

Genial kombinieren und Kundschaft begeistern



Bowl

mit Pastrami, schwarzen Bohnen,
Blutorange, Picual-Oliven und
roter Thai-Curry-Paste

Köstliche Kombinationen mit Pastrami

Rinds Braten Pastrami, durchgegart, geräuchert,
geschnitten, Rapelli (CH)
Art.-Nr. 17998

BOWL

Pastrami
schwarze Bohnen
Blutorange
Picual-Oliven
rote Thai-Curry-Paste

- Salat, schwarze Bohnen, rote Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, grüne Peperoni, Tomate, Filet von Blutorangen, Pastramistreifen
- Sauce: Reissessig, Sonnenblumenöl, Koriander und Thai-Curry-Paste rot



CANAPÉ

Pastrami
Brie
Salatgurke
Kürbiskerne geröstet
Szechuanpfeffer

- Aufstrich Rucolapesto mit Szechuanpfeffer, belegt mit Pastrami und Brie
- garniert mit gerösteten Kürbiskernen

WRAP

Pastrami
Maniok
Erdbeeren
Pomelo
Cayennepfeffer

- Wrap aus Tapiokamehl-Fladen mit Pastrami
- Erdbeer-Pomelo-Chutney, süß-scharf-salzig
- dazu Sprossen und Salat

MENU

Pastrami
Birne Conference
Panko
Picual-Oliven
grüne Habanero-Chili

- Cordon Bleu gefüllt mit Birnenkompott, grünem Chili und Taleggiokäse im Pastramimantel, in Pankomehl paniert
- dazu Babykartoffeln mit Picual-Oliven in Scheiben
- Alternativ: Tarte Tatin, süß-salzig-herb
- Karamell mit Oliven und Chili, Teig mit Pankomehl

BOWL

Pastrami
Peperoni gegrillt
Himbeeren
schwarze Oliven
Zitronengras

- Pastrami und gegrillte Paprika mit schwarzen Oliven und Zitronengras mischen
- auf Gartensalat anrichten
- mit Himbeeren garnieren



Entdecken Sie zahlreiche weitere Foodpairings
voller Geschmack und begeistern Sie Ihre Kundschaft:
pistor.ch/de/foodpairing-baekerei