANIC 532 G
- 101253 ORGANIC TACO SPICE MIX 616 G
- 101255 VEGETARIAN TACO MIX 487 G

SPICES

- 4125 AMERICAN CAJUN 190 G
- 101288 LIME PEPPER 770 G
- 101311 RANCH STYLE SEASONING MIX 650 G
- 4119 ORANGE & PEPPER 300 G

ASIA

- 101258 PANENG RED CURRY SPICE MIX 640 G

STREETFOOD

- 101367 PORK CARNITAS SEASONING 520 G
- 100270 KIMCHI SPICE MIX 315 G
- 100269 PICKLING SPICE MIX 400 G

Tacotarian wannabes!

BBQ

- 101998 BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI 350 G
- 101325 BBQ RUB CHIPOTLE & CITRUS 650 G
- 101275 BBQ RUB CHILI 500 G
- 101276 BBQ RUB HERBS 580 G
- 101277 BBQ RUB STEAKHOUSE 565 G
- 200520 BBQ SAUCE CARIBBEAN STYLE ADOBO 1000 G
- 200519 BBQ GLAZE ASIAN STYLE SOY 1000 G

RECIPES

INGREDIENSER TIL 10 PORTIONER

Fyld lageret med dine foreslåede proteiner, fantastiske grøntsager, topping og salsa, og du vil have alt, hvad du skal bruge til lave anderledes, fuldkommen perfekte taco buffet-retter.

Fillings

1 FORBEREDELSE: 5 min
TILBEREDNING: 15 min

BAGT LAKS MED CHIMICHURRI

1 kg laksefilet
1 spsk. vegetabilsk olie
60 g Santa Maria BBQ Rub Chimichurri

- Læg laksen i et ovnfast fad.
- Hæld olien over laksefileten, og drys Chimichurri Rub over.
- Steg i ovnen ved 170 grader, indtil kerntemperaturen når 48-52 grader, ca. 10-15 minutter.
- Bryd laksefileten i mindre stykker med en gaffel.

2 FORBEREDELSE: 15 min
TILBEREDNING: 15 min

KYLINGEFARS MED RØD KARRY

1 kg kyllingefars
60 g Santa Maria Paneng Red Curry Spice Mix
3 spsk. vegetabilsk olie

Steg farsen i olie, til det har fået farve og er gennemstegt. Tilsæt krydderiblanding, og steg et par minutter mere.

3 FORBEREDELSE: 15 min
TILBEREDNING: 15 min

STEGTE PINTOBØNNER MED CHILI RUB

1 kg Santa Maria pintobønner
2 peberfrugter
1 løg
60 g Santa Maria Chili Rub
3 spsk. vegetabilsk olie

- Skræl løget. Skær løg og peberfrugter i tern.
- Hæld vandet fra bønnerne, og skyl dem.
- Steg bønnerne i olie sammen med løg og peberfrugt over middel varme i 5-10 minutter.
- Tilsæt Chili Rub, og steg i 2 minutter mere.

4 FORBEREDELSE: 15 min
TILBEREDNING: 15 min

CHICKEN TINGA MED STEAK HOUSE RUB

1 kg kyllingelår
40 g Santa Maria Steak House Rub
2 spsk. vegetabilsk olie
5 dl Santa Maria Chunky Salsa

- Skær kyllingen i små stykker 2 x 2 cm.
- Steg kyllingen i olie ved høj varme, til det er flot brunet.
- Skrub ned for varmen, og tilsæt Steak House Rub og Chunky Salsa.
- Lad det simre i 5-10 minutter.

5 FORBEREDELSE: 5 min
TILBEREDNING: 30 min

PULLED OATS TEX MEX STYLE

1 kg Pulled Oats Veggies Hakked Natural
5 dl Santa Maria Chunky Salsa
50 g Santa Maria Taco Spice Mix

- Bland pulled oats, Chunky Salsa og Taco Spice Mix i et ildfast fad.
- Steg i ovnen ved 160 grader i 20-30 minutter.

6 FORBEREDELSE: 10 min
TILBEREDNING: 5 H

SVINE CARNITAS

1 kg nakkesteg uden ben
50 g Santa Maria Pork Carnitas Seasoning

- Gnid nakkestegen ind i Carnitas Seasoning.
- Læg svinekammen i et ovnfast fad, og dæk det med sølvfolie.
- Steg det langsomt i ovnen ved 120-140 grader i ca. 5 timer.
- Bryd kødet i mindre stykker med 2 gaffer.
- Genopvarm kødet ved at stege det i ca. 5 minutter på en stegepande.

2 FORBEREDELSE: 20 min
TILBEREDNING: 10 min

FISH BAJA MED CHIPOTLE CITRUS

1 kg filet fra kuller eller lignende fisk
3 æg
40 g Santa Maria Chipotle Citrus Rub
4 dl Panko brødkrummer
Olie til at friturestege i

- Skær fisken i stykker 3x3 cm.
- Pisk æggene med en gaffel i en skål.
- Tilsæt Citrus Chipotle Rub til fisken og sørg for at alle stykker er dækket.
- Tilsæt de piskede æg til fisken og sørg for, at alle stykker er dækket med æg.
- Kom panko brødkrummerne i en stor skål og tilsæt fisken. Sørg for, at alle stykker bliver dækket med brødkrummer.
- Frituresteg fisken ved 180 grader til den får en flot farve og er gennemstegt.

Veggies

1 FORBEREDELSE: 5 min
TILBEREDNING: 5 min

STEGTE PADRON-PEBERFRUGTER MED CHILI RUB

500 g padron-peberfrugter
1 spsk. vegetabilsk olie
25 g Santa Maria Chili Rub

- Steg padron-peberfrugterne i olie ved høj varme, til de får en flot farve.
- Tilsæt Chili Rub det sidste minut i panden.

2 FORBEREDELSE: 10 min
TILBEREDNING: 10 min

HURTIG KIMCHI

500 g spidskål
2,5 spsk. Santa Maria Kimchi Spice Mix
2 spsk. vegetabilsk olie
2 spsk. eddike

- Skær kålen i stykker på 2 x 2 cm.
- Bland kålen med Kimchi spice mix, olie og eddike.

3 FORBEREDELSE: 10 min
TILBEREDNING:

RØDKÅL MED LIME PEBER

500 g rødkål
2 spsk. vegetabilsk olie
1 spsk. (15 g) Santa Maria Lime Pepper

- Fint strimlet rødkål.
- Bland kålen med vegetabilsk olie og lime peber.

4 FORBEREDELSE: 10 min
TILBEREDNING: 10 min

CHAMPIGNONER MED CAJUN SPICE MIX OG SPINAT

500 g champignoner
100 g spinat
2 tsk Santa Maria American Cajun Spice Mix
2 spsk. vegetabilsk olie

- Skær champignonerne i mindre stykker.
- Steg champignonerne i olie ved høj varme, til de har fået en flot farve, ca. 5-10 minutter.
- Tilsæt spinat og krydderiblanding, og steg i 2 minutter mere.

5 FORBEREDELSE: 5 min
TILBEREDNING: 5 min

GRILLET SOMMERKÅL MED URTE RUB

500 g spidskål eller sommerkål
50 g frisk koriander
25 g Santa Maria BBQ Rub Herbs
2 spsk. vegetabilsk olie
1/4 dl limesaft

- Skær kålen i halve, og steg på grillen ved høj varme på begge sider i 5-10 minutter.
- Lad det køle af, og skær det i mindre stykker på 2 x 2 cm og hak koriander.
- Læg kålen i en skål, og tilsæt koriander, vegetabilsk olie, limesaft og BBQ Herb Rub.

6 FORBEREDELSE: 10 min
TILBEREDNING: 10 min

STEGTE GARBANZO BØNNER MED FAJITA SPICE MIX

1 dåse Santa Maria Garbanzo Beans
90 g Santa Maria Fajita Spice Mix
0,5 dl vegetabilsk olie

- Hæld vandet fra garbanzo bønnerne, og skyl dem.
- Steg bønnerne i olie ved høj varme i 5 minutter.
- Tilsæt Fajita Spice Mix og steg i 5 minutter mere.

2 FORBEREDELSE: 15 min
TILBEREDNING: 5 min

GRILLET ANANAS MED CARIBBEAN ADOBO

1 ananas
250 g cherrytomater
1 forårsløg
50 g koriander
1 dl Santa Maria Caribbean Adobo Sauce

- Skær skrællen af ananassen, og skær den i kvarter.
- Grill ananasstykkerne over middel varme i ca. 5 minutter. Lad den køle af.
- Skær ananasstykkerne i tern på 2 x 2 cm.
- Snit forårsløget fint. Hak korianderen groft.
- Skær tomatene i kvarter.
- Kom ananas, forårsløg, tomater og koriander i en stor skål.
- Tilsæt Caribbean Adobo Sauce, og rør godt rundt med en ske.

8 FORBEREDELSE: 5 min
TILBEREDNING: 20 min

SPRØD BLOMKÅL

500 g blomkål
2 spsk. vegetabilsk olie
50 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix

- Del blomkålshovedet i mindre stykker.
- Bland blomkålen med krydderiblanding og olie i en skål.
- Læg blomkålen i et ovnfast fad.
- Steg i ovnen ved 160 grader i ca. 20 minutter.

9 FORBEREDELSE: 15 min
TILBEREDNING: 15 min

GRØNKÅLS-COLESLAW MED RANCH SEASONING

200 g grønkål
1 grønt æble
1 fennikel
2 dl creme fraiche
0,5 dl (25 g) Santa Maria Ranch Seasoning

- Skær grønkålen i mindre stykker.
- Skær æble og fennikel i tynde skiver.
- Bland creme fraiche og Ranch Seasoning i en stor skål.
- Tilsæt grønkål, æble og fennikel. Bland, så alle grøntsager er dækket med creme fraiche.

10 FORBEREDELSE: 10 min
TILBEREDNING: 10 min

ESCABECHE GRILLEDE GRØNTSAGER

1 stykke squash
3 peberfrugter
1 løg
1 dl Santa Maria Green Jalapeños
40 g Santa Maria Pickling Spice Mix
2 spsk. olivenolie

- Skær squashen i halve.
- Skær peberfrugterne i halve, og fjern kernerne.
- Skræl løget, og skær det i kvarter.
- Grill eller steg grøntsagerne ved høj varme i 5-10 minutter, til de begynder at blive bløde. Tag dem af varmen, og lad dem køle af.
- Skær grøntsagerne i mindre stykker 2 x 2 cm, og kom dem i en skål.
- Tilsæt jalapeños, olivenolie og pickling spice mix.

12 FORBEREDELSE: 10 min
TILBEREDNING: 20 min

SØDE KARTOFLER MED SORTE BØNNER, SANTA MARIA ORANGE & PEPPER

400 g søde kartofler
200 g sorte bønner, kogte og skyllede
100 g feta ost
30 g frisk oregano
30 g Santa Maria Orange & Pepper
1 spsk. vegetabilsk olie

- Skræl de søde kartofler, og skær dem i tern på 1x1 cm.
- Bland de søde kartofler med olie og krydderiblanding i et ildfast fad.
- Steg i ovnen ved 160 grader i ca. 15 minutter, til kartoflerne er bløde. Lad det køle af.
- Hak oreganoen groft. Smuldr osten.
- Tilsæt oregano, ost og bønner til de søde kartofler, og bland godt.

RECIPES

INGREDIENSER TIL 10 PORTIONER

Tacotarian toppings

11 FORBEREDELSE: 5 min

CHEDDAR OSTEDIP MED RØGET CHIPOTLE

500 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
50 g Santa Maria Chipotle Paste

Bland Cheddar Sauce og Chipotle Paste.



14 FORBEREDELSE: 15 min

CHIMICHURRI SAUCE

1 del Santa Maria Chimichurri Rub
1 del olivenolie
1 del vand

Bland det hele sammen

15 FORBEREDELSE: 15 min

KLÆBRIG CHIPOTLE SALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsa
0,5 dl Santa Maria Chipotle Paste
2 spsk. honning

Kom alle ingredienser i en skål, og bland med en stavblender til en glat salsa.

16 FORBEREDELSE: 10 min

SALSA MED GROFTSKÅRNE BØNNER

5 dl Santa Maria Chunky Salsa
2 forårsløg
2 dl sorte bønner, drænet og skyllet

- Hak forårsløgene fint.
- Bland chunky salsa med de hakkede forårsløg og bønnerne.



17 FORBEREDELSE: 15 min

RANCH DIP MED GRØNNE URTER

5 dl creme fraiche
25 g Santa Maria Ranch Seasoning
20 g Santa Maria Koriander
10 g Santa Maria Timian
10 g Santa Maria Oregano

Bland creme fraiche, ranch seasoning og urter i en blender eller foodprocessor i 20 sekunder.

18 FORBEREDELSE: 5 min

EXTRA HOT HABANERO SALSA

5 dl Santa Maria Taco Sauce
2 Habanero chilis

- Steg habaneroerne i en tør pande, til de begynder at blive lidt sorte.
- Bland taco sauceen med habanero, og blend til en glat salsa.

12 FORBEREDELSE: 10 min
PICKLING TIME: 1 hour

SYLTEDE LØG

3 rødøg
3 tbsp Santa Maria Pickling Spice Mix

- Skræl løgene og skær dem i tynde skiver.
- Bland løgskiverne med sylteblandingen, og lad dem marinere ved stuetemperatur i 1 time.
- Server, eller opbevar i køleskab.

13 FORBEREDELSE: 5 min

ASIATISK SOJA-GLASERET AGURK

300 g agurk
4 dl Santa Maria Glaze Asian Style Soy

Skær agurken i tern, og bland den med asiatisk soja sauce.



MOBILE

GO TACOTARIAN

PIMP YOUR RESTAURANT



Byd dine gæster velkommen med indbydende forhåndsreklamer for, hvad de kan forvente med farverige taco plakater.



POSTERS



POP-UP



TACO-HOLDER

Den smarteste opfindelse siden skåret brød, hvis du spørger os. Dine gæster vil elske denne gestus!

Lidt inspirerende og oplysende læsning mellem retterne vil gøre alle til ægte tacotarian.



TABLE PLACEMENT



TABLE-RIDER

*I'm a
Tacotarian!*

BOOST YOUR BUFFET. GO TACOTARIAN.

TACO ER VIRKELIG VERDENS MEST FANTASTISKE BUFFET-MAD
MED DE ENDELØSE KOMBINATIONSMULIGHEDER, FOR IKKE AT NÆVNE DE UOVERVINDELIGE MÅDER,
DU KAN BRUGE DINE RESTER. I DAG KIGGER GÆSTERNE IKKE KUN EFTER KOMFORTMAD,
NÅR DE VÆLGER TACO PÅ MENUEN. DE ØNSKER EN WOW-FAKTOR, EN OPLEVELSE DER SENDER
DERES SMAGSLØG PÅ EN FANTASTISK TUR. FÅ DET TIL AT SKE! VÆR NYSGERRIG. FANTASIFULD.
VÆR IKKE BANGE FOR AT MIKSE OG MATCHE. MEN FREM FOR ALT
— UDFORSK SMAGSKONCEPTET!

HERE ARE THE FOODIES TO HELP YOU GO ALL IN TACOTARIAN!

KENNETH SØGAARD GRØNNE

COUNTRY MANAGER
kenneth.gronne@paulig.com
Mobil 27 100 444

GITTE HOLM

SALGSBACKUP
gitte.holm@paulig.com
Mobil 27 100 441

PETER SCHYTTE

F.O.O.D.I.E /
KEY ACCOUNT MANAGER
peter.schytte@paulig.com
Mobil 27 100 440

METTE DOLLERIS

F.O.O.D.I.E /
ACCOUNT MANAGER
JYLLAND & FYN
mette.dolleris@paulig.com
Mobil 27 100 443

ROBIN ALEXANDERSEN

F.O.O.D.I.E /
KEY ACCOUNT MANAGER
robin.alexandersen@paulig.com
Mobil 27 100 445

ANDREAS DUNCAN GRAM

F.O.O.D.I.E /
ACCOUNT MANAGER
SJÆLLAND
andreas.duncan@paulig.com
Mobil 27 100 442



PurePrint® by KLS
Produced 100% biobased by design
at KLS PurePrint A/S



santamariafoodservice.dk