

Bibenda

Drodzy! Dziękujemy za wsparcie! Każde Wasze zamówienie pozwala nam dalej robić to, co z powodzeniem robimy przez ostatnich 6 lat - łączyć Was przy wspólnej bibendzie. Warto nas śledzić, będziemy rozszerzać ofertę 'Zapasy Bibendy' i co tydzień zapewniać Wam opcje na kolejne rodzinne obiady.

Zamówienia przyjmujemy do środy:

-mailowo rezerwacje@bibenda.pl

-na naszych profilach [fb](#) i [insta](#) lub sms 502 77 03 03

potrzebujesz wsparcia w kuchni, masz pytania dotyczące naszych produktów? Pisz!

Dostawa lub odbiór własny:

-dostawa + 5 zł (minimalne zamówienie 50 zł) w piątek lub sobotę

-odbiór własny w piątek 14-18 i sobota 11-15

Płatności:

-bezdotykowo kartą przy dostawie lub odbiorze

-przelewem w przedpłacie (z wysłaniem potwierdzenia) na konto:

78 1750 0012 0000 0000 2688 2249

Obiad rodzinny w dwóch opcjach:

Przystawka:

Salatka Cezar, żytnie grzanki, kapary, zioła

+ Marynowane oliwki

Danie główne:

Wolno pieczona łopatką

Lub

Karmelizowany batat, halloumi

+ chimichuri, pieczone ziemniaki, brukselka, jogurt z miętą

Deser:

Krem z czekolady, słony karmel, orzechy włoskie, płatki soli

120 zł / 2 osoby

Bibenda

Zapasy:

labneh, oliwa z oliwek, zaatar, skórka z cytryny 450ml <i>na śniadanie do jajek, na kanapkę, do pieczonych warzyw, na słodko z miodem i orzechami i na wytrawnie z wędzonym łososiem</i> termin przydatności około 4 dni	25 zł
hummus klasyczny, oliwa z oliwek, prażony sezam 450ml <i>w trakcie dnia, między posiłkami (zachcianki na kwarantannie!), na kolację ze świeżymi warzywami, na śniadanie z szakszką,</i> termin przydatności około 4 dni	20 zł
baba ghanoushe, oliwa z oliwek, zaatar 450ml <i>do pieczonych warzyw, do postawienia na środku stołu podczas gry w planszówki, resztki zjedz na kawałku focacci z piklowaną czerwoną cebulką i ziołami</i> termin przydatności około 4 dni	25 zł
sos romesco, prażone migdały 225ml <i>do mięsa, do jajek, do pieczonego kalafiora, do makaronu wymieszaj z pomidorami z puszki, żeby zrobić szybki spód do szakszuki</i> termin przydatności około 6 dni	15 zł
aioli klasyczne, oliwa z oliwek, wędzona papryka 225ml <i>w czasach kryzysu zwracamy się w stronę klasyków. Zjedz z jajkiem na twardo, posmaruj kanapkę, polej nim pieczone ziemniaki</i> termin przydatności około 6 dni	15 zł
pikantne pesto kolendrowe 225ml <i>polej nim labneh, hummus, jajka sadzone albo smażonego kurczaka. Dolej więcej oliwy i soku z cytryny i wymieszaj z liśćmi sałat</i> termin przydatności około 4 dni	15 zł
oliwki Castelvetro 250 g <i>na przystawkę, do wina, między posiłkami, wrzucić do Negroni</i>	18 zł
miód z czarnym czosnkiem 225 ml <i>do serów, dodaj do winegretu, polej pieczone warzywa!</i>	18 zł
intensywny sos pomidorowy gotowany na wolnym ogniu 450ml <i>do meatballsów, do gnudi, do fasolki na obiad, do makaronu. To sos pomidorowy - wiecie co z nim zrobić !</i> termin przydatności około 6 dni	15 zł
fasola Piękny Jaś Tyczny w bulionie, grillowana cytryna 450ml <i>użyj jako bazy do zupy, wymieszaj z masłem i tartym Parmezanem, podsmaż na patelni z ziołami, chilli i skórką cytryny</i> termin przydatności około 6 dni	15 zł

Bibenda

gnudi z domowej ricotty, masło szałwiowe **30 zł**

*obgotuj przez 3 minuty w osolonej wodzie, masło podgrzej na patelni - tyle!
dodaj jarmuż, smażone grzybki, pomidory, starty ser - pełna dowolność!
termin przydatności około 4 dni*

meatballsy wołowe z orzechami laskowymi i pietruszką (4szt) **30 zł**

*podgrzej w sosie pomidorowym lub w piekarniku, obsyp ziołami
zjedz z fasolką, makaronem, grubą kromką podpieczonej focacci
termin przydatności około 4 dni*

chrupiące udko zagrodowe **20 zł**

*wiecie czego na pewno nie chcecie robić w domu? Smażyć w głębokim tłuszczu!
Ale na pewno przyjdzie taki dzień, że będziecie chcieli zjeść na obiad to udko.
termin przydatności około 3 dni /
wstaw do pieca rozgrzanego do 200 stopni w folii - piecz 10-12 minut.*

Pierogi z selerem i jarmużem

i gryczane z siemieniem mix (10 szt.), masło pietruszkowe **20 zł**

*z miłości do vegetarian! Obgotuj w osolonej wodzie i potraktuj rozpuszczonym masłem,
jest szansa, że zjedzą je dzieci i nawet nie zauważą, że to zdrowe!
termin przydatności w zamrażarce do miesiąca, masło do 2 tygodni w lodówce*

pikantne pierogi z pieczonymi ziemniakami (10szt), złoty sos **20 zł**

*z miłości do vegetarian - część druga! Ugotuj pierogi, podgrzej sos z odrobiną wody,
wymieszaj wszystko i zjedz na raz. Polecamy rzucić na górę trochę kolendry,
dymki lub szczypiorku - i już!
termin przydatności w zamrażarce do miesiąca, złoty sos 4 dni*

krem z karmelizowanej białej czekolady, sól morska 250 ml **18 zł**

smacznego!

puszysta focaccia **10 zł**

*nie trzeba Wam przedstawiać
najlepsza w dniu dostawy, potem świetna jako tosty lub podpieczona*

chałka do burgerów **4 zł**

*niby do burgerów, ale nie ma chyba w obu firmach osoby,
która nie zjadła jej z masłem i konfiturą...działa!
najlepsza w dniu dostawy, potem świetna po delikatnym grillowaniu lub tostowaniu*