

Santa Maria

TACOTARIAN

Goes Buffet

**Pane kokku oma
täiuslik takobuffee!**

Laua katmine pole kunagi olnud lihtsam!
Pakume maailma parimat bufeteoitu
kolmel eri tasemel – vali sobivaim või
kombineeri kõiki korraga.

TACOTARIAN

Goes Buffet

Vrapid

Vrapina on võimalik serveerida kõike alates Mehhikost kuni Texase või kasvõi Jaapani roogadeni. Takotasku või pehme tortilja, baklažaaniümbris või sušiburrito – igäüks leiab enda toidu jaoks sobiva vrapid.

LK 4-5



Täidised

Takode valmistamine ei sõltu lihast, kanast, ubadest või nende puudumisest. Oluline on pakkuda maitsemeeltele seda, mille järele parajasti isu on.

LK 6-7



Köögiviljad

Grillitud maisitõlvik, röstitud lillkapsas või chipotle ja muskuskõrvitsa chilli con carne. Köögiviljad on lisandite valitsejad ja sageli piisab neist ka omaette menüü koostamiseks.

LK 8-9



Takolisandidid

Mis oleks tako lisandite ja kastmeteta, millesse kogu seda headust dippida? Mida peale valada, üle puistata, pintseldada või lihtsalt sõrmedelt limpsida.

LK 10-11



TACO: MAAILMA PARIM BUFFEETOIT

ME ARMASTAME TAKOSID. Tegemist on kõigi aegade mitmekesisema toiduga. Seni kuni maitse on õige, võib takot serveerida kasvõi baklažaaniümbrises või sušiburritona. Lisa veisehakkliha, rebitud jaka ja tõsta segu takotaskusse või keera pehmesse tortiljasse. Pane juurde Aasia kastmeid, Ladina-Ameerika vürtse või põhjamaiseid köögivilju. Jälgi vaid, et maitse oleks õige. Kui saad maitse paika timmitud, pole enam tähtis, mida su tako sisaldab või millal sa seda sööd. See sobib nii argipäeva peeneks õhtusöögiks kui ka soodsale bufeelauale. Kombinatsioone on tõepoolest lõputult ja sinu külalised võivad tunda end vabalt ning miksida just sellise roa, nagu neile meeldib. Pea meeles, et takotaldrik sündis kahel põhjusel: et muuta kokad meelelahutajateks ja külalised **TÕELISTEKS TAKOTAARLASTEKS.**

TAKOTAARLASE KOLM TASET

Tõeline takotaarlane mõtleb raamidest välja. Takobufee võlu on laias roogade valikus. Siia mahuvad nii kõige tavalisemad kõrvalroad kui ka sinu isikupärane, takokokkade autahvli vääriline leivanumber. Lati kõrguse sead sina. Meie lihtsalt aitame sind sellest üle.

Meie takotaarlane kontseptsioon jaguneb olenevalt sinu ajast, tujust või fantaasiast kolmeks tasemeks. Igal tasemel on kõik tõelise takobufee tunnusjooned.

LIHTNE

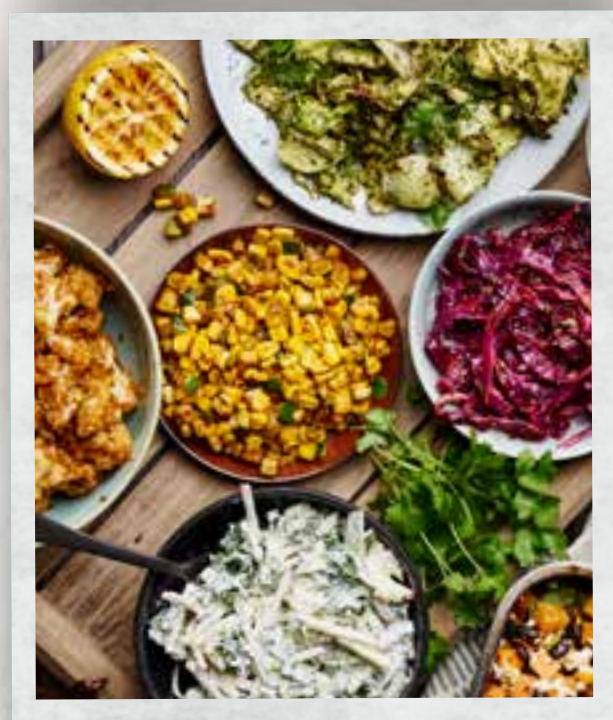
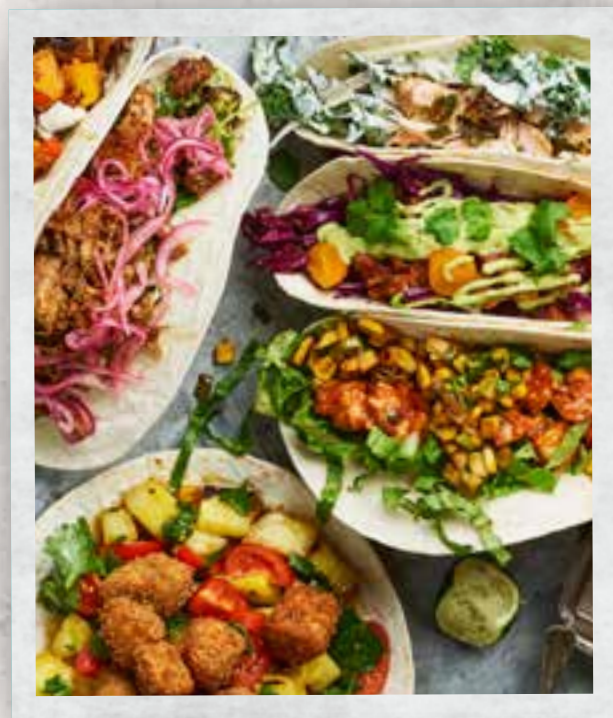
Lihtsad isuäratavad toidud paarist-kolmest koostisosast, mõnest hõrgust kastmest – ja oledki takonirvaanas!

KESKMINE

Sama nagu lihtne tase, kuid iga rooga on vaja natuke rohkem vaeva näha, et jõuda pööraste maitseteni, mille proovimist sa ei jõua ära oodata!

EDASI- JÕUDNUD

Sellel tasemel saad luua tõelisi takotaarlane roogasid, mis tagavad sulle kindla koha kokkade autahvli. Pea meeles, et kogu takobufee olemuse muutmiseks piisab ainult paarist pöörasest maitseüansist.



LISA OMA TAKOBUFFEELE VÜRTSI!

Hoolitse selle eest, et lisaks tavapärasele valgule oleks alati olemas ka taimne alternatiiv.

Jälgi mängu – paiguta road selles järjekorras, kuidas külalised taldrikut täidavad.

Klassikaline katmisviis: salat ja muu roheline kraam kõigepealt, hinnalisemad valgud viimasena.

Pea meeles, et takosid süüakse ühiselt – veendu, et sinu road aitavad sellele kaasa.

Pakume buffeed!

30 CM NISUTORTILJA

25 CM NISUTORTILJA

20 CM NISUTORTILJA

15 CM NISUTORTILJA

Tee ise tortiljakauss!



Määri kuumakindel kauss seest õliga.
Suru tortilja kaussi.
Küpseta 180-kraadises ahjus 10 minutit, kuni tortilja on kuldpruun.

NISUTORTILJAD

Serveeri oma lemmikmaitseid meie tortiljades. Eri suurused eri puhkudeks.

Anna viimane lihv grillijälgedega!

Lase oma külalistel keerata vrapid meie grillitriibulistesse tortiljadesse. See nõuab küll paar minutit pikemat ettevalmistust, kuid tulemus on aega väärt.

MINI TACO MAISIKAUSID

Täiuslik, kõrgete servadega alus väikestele sööjatele.

Suurus loeb!

Eri tortiljad sobivad eri takodele. Tortilja valiku otsustab täidis. Näiteks sobib 15 cm tortilja ideaalselt kalatakodeks ja 30 cm tortilja on paras burrito jaoks.

MAISITORTILJAD

Tuuni oma bufeelauda ausa kraamiga otse Mehhikost. Kõige ehtsama tako saab ikka maisitortiljast!

20 CM MAISITORTILJA

KOSTITA KÜLALISI GLUTEENIVABA VALIKUGA!

Lisa bufeelauale gluteenivabu takosid – see näitab tähelepanelikkust, mida hinnatakse kõrgelt.

NACHO-KRÕPSUD VÕIDAVAD!

Ära unusta iga klassikalise takobufee kohustuslikku rooga.

20 CM TÄISTERATORTILJA

KAUSID ALLA!

Kas enamik sinu bufeekülastest on lastega pered? Väldi üle ääre tilgutamist ja säti muude vrappide kõrvale kõrgemate servadega takokausid.

TAKOTASKUD

Klassika. Takod Ameerika või hoopis Rootsi moodi.

VRAPID

Vaja on aga ka õiget vahendit, et kogu seda headust koos hoida. Tako saladus ei peitu vrapis, vaid selle sisus. Kuid vaja on ka õiget vahendit, et kogu seda headust koos hoida. Siin on soovitusel, mis aitavad su külalistel hõrgutised võimalikult maitsval moel suhu pista.

5

JUUSTUMAITSELISED TORTILJAKRÕPSUD

Bufeelauda ei saa katta ilma juustumaitseta!

TŠILLIMAITSELISED TORTILJAKRÕPSUD

Takobufee ei ole päris see, kui puuduvad tšillimaitseained tortiljakrõpsud.

SOOLASED TORTILJAKRÕPSUD

Tortiljakrõpsud on krõbedad, kergelt soolased kolmnurksed maisikrõpsud.

Purusta!

Mõnele külalisele meeldib süüa krõpse purustatult. Teeni lisapunkte ja tee see töö nende eest ära.

Soojenda neid ahjus paar minutit ja lisa oma lemmikmaitseainesegu, et valmistada isikupärased nacho'd.

GRILLIMAITSELISED TORTILJAKRÕPSUD

Suurepärane valik neile, kes eelistavad lisandeid ja dippimist.

TÄIDISED

Liha, kana, kala, oad või grillitud kapsas. Tako üle ei otsustata enam temas sisalduva valgu või selle puudumise põhjal. Otsustab sinu külaliste maitsmismeel. Paku neile suurt valikut, kust igaüks leiaks oma. Saa inspiratsiooni nii meie klassikalistest kui ka taimetoitlastele mõeldud uutest toodetest.

Täiuslik takomenü pakub igaühele midagi isuäratavat.

Otsid mu takodega ära!

6

TAKOTAARLASED ON FLEKSITAARLASED!

Lauda kattes arvesta kindlasti sellega, et üha enamatele külalistele meeldib aeg-ajalt asendada tavapärase valgukallikas näiteks kala või ubadega

TAKOTAARLASE INSPIRATSIOON

LIHTNE

1. **CHIMICHURRI LÕHE**
riivkapsa ja chipotle-salsaga.

2. **AASIAPÄRANE KANAHAKKLIHA**
kiirkimti ja sriracha-kastmega.

3. **PRAETUD MUSTAD OAD**
muskokõrvitsa ja Cajuni seentega.

KESKMINE

4. **KANA-TINGA**
röstitud maisi, suvikõrvitsa ja rohelse sibulaga.

EDASI-JÕUDNUD

5. **SEALIHA-CARNITA'D**
grillitud kapsa ja marineeritud sibulaga.

6. **FRITITUD KALA-BAJA**
kala, grillitud ananass, mango, kirssstomatid, roheline sibul, koriander, Caribbean Adobo kaste ja laim.

Leia inspiratsiooni meie veebilehelt
santamaria.ee/foodservice

Tõelise Aasia maitse esiletoomiseks lisa natuke Santa Maria kalakastet.

2



Grillitud puuviljad sobivad ideaalselt hõrkudele roogadele magusa meki lisamiseks.

NÕUANNE!
Vali ja kombineeri erinevaid valke ja köögivilju, et kohandada bufeelaud oma külaliste eelistustega.



Valmista ise lisandid Santa Maria marineerimisseguga.

Serveeri vahelduseks seda rooga kalaga laimimarinaadis – ceviche'i moodi!

3

5

6

1

4

7



6



1



2

Kas kokkad seltskonnale?
Grilli kapsast ahjus maksimumkuumusel.



8

4



5



Proovi sparglit suvikõrvitsa asemel.



8

Krõbe lillkapsas
Proovi seda suvikõrvitsaga.



11



10



9

Maitseb hästi ka hariliku kõrvitsaga!

KÖÖGIVILJAD

Takode puhul on pea võimatu otsustada, kust jookseb menüüs piir kõrval- ja pearoogade vahel. Otsustasime oma taimsete lisanditega segadust veelgi suurendada. Aga ausalt – nad kõik väärivad menüüs esikohta.

TAKOTAARLASE INSPIRATSIOON

LIHTNE

1. Röstitud Padróni kauniprad Chili Rubi maitseaineseguga
2. Kiirkimtsi
3. Punane kapsas laimipiraga

KESKLINE

4. Seened Cajuni maitseainesegu ja spinatiga
5. Grillitud varajane kapsas ürtidega
6. Röstitud kikerhersed Fajita maitseaineseguga
7. Grillitud ananass Caribbean Adobo kastmega
8. Krõbe lillkapsas
9. Riivkapsas Ranchi maitseaineseguga

EDASI-JÕUDNUD

10. Grillitud köögiviljade escabeche
11. Maguskartul mustade ubade ja Santa Maria apelsinipipra maitseaineseguga
12. Röstitud mais suvikõrvitsa, roheline sibula ja Chili Rubi maitseaineseguga

Täielikud retseptid leiad lk 17.

Takotaarlase köök on täis särtsakaid taimseid alternatiive kogu maailmast. Kui hoiad kokku tavapärase valguga, jääb rohkem ruumi palju põnevamatele köögiviljadele.

KUUM VÕI KÜLM?

Paljud neist imelistest köögiviljaroogadest maitsevad võrdselt hästi nii otse grillilt kui ka külmalt taldrikult võetuna. Sinu valik!

Ümbritse end takodega!

Vrapi nagu takotaarlane!

Valmista täiesti taimne roog, kasutades vrapi keeramiseks salatilehte.



TAKOLISANDID

Tako ilma lisandita on nagu armastus ilma suudluseta. Tänapäeval võistlevad klassikalised salsad ja guacamole'd bufeelaua uute, eksootiliste, sõrmi limpsima panevate valikutega. Mis oleks, kui dipiks takot mõnesse neist uutest maailma maitsetest?

Toimib hästi pea kõigi ürtidega!



15

10



2



10



3



16



13



12



4



5



NÕUANNE

Serveri lai valik kastmeid ja lisandeid, et külalised saaksid maitsetega mängida ja uusi kombinatsioone luua.

NÕUANNE

Kasuta põhjaks meie Chimichurri maitseainesegu, lisa värskelt hakitud ürte ja saad koduselt maitstva toidu!

TAKOLISANDID

1. Sriracha-kaste
2. Kollane tsilli
3. Asian Style Soy Glaze'i kaste
4. Caribbean Adobo kaste
5. Chipotle-kaste
6. Punane tsilli
7. Päikesekuivatatud tomatid
8. Roheline jalapeno
9. Guacamole
10. Korean BBQ kaste
11. Cheddari juustu dipp Smoky Chipotle kastmega
12. Marineeritud sibul
13. Asian Style Soy kastmega glasuuritud kurk
14. Chimichurri-kaste
15. Chipotle-salsa
16. Suurte tükkidega oasalsa
17. Ranchi dipikaste ürtidega
18. Habanero juustu kaste

LIHTNE

MEDIUM

Need on meie valmis lisandid. Vaata lähemalt lk 14-15.

Täielikud retseptid leiad lk 16-17.

Takotaarlase CATERING

Takobufee sobib ülihästi ka toitlustuseks.
Siin on meie kolm populaarseimat menüüd.

TAKOTOITLUSTUSE KOLM TASET

Oleme koostanud kolm toitlustuspaketti. Taco Tuesday on kõige väiksem ja igapäevasem valik. Taco Weekend on keskmise suurusega, korraliku takopeo mõõtu valik. Ja siis on meil veel Tacotarian Bonanza bufee.

12

.....
LIHTNE
.....

TACO TUESDAY

Pidulikum argimenüü.

TÄIDISED

Kana-tinga
Chimichurri-lõhe
Praetud mustad oad

KÖÖGIVILJAD

Mais suvikõrvitsaga
Punane kapsas laimipiraga
Cajuni seened
Röstitud Padróni kaunipirad tšilliga
Rooma salat
Kirsstomatid

LISANDID

Guacamole
Suurte tükkidega salsa
Rohelised jalapenod
Chipotle-kaste





.....
KESKMINE
.....

TACO WEEKEND

Kui nädalalõpuõhtust saab tänavatoidupidu.

TÄIDISED

Tex-mex-hakkliha
Sealiha-carnita'd
Chimichurri-lõhe

KÖÖGIVILJAD

Riivkapsas
Krõbe lillkapsas
Grillitud teravatipuline kapsas
Rõstitud kõrvits
Fajita kikerhersed
Pico de gallo
Rooma salat

LISANDID

Suurte tükkidega oasalsa
Juustudipp
Marineeritud sibulad
Guacamole

.....
EDASI-
JÕUDNUD
.....

TACOTARIAN BONANZA

Meie suurim takomenüü, milles on maitseid kogu maailmast.

TÄIDISED

Aasiapärase kana
Kala-baja
Tex-mex-hakkliha
Sealiha-carnita'd

KÖÖGIVILJAD

Kimtsimaitseline kapsas
Adobo-maitseline grillitud ananass
Rõstitud maguskartulid ubade ja quesaja fresca'ga
Pico de gallo
Fajita kikerhersed
Rõstitud mais suvikõrvitsaga
Krõbe lillkapsas
Köögivilja-escabeche

LISANDID

Värske koriander
Marineeritud sibulad
Cheddari juustu dipp chipotle-pastaga
Habanero salsa
Korean BBQ kaste
Punane tšilli
Ranchi dipikaste värskete ürtidega

TAKOTAARLASELE KOHUSTUSLIK!

Takotaarus – see on eelkõige uute maitsete proovimine, klassika ümbermõtestamine ja tako piiride nihutamine. Kuid on paar traditsioonilist põhitoodet, millela ei saa õige pidu alata. Võid kindel olla, et need on meil alati värsked ja kasutamiselvalmis.

TORTILJAD

Tänapäeval on vrapi keeramiseks rohkem võimalusi kui eales varem. Maailma alahinnatuim pannileib on palju enam kui vaid läbimõõt, mais või nisu. Küsi ükskõik millisel chimichanga fännilt!

4780	NISUTORTILJA, 15 CM - 144 TK	3960 G
4991	NISUTORTILJA, 20 CM - 96 TK	3840 G
4786	NISUTORTILJA, 30 CM - 72 TK	6480 G
4992	NISUTORTILJA, 25 CM - 72 TK	4500 G
102063	NISUTORTILJA TÄISTERAJAHUGA, 20 CM - 96 TK	3840 G

TASKUD / KAUSID / KRÕPSUD

Krõbedus on märk ehtsusest ja tõesti – see on iga tõelise takosõbra jaoks otsustav tegur. Tee tutvust meie uusimate krõbedate taskute, kausside ja krõpsudega.

4403	TAKOTASKUD - 200 TK (10 x 20)	2200 G
4560	VÄIKESED TAKOKAUSSID - 252 TK (18 x 14)	2160 G
3212	NACHO-KRÕPSUD	475 G
3207	BARBEQUE TORTILJAKRÕPSUD	185 G
3201	SOOLASED TORTILJAKRÕPSUD	185 G
3211	TŠILLIMAITSELISED TORTILJAKRÕPSUD	475 G
3209	JUUSTUMAITSELISED TORTILJAKRÕPSUD	475 G

JUUSTUKASTMED / PASTAD / GUACAMOLE'D

4452	CHEDDAR-JUUSTU KASTE	3000 G
4618	CHIPOTLE TŠILLI PASTA	750 G
45565	GUACAMOLE KASTE	940 G

KASTMED JA SALSAD

Terav või mahe? Sinu valik.

Meie suurte tükkidega kreemjad kastmed ja salsad sobivad iga takoeine juurde. Maitset ulatuvad mahedast tuliseni veel enne, kui jõuad hüüatada „perfecto!”.

4433	SALSA RIO GRANDE	3850 G
4551	CHUNKY SALSA MEDIUM	3700 G
4553	TACO KASTE MAHE	3700 G
4552	TACO KASTE TERAV	3700 G

ROHELINE TŠILLI / JALAPENOD

4445	JALAPENO ROHELINE, TERAV	3065/ 1700 G
4763	JALAPENO PUNANE, TERAV	3065/ 1700 G
4767	KOLLANE TŠILLI, VIILUTATUD	3060/ 1700 G

VÜRTSID

101262	CHILI CON CARNE MAITSEAINESegu	448 G
101370	FAJITA MAITSEAINESegu	532 G
101369	TACO ORIGINAL MAITSEAINESegu	532 G

VÜRTSID

4125	AMERICAN CAJUN	190 G
4144	LAIMIPIPAR VESKIS	310 G
101311	RANCH STYLE MAITSEAINESegu	650 G
4119	APELSINIPIPAR	300 G

AASIA ROAD

101258	PANENG RED CURRY MAITSEAINESegu	640 G
--------	---------------------------------	-------

TÄNAVATOIT

101367	PORK CARNITAS MAITSEAINESegu	520 G
100270	KIMCHI MAITSEAINESegu	315 G
100269	MARINEERIMISSEGU	400 G

GRILLIROAD

101998	BBQ RUB CHIMICHURRI	350 G
101325	BBQ RUB CHIPOTLE JA TSITRUSE	650 G
101275	KUIVMARINAADISEGU TŠILLI	500 G
101276	KUIVMARINAADISEGU ÜRTIDEGA	580 G
101277	STEAKHOUSE BBQ MAITSEAINESegu	565 G
200520	BBQ KARIIBI STIILIS KASTE ADOBO	1000 G
200519	BBQ AASIA STIILIS GLASUURKASTE	1000 G

*Tako
hakatised!*

RETSEPTID

JAGUB KÜMNELE SÖÖJALE

Täidised

1 ETTEVALMISTUSAEG: 5 min
VALMIMISAEG: 15 min

AHJULÕHE CHIMICHURRI'GA

1 kg lõhefileed
1 sl taimeõli
60 g Santa Maria BBQ Rub Chimichurri maitseainesegu

1. Aseta lõhe ahjuplaadile.
2. Vala peale õli ja puista üle maitseaineseguga.
3. Küpseta 170-kraadises ahjus u 10–15 minutit, kuni kala sisetemperatuur on 48–52 kraadi.
4. Haki lõhefilee kahvliga väiksemateks tükkideks.

2 ETTEVALMISTUSAEG:
VALMIMISAEG: 15 min

KANAHAKKLIHA PUNASE KARRIGA

1 kg kanahakkliha
60 g Santa Maria Paneng Red Curry maitseainesegu
3 sl taimeõli

Prae hakkliha, kuni see on ilusat tooni ja läbi küpsenud. Lisa maitseainesegu ja prae veel paar minutit.

3 ETTEVALMISTUSAEG: 15 min
VALMIMISAEG: 15 min

PRAETUD OAD CHILI RUBI MAITSEAINESGUGA

1 kg Santa Maria ube
2 paprikat
1 sibul
60 g Santa Maria tšilli kuivmarinaadisegu
3 sl taimeõli

1. Koori sibul. Haki sibul ja paprika kuubikuteks.
2. Kurna ja loputa oad.
3. Prae ube sibula ja paprikaga õlis keskmisel kuumusel 5–10 minutit.
4. Lisa Chili Rubi maitseainesegu ja prae veel 2 minutit.

4 ETTEVALMISTUSAEG: 15 min
VALMIMISAEG: 15 min

KANA TINGA STEAK HOUSE RUBI MAITSEAINESGUGA

1 kg kanakintsufileed
40 g Santa Maria Steakhouse BBQ maitseainesegu
2 sl taimeõli
5 dl Santa Maria Chunky Salsat

1. Lõika kana väikesteks, 2 × 2 cm tükkideks.
2. Prae kana õlis kõrgel kuumusel, kuni see on kenasti pruunistunud.
3. Keera kuumus madalamaks ning lisa Steak House Rubi maitseainesegu ja Chunky Salsa.
4. Lase 5–10 minutit haududa.

5 ETTEVALMISTUSAEG: 10 min
VALMIMISAEG: 5 tundi

SEALIHA-CARNITA'D

1 kg kondita seakaela
50 g Santa Maria Pork Carnitase maitseainesegu

1. Hõõru liha maitseaineseguga.
2. Aseta seakael ahjuplaadile ja kata alumiiniumfooliumiga.
3. Küpseta 120–140 kraadi juures aeglaselt, u 5 tundi.
4. Haki liha kahe kahvli abil väiksemateks tükkideks.
5. Soojenda liha uuesti üles, praadides seda u 5 minutit õlita pannil.

6 ETTEVALMISTUSAEG: 20 min
VALMIMISAEG: 10 min

KALA-BAJA CHIPOTLE CITRUS RUBI MAITSEAINESGUGA

1 kg killtursa või muu sarnase kala fileed
3 muna
40 g Santa Maria BBQ Rub chipotle ja tsitruse maitseainesegu
4 dl riivsaia
Õli frittimiseks

1. Lõika kala 3 × 3 cm tükkideks.
2. Klopitud munad kausis kahvliga lahti.
3. Lisa kalale Citrus Chipotle Rubi maitseainesegu nii, et kõik tükid oleksid kaetud.
4. Lisa kalale lahtiklopitud muna nii, et kõik tükid oleksid kaetud.
5. Vala riivsaia suurde kaussi ja lisa kala. Veendu, et kõik tükid oleksid puruga kaetud.
6. Friti kala 180-kraadises õlis, kuni tükid saavad ilusa värvi ja on korralikult küpsenud.

Varu retseptides soovitatud valke, imelisi köögivilju, lisandeid ja salsasid ning sul on kõik, mida vajad erilise, üdini täiusliku tako-bufee valmistamiseks.

Köögiviljad

1 ETTEVALMISTUSAEG:
VALMIMISAEG: 5 min

RÖSTITUD PADRÕNI KAUNPIPRAD CHILI RUBI MAITSEAINESGUGA

500 g Padrõni kaunipipraid
1 sl taimeõli
25 g Santa Maria tšilli kuivmarinaadisegu

1. Prae pipraid õlis kõrgel kuumusel, kuni need on ilusat tooni.
2. Viimasel minutil lisa pannile Chili Rubi maitseainesegu.

2 ETTEVALMISTUSAEG:
VALMIMISAEG: 10 min

KIIRKIMTŠI

500 g teravatipulist kapsast
2,5 sl Santa Maria Kimchi maitseainesegu
2 sl taimeõli
2 sl äädikat

1. Lõika kapsas 2 × 2 cm tükkideks.
2. Sega kapsas maitseainesegu, õli ja äädikaga.

3 ETTEVALMISTUSAEG: 10 min
VALMIMISAEG:

PUNANE KAPSAS LAIMIPIPRAGA

500 g punast kapsast
2 sl taimeõli
1 sl Santa Maria laimipipart

1. Lõika punane kapsas peenteks ribadeks.
2. Sega kapsas taimeõli ja laimipipraga.

4 ETTEVALMISTUSAEG: 10 min
VALMIMISAEG: 10 min

SEENED CAJUNI MAITSEAINESGUGA JA SPINATIGA

500 g seeni
100 g spinatit
2 sl Santa Maria American Cajuni maitseainesegu
2 sl taimeõli

1. Lõika seened väiksemateks tükkideks.
2. Prae seeni õlis kõrgel kuumusel u 5–10 minutit, kuni need on ilusat tooni.
3. Lisa spinat ja maitseainesegu ning prae veel 2 minutit.

5

ETTEVALMISTUSAEG: VALMIMISAEG: 5 min

GRILLITUD VARAJANE KAPSAS ÜRTIDEGA

500 g teravatipulist või varajast kapsast
50 g värsket koriandrit
25 g Santa Maria ürtidega kuivmarinaadisegu
2 sl taimeõli
0,5 dl laimimahla

- Lõika kapsas pooleks ja grilli seda kõrgel kuumusel mõlemalt poolt 5–10 minutit.
- Lase jahtuda ja lõika väiksemateks, 2 × 2 cm tükkideks. Haki koriander.
- Tõsta kapsas kaussi, lisa koriander, taimeõli, laimimahl ja BBQ Rub Herbsi maitseainese segu.

6

ETTEVALMISTUSAEG: 10 min VALMIMISAEG: 10 min

RÖSTITUD OAD FAJITA MAITSEAINESGUGA

1 purk ube
90 g Santa Maria Fajita maitseainese segu
0,5 dl taimeõli

- Kurna ja loputa oad.
- Prae ube õlis kõrgel kuumusel u 5 minutit.
- Lisa maitseainese segu ja prae veel 5 minutit.

7

ETTEVALMISTUSAEG: 15 min VALMIMISAEG: 5 min

GRILLITUD ANANASS CARIBBEAN ADOBO KASTMEGA

1 ananass
250 g kirsstomateid
1 roheline sibul
50 g koriandrit
1 dl Santa Maria Kariibi stiilis Adobo kastet

- Koori ananass ja lõika neljaks.
- Grilli ananassitükke keskmisel kuumusel u 5 minutit. Lase jahtuda.
- Lõika ananassitükid 2 × 2 cm kuubikuteks.
- Haki roheline sibul peeneks. Haki jämedalt koriander.
- Lõika tomatid neljaks.
- Tõsta ananass, roheline sibul, tomatid ja koriander suurde kaussi.
- Lisa kaste ja sega lusikaga hästi läbi.

8

ETTEVALMISTUSAEG: VALMIMISAEG: 15 min

RIIVKAPSAS RANCHI MAITSEAINESGUGA

200 g kapsast
1 roheline õun
1 apteegitill
2 dl hapukoort
0,5 dl (25 g) Santa Maria Ranch Style maitseainese segu

- Lõika kapsas väiksemateks tükkideks.
- Viluta õhukeselt õun ja apteegitill.
- Sega suures kausis hapukoort ja Ranchi maitseainese segu.
- Lisa kapsas, õun ja apteegitill. Sega nii, et kõik köögiviljad oleksid hapukoorega kaetud.

9

ETTEVALMISTUSAEG: 10 min VALMIMISAEG: 10 min

GRILLITUD KÖÖGIVILJADE ESCABECHE

1 suvikõrvits
3 paprikat
1 sibul
1 dl Santa Maria rohelisi jalapenosid
40 g Santa Maria marineerimisegu
2 sl oliiviõli

- Lõika suvikõrvits pooleks.
- Lõika paprikad pooleks ja eemalda seemned.
- Koori sibul ja lõika neljaks.
- Grilli või prae köögivilju kõrgel kuumusel u 5–10 minutit, kuni need hakkavad pehmenema. Tõsta tulelt ära ja lase jahtuda.
- Lõika köögiviljad väiksemateks, 2 × 2 cm tükkideks ja tõsta kaussi.
- Lisa jalapenod, oliiviõli ja maitseainese segu.

11

ETTEVALMISTUSAEG: 10 min VALMIMISAEG: 20 min

MAGUSKARTUL MUSTADE UBADE JA SANTA MARIA ORANGE & PEPPERI MAITSEAINESGUGA

400 g maguskartulit
200 g keedetud ja nõrutatud musti ube
100 g queso fresco't
30 g värsket punet
30 g Santa Maria apelsinipipra maitseainese segu
1 sl taimeõli

- Koori maguskartul ja lõika 1 × 1 cm kuubikuteks.
- Sega maguskartul ahjuplaadil taimeõli ja maitseainese seguga.
- Rõsti 160-kraadises ahjus u 15 minutit, kuni kartul on pehme. Lase jahtuda.
- Haki koriander jämedalt. Purusta juust.
- Lisa pune, juust ja oad maguskartulile ning sega hästi läbi.

10

ETTEVALMISTUSAEG: 5 min VALMIMISAEG: 5 min

RÖSTITUD MAIS SUVIKÕRVITSA, ROHELISE SIBULA JA CHILI RUBI MAITSEAINESGUGA

500 g suhkrumaisi
3 rohelist sibulat
1 suvikõrvits
2 sl taimeõli
40 g Santa Maria tšilli kuivmarinaadisegu

- Haki roheline sibul peeneks.
- Lõika suvikõrvits väikesteks kuubikuteks.
- Prae maisi õlis kõrgel kuumusel u 5 minutit, kuni see on ilusat tooni.
- Lisa suvikõrvits, roheline sibul ja Chili Rubi maitseainese segu ning prae veel 5 minutit.

RETSEPTID

JAGUB KÜMNELE SÖÖJALE

Takolisandid

11

ETTEVALMISTUSAEG: 5 min

CHEDDARI JUUSTU DIPP SMOKY CHIPOTLE KASTMEGA

500 g Santa Maria Cheddar-juustu kastet
50 g Santa Maria Chipotle tšilli pastat

Sega kõik kokku.



14

ETTEVALMISTUSAEG: 15 min

CHIMICHURRI-KASTE

1 osa BBO Rub Chimichurri maitseainesegu
1 osa oliiviõli
1 osa vett

Sega kõik kokku.

15

ETTEVALMISTUSAEG: 15 min

CHIPOTLE SALSJA MEEGA

5 dl Santa Maria Chunky Salsat
0,5 dl Santa Maria Chipotle tšilli pastat
2 sl mett

Tõsta kõik koostisained kaussi ja sega saumikseriga ühtlaseks salsaks.

16

ETTEVALMISTUSAEG: 10 min

SUURTE TÜKKIDEGA OASALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsat
2 rohelist sibulat
2 dl nõrutatud ja loputatud musti ube

1. Haki rohelised sibulad peeneks.
2. Segs salsa hakitud rohelse sibula ja ubadega.

12

ETTEVALMISTUSAEG: 15 min

RANCHI DIPIKASTE ÜRTIDEGA

5 dl hapukoort
25 g Santa Maria Ranch Style maitseainesegu
20 g värsket koriandrit
10 g värsket tüümiani
10 g värsket punet

Sega koostisosi 20 sekundit kannmikseris või köögikombainis.

18

ETTEVALMISTUSAEG: 5 min

ERITI TERAHV HABANERO SALSJA

5 dl Santa Maria takokastet
2 Habanero tšillit

1. Rösti Habanero tšillid õlita pannil, kuni nad hakkavad kergelt mustaks tõmbuma.
2. Segs takokaste ja tšillid kannmikseris ühtlaseks salsaks.

18

12

ETTEVALMISTUSAEG: 10 min
MARINEERIMISAEG: 1 tund

MARINEERITUD SIBUL

3 punast sibulat
3 sl Santa Maria marineerimissegu

1. Koori ja viiluta sibulad õhukeselt.
2. Segs viilutatud sibulad maitseaineseguga ja lase tund aega toatemperatuuril marineerida.
3. Serveeri kohe või säilita külmikus.

13

ETTEVALMISTUSAEG: 5 min

AASIAPÄRANE SOJAGLASUURIS KURK

300 g kurki
4 dl Santa Maria Aasia Stiilis
glasuurkastet

Lõika kurk kuubikuteks ja sega kastmega.

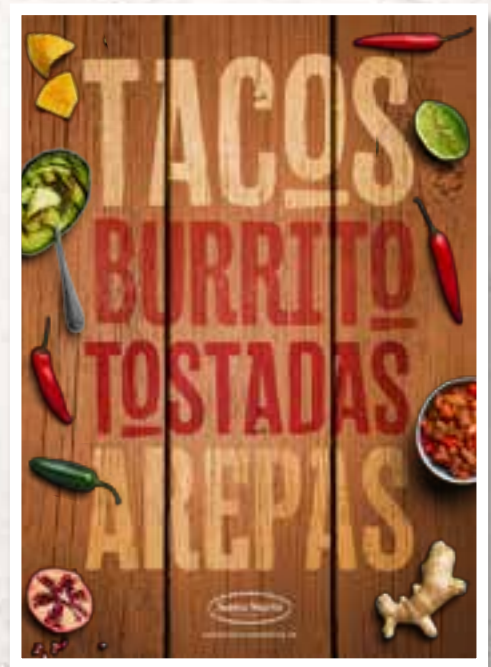
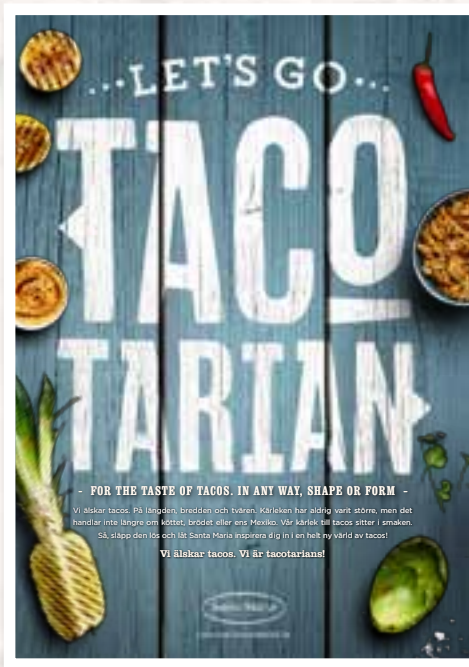
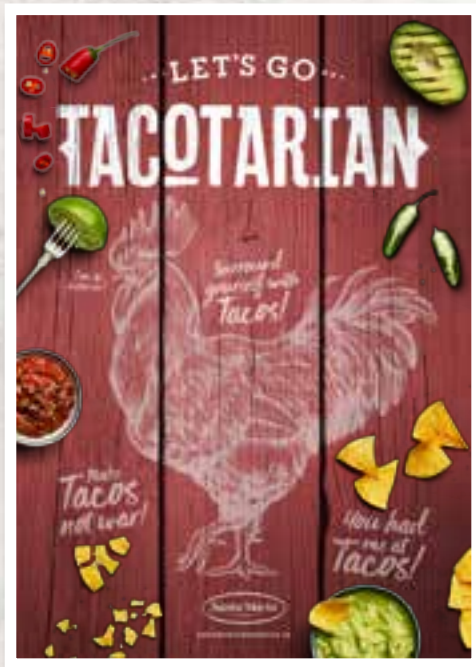




HAKKA TAKOTAARLASEKS

PANE PÜSTI OMA RESTORAN

Tervita külalisi
isuäratavate värviliste
plakatitega sellest, mis
neid ees ootab.



PLAKATID



HÜPIKSTEND



TAKOHOIDJA
Meie arvates kõige
nutikam leiutus pärast
viilutatud leiba.
Sinu külalistele
meeldib kindlasti!

Inspireeriv ja hariv lugemismaterjal portsjonite vahepeal teeb
igähest tõelise takotaarlase.



LAUAKATE



LAUAVOLDIK

Olen
takotaarlane!

TUUNI OMA BUFFEED. HAKKA TAKOTAARLASEKS.

NÜÜD, KUS ME OLEME ÜHEL MEELEL – TAKOD ON TÕEPOOLEST MAAILMA PARIM BUFEETOIT TÄNU
OMA LÕPUTUTELE VÕIMALUSTELE, RÄÄKIMATA LUGEMATUST HULGAST VIISIDEST KASUTADA
ÄRA TOIDUÜLEJÄÄKE. TÄNAPÄEVAL EI OTSI KÜLALISED MENÜÜST TAKOSID VALIDES ÜKSNES
KEHAKINNITUST. NAD TAHAVAD AHHA-ELAMUST, MAITSMISMEELT RAPUTAVAT KOGEMUST.
PAKU NEILE SEDA! OLE UUDISHIMULIK. FANTASEERI. JULGE KOMBINEERIDA.
KUID ENNEKÕIKE – AVASTA MAITSETE MAAILM!

**TULE TAKOTAARLASTE SEKKA!
VÕTA MEIEGA ÜHENDUST:**

*info@santamaria.ee
santamaria.ee/foodservice*

Santa Maria