

Janex[®]
i gotowe!

MENU BUFETOWE



Gotowanie na wielką skalę • Dania na każdą okazję



Szanowni Klienci,

Przedstawiamy naszą najnowszą ofertę produktów obejmującą **54 pozycje w kuwetach, 29 mięs porcjowanych, 6 dodatków oraz 18 sosów**. Szeroki wybór dań z różnych rodzajów mięs oraz propozycji wegetariańskich stanowi odpowiedź na potrzeby współczesnych konsumentów.

Opracowaliśmy optymalne wielkości pojedynczych porcji i atrakcyjne formy podania, aby przygotowanie potraw stało się maksymalnie wygodne i szybkie. Stąd dania wymagają jedynie regeneracji w procesie obróbki termicznej. Porcja mięsa czy jej wegetariański odpowiednik w postaci np. hamburgera z kaszy kuskus jest bazą komponowanego posiłku. Przekonajcie się, które propozycje sprawdzą się w Waszej kuchni.

Nazwa katalogu „Menu Bufetowe” to jednocześnie ukłon w stronę tych, którzy przygotowują w tym samym czasie co najmniej kilka dań dla dużych grup. Pragniemy ułatwić Wam to zadanie i przyczynić się do tego, aby serwowany przez Was bufet był oryginalny i smaczny.

Elżbieta i Sławomir Wiesiakowie

*Elżbieta i Sławomir
Wiesiakowie*



JANEX KUCHNIA-Z NAMI
GOTOWANIE JEST PROSTE!
Smacznego!



SPIS TREŚCI:

MENU BUFETOWE

Str.5

- **Wieprzowina** str.6 • **Wołowina i cielęcina** str.11
- **Kurczak** str.13 • **Indyk** str.18 • **Jagnięcina** str.20 • **Pozostałe mięsa** str.22
- **Ragoût/gulasze** str.23 • **Vege** str.26

MIĘSA PORCJOWANE

Str.29

- **Wieprzowina** str.30 • **Wołowina i cielęcina** str.33
- **Kurczak** str.36 • **Kaczka** str.39 • **Pozostałe mięsa** str.40

DODATKI

Str.43

- Buraczki zasmażane • Marchewka zasmażana z groszkiem
- Kapusta zasmażana • Cebula zasmażana • Pieczarki z przyprawami (farsz)
- Szpinak z serem feta (farsz)

SOSY

Str.47

- Sos Carbonara • Sos Boloński • Sos pomidorowy z bazylią • Sos grzybowy • Sos pieczarkowy • Sos boczniakowy
- Sos szpinakowy • Sos serowo-brokutowy • Sos Blue z sera pleśniowego • Sos Tikka Masala z kurczakiem
- Sos azjatycki z mlekiem kokosowym • Sos curry • Sos pieczeniowy • Sos pieprzowy biały • Sos kaparowy
- Sos koperkowy • Sos cytrynowy • Sos z pieczonej papryki

MENU BUFETOWE

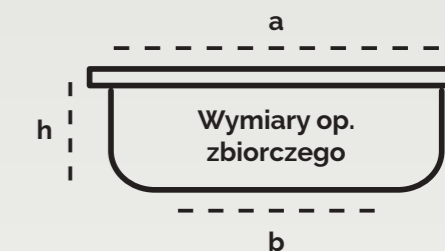
Różne rodzaje mięs, różne sposoby przygotowania, różne panierki i marynaty, jedno niezmiennie — jakość. Kuwetę z daniem wystarczy włożyć do pieca (maksymalna temperatura 220°C), a później do podgrzewacza.

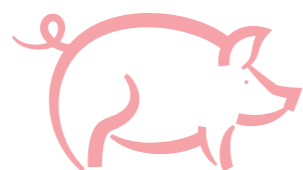
Wymiary opakowania zbiorczego:

a - Górne wymiary opakowania zbiorczego: **26cm x 32cm**

b - Wymiar podstawy: **22cm x 28cm**

h - Wysokość: **8cm**





DANIA
Z WIEPRZOWINY



**BOCZEK WIEPRZOWY
BEZ KOŚCI, BEZ SKÓRY
- WOLNO PIECZONY,**
z imbirem, miodem, chili
i sosem sojowym

Waga jedn.:
70-80g

2000g

Nr MB001



**ESKALOPKI
Z POŁÓWKI
WIEPRZOWEJ
- GRILLOWANE,**
z tymiankiem i pieprzem

Waga jedn.:
60g x 30szt.

1800g

Nr MB002



**FRYKADELKI WIEPRZOWE
PANIEROWANE W BUŁCE
- SMAŻONE**

Waga jedn.:
65g x 40szt.

2600g

Nr MB003



**GOLONKA WIEPRZOWA
BEZ KOŚCI - PEKLOWANA,
PIECZONA**
(plastry)

1000g

Nr MB004



**GOŁĄBK
WIEPRZOWE
- TRADYCYJNE**

Waga jedn.:
60g x 30szt.

1800g

Nr MB005



**GOŁĄBKI
WIEPRZOWE
- ODWRÓCONE**
z odrobiną ryżu i kapustą
włoską w środku

Waga jedn.:
60g x 20szt.

1200g

Nr MBoo6



**PULPETY
WIEPRZOWE**
ze szpinakiem

Waga jedn.:
30g

2000g

Nr MBoo9



**KARKÓWKA
MARYNOWANA
- PIECZONA,**
w musztardzie i pieprzu
młotkowym (plastry)

Waga jedn.:
70-80g x 20szt.

1400g

Nr MBoo7



**MINI KOTLET
MIELONY
WIEPRZOWY**

Waga jedn.:
60g x 24szt.

1440g

Nr MBo10



**POLICZKI
WIEPRZOWE - WOLNO
GOTOWANE,**
z liściem laurowym, zieleń
angielskim i rozmarynem

2000g

Nr MBoo8



**SCHAB
WIEPRZOWY
- PIECZONY**
z majerankiem
i czosnkiem (plastry)

Waga jedn.:
60-70g x 20szt.

1200g

Nr MBo11

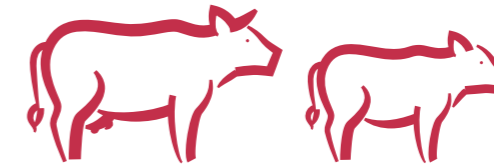


**MINI KOTLET
SCHABOWY
PANIEROWANY
W BUŁCE - SMAŻONY**

Waga jedn.:
60-70g x 30szt. **1800g**

Nr MB012

DANIA
Z WOŁOWINY
I CIEŁĘCINY



WOŁOWINA/CIEŁĘCINA



**SZYŃKA WIEPRZOWA
- PIECZONA,
z tymiankiem i czosnkiem
(plastry)**

Waga jedn.:
80-90g x 20szt. **1600g**

Nr MB013



**KOFTA WOŁOWA
- PIECZONA,
z dodatkiem kminu
rzymskiego i czosnku**

Waga jedn.:
60g x 30szt. **1800g**

Nr MB015



**ŻEBERKA SCHABOWE
II KOSTKI PIECZONE
FRANKA**

2000g

Nr MB014



**ŁOPATKA CIEŁĘCA
- ROLOWANA,
WOLNO GOTOWANA
z pieprzem, czosnkiem
i tymiankiem**

2000g

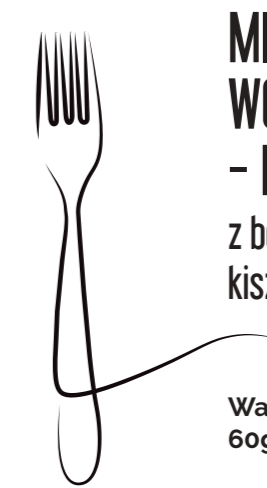
Nr MB016



**POLICZKI
WOŁOWE**

2000g

Nr MB017



**MINI ZRAZIKI
WOŁOWE
- DUSZONE,
z boczkiem, cebulą, ogórkiem
kiszonym i musztardą**

Waga jedn.:
60g x 30szt.

1800g

Nr MB020



**PRĘGA CIEŁĘCA
Z KOŚCIĄ - PIECZONA
SOUS VIDE
(Ossobuco)**

Waga jedn.:
100g x 16szt.

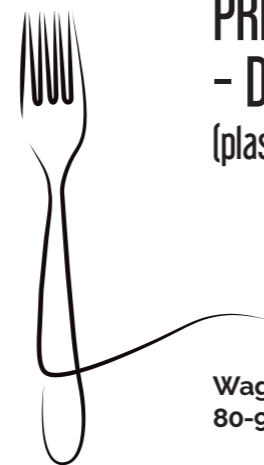
1600g

Nr MB018

DANIA
Z KURCZAKA



KURCZAK



**PRĘGA WOŁOWA
- DŁUGO GOTOWANA
(plastry)**

Waga jedn.:
80-90g x 20szt.

1600g

Nr MB019



**DZWONKI
Z KURCZAKA
- PIECZONE,
faszerowane
mięsem drobiowym**

Waga jedn.:
60-70g x 15szt.

900g

Nr MB021



**FILET Z KURCZAKA -
GRILLOWANY
SAUTÉ**
(krojony na pół)

Waga jedn.:
60g x 30szt.

1800g

Nr MB022



**KLOPSY
DROBIOWE**

Waga jedn.:
60g

2000g

Nr MB025



**FILET Z KURCZAKA
PANIEROWANY
W CIEŚCIE SEROWYM
- SMAŻONY**

Waga jedn.:
60g x 20szt.

1200g

Nr MB023



**KURCZAK PIECZONY
- KROJONY,
w złocistej przyprawie
(mix elementów)**

1300g

Nr MB026



**FILET Z KURCZAKA
PANIEROWANY
W CHRUPIĄCEJ
PANIERCE**
(typ panko)

Waga jedn.:
60-70g x 30szt.

1200g

Nr MB024



**PAŁKA
Z KURCZAKA
- PIECZONA,
z papryką, oregano,
czosnkiem i odrobiną chili**

Waga jedn.:
60-70g x 15szt.

900g

Nr MB027



**PULPETY
DROBIOWE**

Waga jedn.:
30g

2000g

Nr MB028



**MINI ROLADKI Z PIERSI
KURCZAKA - PIECZONE,**
z papryką, serem i suszonymi
pomidorami, posypane
aromatycznymi przyprawami

Waga jedn.:
60g x 20szt.

1200g

Nr MB031



**MINI KOTLETY
DROBIOWE
PANIEROWANE
W BUŁCĘ
- SMAŻONE**

Waga jedn.:
60-70g x 30szt.

1800g

Nr MB029



**STEK Z UDŹCA
KURCZAKA BEZ KOŚCI,
ZE SKÓRĄ - GRILLOWANY,**
marynowany w aromatycznej
przyprawie achiote

Waga jedn.:
60-70g x 30szt.

1800g

Nr MB032



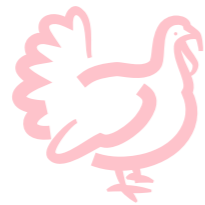
**POŁĘDWICZKI
Z KURCZAKA
PANIEROWANE
- SMAŻONE**

Waga jedn.:
60-70g

2000g

Nr MB030

INDYK



DANIA
Z INDYKA



ESKALOPKI
Z UDŹCA INDYKA
- GRILLOWANE

Waga jedn.:
60g x 30szt.

1800g

Nr MB033



FRYKADELKI
Z MIELONEGO UDŹCA
INDYKA PANIEROWANE
W BUŁCE - SMAŻONE

Waga jedn.:
60g x 30szt.

1800g

Nr MB034



GOLONKA Z INDYKA
- PIECZONA

Waga jedn.:
250g

2250g

Nr MB035



ROLADA Z UDŹCA
INDYKA - PIECZONA
(plastry)

Waga jedn.:
70-80g x 20szt.

1400g

Nr MB036



MINI SZNYCLE
Z PIERSI INDYKA
PANIEROWANE
(w cieście piwnym)

Waga jedn.:
60g x 25szt.

1500g

Nr MB037



**UDZIEC INDYKA
BEZ KOŚCI, ZE SKÓRĄ
- PIECZONY NA PŁASKO**
(krojony na porcje)

Waga jedn.:
70-80g

2000g

Nr MB038

DANIA
Z JAGNIĘCINY



JAGNIĘCINA



**PULPETY
JAGNIĘCE**
z odrobiną
estragonu

Waga jedn.:
30g

2000g

Nr MB040



**PULPETY
JAGNIĘCE**

Waga jedn.:
30g

2000g

Nr MB041



**KOFTA MINI
Z JAGNIĘCINĄ**
z imbirem, chili
i sosem sojowym

Waga jedn.:
30g x 36szt.

1080g

Nr MB039



POZOSTAŁE
MIĘSA

RAGOÛT / GULASZE



**KACZKA - TRADYCYJNIE
PIECZONA,**
z dodatkiem majeranku,
czosnku i pieprzu,
(krojona)

Waga jedn.:
60-70g x 20szt. **1200g**

Nr MB042



GULASZ Z DZICZYNY
Mięso z karczku dzika
marynowane w rozmarynie,
tymianku i czosnku, duszone
z podgrzybkami i pomidorami
pelati

2000g

Nr MB044



**KARKÓWKA
Z DZIKA - PIECZONA**
z dodatkiem pieprzu,
rozmarynu i tymianku
(plastry)

Waga jedn.:
70g x 20szt. **1400g**

Nr MB043



**GULASZ
JAGNIĘCY**
z fasolką szparagową,
czerwoną cebulą
i zieloną papryką

2000g

Nr MB045



INDYK PO TAJSKU

Mięso z uda indyka
z mlekiem kokosowym,
żółtym curry i warzywami

2000g

Nr MB046



POTRAWKA
Z UDŹCA
KURCZAKA
z marchewką,
grozkiem i śmietaną

2000g

Nr MB049



POTRAWKA Z FILETA KURCZAKA

z dodatkiem podgrzybków,
ziół i śmietany

2000g

Nr MB047



WOŁOWINA
PO BURGUNDZKU
mięso z rozbratła wołowego
duszone w czerwonym winie,
szalotce i pomidorach pelati

2000g

Nr MB050



POTRAWKA ORIENTALNA
Z UDŹCA KURCZAKA
z papryką, cebulą, marchewką
i trawą cytrynową w mleku
kokosowym

2000g

Nr MB048



DANIA
WEGETARIAŃSKIE



**PULPETY
WEGETARIAŃSKIE**
ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami



Waga jedn.:
30g

2000g

Nr MB053



**BURGER
WEGETARIAŃSKI
Z BURAKA I KASZY
JĘCZMIENNEJ**



Waga jedn.:
120g x 14szt.

1680g

Nr MB051



**ROLADKA Z BATATA
I KASZY BULGUR**



Waga jedn.:
120g x 20szt.

2400g

Nr MB054



**BURGER
WEGETARIAŃSKI
Z KASZY KUSKUS**
z pestkami dyni
i słonecznika



Waga jedn.:
120g x 14szt.

1680g

Nr MB052

MIĘSA PORCJOWANE

Zarówno tradycyjne, jak i nowoczesne dania mięsne, które wzbogacą każde menu. Różnorodne propozycje bazujące na elementach cieszących się popularnością, a także wykwintne specjały.

JANEX KUCHNIA-DO KULINARNEJ
PERFEKCI PROWADZĄ DOŚWIADCZENIA
Smacznego!



DANIA
Z WIEPRZOWINY



**BOCZEK WIEPRZOWY
- WOLNO PIECZONY,
w miodzie, imbirze, chili
i sosie sojowym**



2000g

Nr MP001



**GOŁONKA WIEPRZOWA
BEZ KOŚCI - PEKLOWANA,
PIECZONA**



Waga jedn.:
300g

1800g

Nr MP002



**KARKÓWKA WIEPRZOWA
- PIECZONA SOUS VIDE
w ziołach**



2500g

Nr MP003



**ŁOPATKA WIEPRZOWA
- PULLED PORK
(rozdrobniona, rwana)**



500g

Nr MP004



**ŁOPATKA
WIEPRZOWA
- DŁUGO PIECZONA,
w marynacie z oregano,
tymianku i estragonu**



1500g

Nr MP005



**MINI SZASZŁYKI
Z OBSMAŻONYCH
KULEK WIEPRZOWYCH**

Waga jedn.:
50g x 20szt. **1000g**

Nr MP006



**ŻEBERKA WIEPRZOWE
OBSMAŻONE W MAŁCE
ZIEMNIACZANEJ
- PIECZONE**

Waga jedn.:
300g x 4szt. **1200g**

Nr MP009

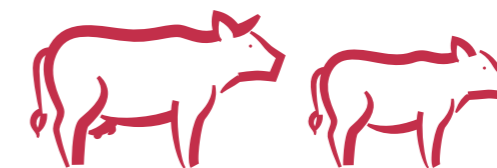


**ZRAZY
ZE SCHABU**
z boczkiem,
ogórkiem kiszonym
i cebulą

Waga jedn.:
100g x 20szt. **2000g**

Nr MP007

DANIA
Z WOŁOWINY
I CIEŁĘCINY



WOŁOWINA/CIEŁĘCINA



**ŻEBERKA WIEPRZOWE
Z KOŚCIĄ - PIECZONE,**
w sosie barbecue

Waga jedn.:
300g x 4szt. **1200g**

Nr MP008



**GICZ CIEŁĘCA
Z KOŚCIĄ - DUSZONA,**
z dodatkiem pieprzu
i czosnku

2000g

Nr MP010



**ŁOPATKA WOŁOWA
- WOLNO GOTOWANA**
z nutą
cynamonu

Waga jedn.:
1000g x 2szt.

2000g

Nr MP011



**RUMSZTYK
WOŁOWY
- PODSMAŻONY**

Waga jedn.:
100g x 5szt.

500g

Nr MP014



**OSSOBUCO CIĘŁĘCE-
PIECZONE SOUS VIDE**

Waga jedn.:
100g x 16szt.

1600g

Nr MP012



**STEK Z POŁĘDWICY
WOŁOWEJ
- PIECZONY SOUS VIDE**
posypany grubo
mielonym pieprzem

Waga jedn.:
200g x 1szt.

vacuum

Nr MP015



**POLICZKI WOŁOWE, CAŁE
- PIECZONE SOUS VIDE**

1500g

Nr MP013



DANIA
Z KURCZAKA



**FILET Z KURCZAKA
Z KOŚCIĄ, ZE SKÓRĄ
- PIECZONY,
w ziołach**

Waga jedn.:
250g x 10szt.

2500g

Nr MP016



**FILET Z KURCZAKA
- PIECZONY,
w marynacie
ziołowej**

Waga jedn.:
200g x 10szt.

2000g

Nr MP017



**KURCZAK BABY
- PIECZONY
(1/2 kurczaka)**

2000g

Nr MP018

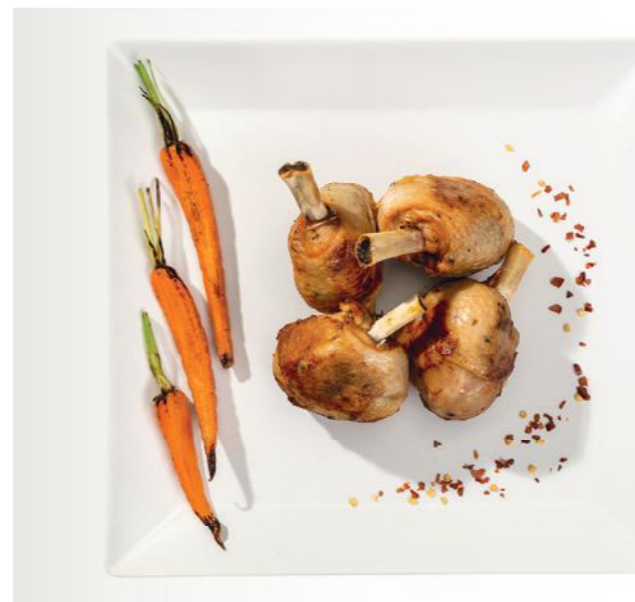


**KURCZAK
BEZ KOŚCI
Marynowany
w jogurcie
(1/2 kurczaka)**

Waga jedn.:
500g x 4szt.

2000g

Nr MP019



**PAŁKA Z KURCZAKA
- PIECZONA, FRANKA**

Waga jedn.:
70-80g x 15szt.

1050g

Nr MP020



**PIERŚ
Z KURCZAKA**
w jogurcie i curry



Waga jedn.:
200g x 10szt.

2000g

Nr MP021



**PIERŚ Z KURCZAKA
PIECZONA SOUS VIDE**
z suszonymi pomidorami



Waga jedn.:
200g x 10szt.

2000g

Nr MP022



**ROLADKI
DROBIOWE**
z papryką
i suszonymi
pomidorami



Waga jedn.:
60g x 20szt.

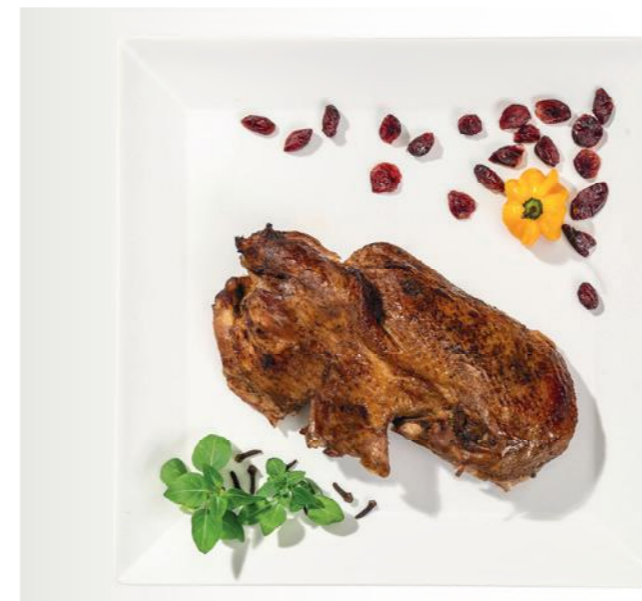
1200g

Nr MP023

DANIA
Z KACZKI



KACZKA



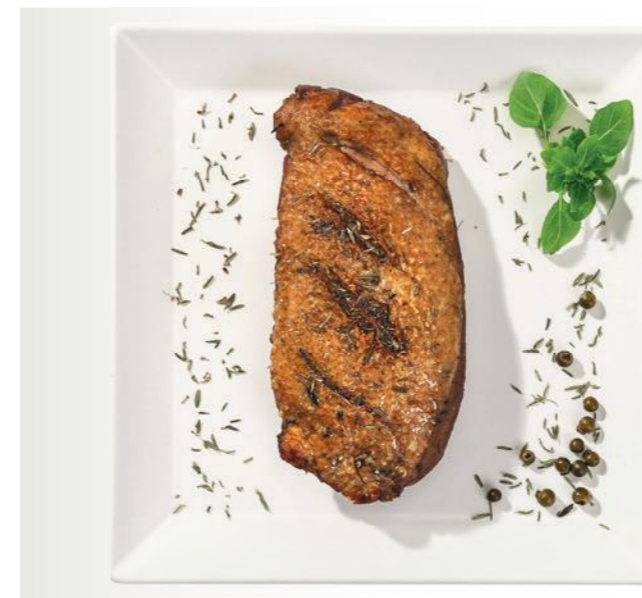
**KACZKA
- PIECZONA,**
w marynacie z syropu
klonowego, sosu sojowego
i imbiru, (luzowana)



Waga jedn.:
300g x 4 szt.

1200g

Nr MP024



**PIERŚ Z KACZKI
ZE SKÓRĄ - OBSMAŻONA**



Waga jedn.:
250g x 4szt.

1000g

Nr MP025



**UDO Z KACZKI
- PIECZONE,**
z majerankiem
i czosnkiem

Waga jedn.:
180-220g x 10szt.

2200g

Nr MP026

POZOSTAŁE
MIĘSA



**SKOKI
Z KRÓLIKA
- DUSZONE,**
w śmietanie

2000g

Nr MP028

POZOSTAŁE MIĘSA



**UDO Z PERLICZKI
- TRADYCYJNIE PIECZONE**
z majerankiem
i czosnkiem

2000g

Nr MP029



**SKOKI Z KRÓLIKA
- PIECZONE**
z tymiankiem, solą
i pieprzem

2000g

Nr MP027

DODATKI

Klasyczne dodatki oraz, mające szerokie zastosowanie, farsze zadowolą każdego smakosza. Wszystkie propozycje są doprawione tak, aby wydobyć ukryty w warzywach potencjał i odtworzyć dobrze wspomniane domowe smaki.



JANEX KUCHNIA - PEWNE
WSPARCIE W GASTRONOMII
Smacznego!





**BURACZKI
ZASMAŻANE**

2000g

Nr D001



**CEBULA
ZASMAŻANA**

2000g

Nr D004



**MARCHEWKA
ZASMAŻANA
z groszkiem**

2000g

Nr D002



**PIECZARKI
Z PRZYPRAWAMI
(farsz)**

2000g

Nr D005



**KAPUSTA
ZASMAŻANA**

2000g

Nr D003



**SZPINAK
Z SEREM FETA
(farsz)**

2000g

Nr D006

SOSY

Włoskie, grzybowe, orientalne, warzywne, a może wyraziste sosy sprawdzą się w waszym menu. Mają za zadanie podbić smak dania, uzupełnić je o dodatkowe walory i spotęgować jego wartość estetyczną.



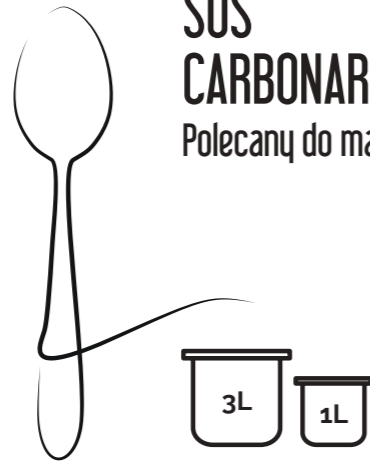
JANEX KUCHNIA
-INSPIRUJĄCE SMAKI!
Smacznego!





SOS CARBONARA

Polecany do makaronu



Nr S001



SOS GRZYBOWY

Polecany do mięs pieczonych,
kopułek i klusek śląskich



Nr S004



SOS BOLOŃSKI

Polecany do makaronu



Nr S002



SOS PIECZARKOWY

Polecany do mięs pieczonych,
pulpetów oraz dań
wegetariańskich



Nr S005



SOS POMIDOROWY Z BAZYLIĄ

Polecany do drobiu, ryb,
oraz dań kuchni włoskiej



Nr S003



SOS BOCZNIAKOWY

Polecany do mięs pieczonych,
oraz dań wegetariańskich



Nr MBoo6



SOS SZPINAKOWY

Polecany do drobiu, ryb i makaronów



Nr S007



SOS TIKKA MASALA Z KURCZAKIEM

Polecany do ryżu oraz dań kuchni indyjskiej



Nr S010



SOS SEROWO-BROKUŁOWY

Polecany do ryb oraz warzyw



Nr S008



SOS AZJATYCKI Z MLEKIEM KOKOSOWYM

Polecany do ryżu oraz drobiu



Nr S011



SOS BLUE Z SERA PLEŚNIOWEGO

Polecany do ryb i makaronów



Nr S009



SOS CURRY

Polecany do ryb i makaronów



Nr S012



SOS PIECZENIOWY

Polecany do mięs
pieczonych



Nr S013



SOS KOPERKOWY

Polecany do pulpetów
i klopsów



Nr S016



SOS PIEPRZOWY BIAŁY

Polecany do mięs
pieczonych i steków



Nr S014



SOS CYTRYNOWY

Polecany do ryb
i grillowanych warzyw



Nr S017



SOS KAPAROWY

Polecany do ryb, szczególnie
do łososia i tuńczyka



Nr S015



SOS Z PIECZONEJ PAPRYKI

Polecany do ryb
oraz drobiu



Nr S018

DZIAŁ ZAMÓWIENI:

Pon.-Pt. w godzinach:

- Polska 8:00 - 17:00
- Warszawa 8:00 - 19:00

- Hanna Sechyna
- +48 733 757 121

- +48 22 376 03 02
- +48 22 423 05 92 / 93 / 94

DZIAŁ LOGISTYKI:

Mieczysław Krawczyk

- +48 694 129 619

SEKRETARIAT:

Biuro

- +48 794 955 455
- +48 22 423 05 83
- e-mail: biuro@janex.waw.pl

Mirosław Reszczyk

- Dyrektor ds. Gastronomii
- +48 668 673 255

Jacek Główka

- Szef Kuchni
- +48 668 483 426

Marek Bigus

- Pełnomocnik ds. Jakości
- +48 668 456 731

DZIAŁ WĘDLIN:

Cezary Szymański

- +48 575 044 844

PRODUKCJA:

Centrum Logistyczne MLP Pruszków II

- Hala C2, Moszna-Parcela 29
- 05-840 Moszna-Parcela
- +48 22 506 57 59



zamowienia@janex.waw.pl

DZIAŁ DORADCÓW HANDLOWYCH:

Maciej Kołodziejczyk

- +48 600 302 366

Paweł Jankowski

- +48 668 673 256

Marek Gajewski

- +48 606 964 707

Tomasz Stępniewski

- +48 602 360 956

Piotr Mielczarek

- +48 602 535 363

Justyna Kuraś - Kacperska

- +48 535 342 350

DZIAŁ MIĘSA:

Marcin Nagawski

- +48 602 197 051

Marcin Bąba

- +48 694 426 512

CENTRUM DYSTRYBUCJI:

Janex

- ul. Instalatorów 23
- 02-237 Warszawa
- www.janex.waw.pl



KATALOG FIRMOWY *Menu Bufetowe* Gotowanie na wielką skalę • Dania na każdą okazję