



THINK NEW. CREATE GREAT TASTE.

STEAKHOUSE & GRILL

INSPIRATION



STEAKHOUSE



VI SKABER DEN MODERNE SMAG

Santa Maria Foodservice præsenterer Steakhouse & Grill – et moderne køkken, hvor nytænkning møder det klassiske. Sortimentet består af sikre klassikere og innovative, spændende nyheder.

Steakhouse & Grill-konceptet har mange anvendelsesmuligheder og er nemt at tilpasse til årstiden og forskellige restaurant og kantinemiljøer. Med vores spændende produkter som glaze, saucer og krydderier skaber du den autentiske grillsmag på en moderne måde.



USE & GRILL



GRILLSMAG FRA ALLE VERDENSHJØRNER

Med Steakhouse & Grill kan du skabe en ægte smag af grillet mad på en ny måde og finde nye uventede kombinationer. I denne brochure præsenterer vi inspirerende retter og masser af tilbehør, som passer året rundt, opskrifter med påvirkninger fra alle verdens køkkener.

Santa Marias opgave er altid at levere den rigtige smag. Vores sortiment består af spændende saucer, glazeprodukter og inspirerende krydderiblandinger. Med Steakhouse & Grill kan alle – fra den lille restaurant med små muligheder til frokostrestauranten og det finere spisested – tilbyde deres gæster den rigtige grillsmag.

**STEAKHOUSE & GRILL
NÅR NYTÆNKNING
MØDER DET KLASSISKE**



KYLLING MED CARIBISK RIS.

PORTIONER

	10	100
Kyllingelår	1,4 kg	14 kg
Santa Maria Allround Flavour Marinade	1,5 dl	1,5 l
Santa Maria Glaze, Mango & Jalapeño	1 dl	1 l

CARIBISK RIS

Køgt ris, afkølet	1,75 kg	17,5 kg
Ananas skåret i tern	200 g	2 kg
Peberfrugt, i strimler	200 g	2 kg
Broccoli, små buketter	150 g	1,5 kg
Porrer, i skiver	100 g	1 kg
Tomater, skåret i tern	200 g	2 kg
Jordnødder, finthakkede (evt.)	50 g	500 g
Madolie	30 ml	3 dl
Santa Maria Glaze, Mango & Jalapeño	3 dl	3 l
Salt og sort peber		

TILBEREDNING

Lad kyllingelårene trække i marinaden i mindst 6 timer. Lårene steges i ovnen ved 185° C, til de er gennemstegte. Pensl eller ryst kyllingen i glaseringsen.

Steg ris, ananas, peberfrugt, løg og broccoli i lidt olie i nogle få minutter. Tilsæt tomater, og krydr med glaze, jordnødder, salt og peber. Serveres med chilyoghurt, se tilbehør side 16-17.

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi:	565 kJ/135 kcal
Protein:	7,8 g
Kulhydrater	15,8 g
Fedt:	4,4 g



GLAZE

Glaze giver mere end bare en flot overflade og en kraftigere smag. Normalt pensles kødet eller fisken nogle gange mod slutningen af grillningen for at få en flot og skinnende grilloverflade. Men glaze kan bruges på mange flere måder. Prøv den som krydderi i salater, wokretter, smør eller som kold eller varm dipsauce.

Opdag nye sider af vores glazeprodukter!



PACIFIC CHICKEN MED GRØNTSAGER I GRØN KARRY.

PORTIONER 10 100

Hel kylling (stk.)	5 stk.	50 stk.
Santa Maria Curry Madras	30 ml	3 dl
Madolie	60 ml	6 dl
Santa Maria Glaze, Pineapple & Jalapeño	1,5 dl	1,5 l
Salt og sort peber		

GRØNTSAGER I GRØN KARRY

Madolie	45 ml	4,5 dl
Santa Maria Green		
Curry Paste	50 ml	5 dl
Santa Maria Coconut Cream	7 dl	7 l
Asian Fond eller	4 dl	4 l
Kyllingfond, færdigblandet		
Kaffir limeblade	6 stk.	60 stk.
Citrongræs	2 stk.	20 stk.
Ingefær, frisk, revet	25 ml	2,5 dl
Hvidløg, finthakkede fed	4 stk./20 ml	40 stk./200 ml
Blandede wokgrøntsager	2 kg	20 kg
Sukker	30 g	300 g
Santa Maria Fish Sauce	30 ml	3 dl
Sweet basil (Thailandsk basilikum)	10 g	100 g

TILBEREDNING

Del kyllingen i halve. Bland karry og madolie, og pensl kyllingerne med blandingen. Smag til med salt og peber. Grill kyllingerne ved indirekte stegning. Når kyllingerne har en indvendig temperatur på 65 °C, er de klar til at blive penslet med glaze. Kyllingen er klar ved 70° C. Kyllingerne kan også ovnsteges ved 175 °C.

Sauter Green Curry Paste i olien. Tilsæt Coconut Cream, fond, limeblade, citrongræs og grøntsager. Lad blandingen simre i nogle minutter. Smag til med sukker, Fish Sauce og frisk thailandsk basilikum.

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi:	550 kj/131 kcal
Protein:	10 g
Kulhydrater	5.2 g
Fedt:	7.8 g

SANTA FE BEEF BURGER.

PORTIONER

	10	100
Hakket oksekød	1,1 kg	11 kg
Santa Maria BBQ Sauce,		
Santa Fe	1 dl	1 l
Santa Maria Chipotle Paste	30 ml	3 dl
Salt og sort peber		

TILBEHØR

Tomater, i skiver	150 g	1,5 kg
Løg, i skiver	100 g	1 kg
Salat	50 g	500 g
Dressing	300 g	3 kg
Saltgurk		
Hamburgerboller	10 stk.	100 stk.

TILBEREDNING

Rist chipotlepasta i en stegepande med lidt olie, og lad den køle af. Bland samtlige ingredienser til hamburgerne. Form hamburgerne, og steg eller grill dem. Læg hamburgerne på friskgrillet brød, og server dem sammen med kartoffelbåde eller pomfritter.

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi:	576 kJ/138 kcal
Protein:	7.1 g
Kulhydrater	6.8 g
Fedt:	5.7 g





BABY BACK RIBS MED ASIATISK KÅLSALAT.

PORTIONER

	10	100
Spareribs eller revelsben	4 kg	40 kg
Santa Maria Steakhouse, BBQ Spice	1 dl	1 l
Santa Maria BBQ Sauce, Hickory	50 ml	5 dl

ASIATISK KÅLSALAT

Kinakål	1,3 kg	13 kg
Santa Maria Sambal Oelek	45 ml	4,5 dl
Hvidløg, finthakket	5 g	50 g
Santa Maria Ingefær, stødt	7 ml	70 ml
Sesamolie	30 ml	3 dl
Sesamfrø	45 ml	4,5 dl
Rapsolie	45 ml	4,5 dl
Vineddike	45 ml	4,5 dl
Salt	7 ml	70 ml
Sukker	15 ml	1,5 dl

TILBEREDNING

Krydr revelsbenene med Steakhouse BBQ Spice, og grill dem ved lav varme, maks. 150 °C under folie. Vend revelsbenene under tilberedningen. Når revelsbenene er rigtig møre, er de klar, hvilket tager ca. 2,5 timer. Ved bestilling pensles kødet med BBQ Sauce, og revelsbenene varmes på grill eller i ovn.

KÅLSALAT

Skær kinakålen i brede strimler, og bland den sammen med de øvrige ingredienser. Lad salaten stå koldt i ca. 3 timer.

Server revelsbenene med salaten og BBQ Sauce.

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi:	1803 kj/431 kcal
Protein:	11,5 g
Kulhydrater	1,4 g
Fedt:	13,3 g



RUB & DRY MARINADE

Der er mange anvendelsesområder for vores nye krydderiblanding – Rub & Dry Marinade. Den klassiske fremgangsmåde er at gnide krydderiblandingen ind i kødet for at skabe den rette smag. Men du kan også bruge Rub & Dry Marinade til at skabe dine egne marinader, tilberede en lækker kryddersmør eller til at lave dressinger og saucer. Vælg mellem den lidt stærkere Chili og klassikeren Herbs.



CHIPOTLE GRILLET OKSEFILET MED HVIDLØGSSTEGT AUBERGINE.

PORTIONER

	10	100
Oksefilet eller entrecote i skiver	1,75 kg	17,5 kg
Santa Maria Rub & Dry Marinade,		
Chili	50 ml	5 dl
Santa Maria Glaze,		
Chipotle	1,25 dl	1,25 l

HVIDLØGSSTEGT AUBERGINE

Aubergine	4 stk.	40 stk.
Hvidløgsfed, finthakkede	4 stk./20 ml	40 stk./200 ml
Frisk timian	25 ml	2,5 dl
Olivenolie	30 ml	3 dl
Salt og sort peber		

TILBEREDNING

Gnid oksefileterne med Rub & Dry Marinade Chili. Kødet bliver ekstra godt, hvis det marineres natten over, men kan også sagtens grilles med det samme. Grill til den ønskede stegetemperatur, og pensl kødet med glaze de sidste minutter af stegetiden.

Skær auberginen i centimetertykke skiver. Bland olivenolie med timian og hvidløg, og pensl derefter aubergineskiverne med krydderolien. Tilsæt salt og peber. Grill eller steg dem i ca. 3-4 minutter på hver side.

Serveres med majssmør, se tilbehør side 16-17.

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi:	504 kj/121 kcal
Protein:	13,6 g
Kulhydrater	15 g
Fedt:	7,1 g



CITRONGLASERET LAMMESKANK MED TABBOULEH.

PORTIONER

	10	100
Lammeskank	10 stk.	100 stk.
Santa Maria Rub & Dry Marinade,		
Herbs	75 ml	7,5 dl
Lammefond eller lammebouillon	3 dl	3 l
Vand	3 dl	3 l
Rødvin	2 dl	2 l
Løg, skåret i snitter	100 g	1 kg
Hvidløg, helt, delt på midten	1 stk.	10 stk.
Timian, frisk	7 g	70 g
Salt og sort peber		
Santa Maria Glaze, Lemon & Chipotle	1,5 dl	1,5 l

TABBOULEH

Bulgur, kogt	1,5 l	15 l
Bredbladet persille, i strimler	5 dl	5 l
Mynte, i strimler	2,5 dl	2,5 l
Tomater, udkernede og i tern	400 g	4 kg
Agurk, skræillet, udkernet og i tern	300 g	3 kg
Hvidløgsfed, finthakkede	6 stk./15 ml	60 stk./150 ml
Citronsaft	75 ml	7,5 dl
Olivens olie af høj kvalitet	75 ml	7,5 dl
Santa Maria Spidskommen	15 ml	1,5 dl
Salt og sort peber		

TILBEREDNING

Krydr kødet med Rub & Dry Marinade, og lad kødet trække i marinaden i 3-6 timer. Steg skankene sammen med Lammefond, vin, hvidløg og timian i et dybt fad, 150° C i ca. 3 timer. Vend skankene nogle gange i løbet af tilberedningen.

Læg skankene koldt, og grill dem færdige ved bestilling. Pensl med glaze under grillningen. Reducer fonden fra stegningen af skankene, og smag eventuelt til med lidt sukker, salt og peber. Tilsæt lidt olivenolie i saucen ved servering. Bland samtlige ingredienser til tabbouleh, og krydr med salt og peber.

Salaten serveres koldt.

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi:	528 kJ/126 kcal
Protein:	11,1 g
Kulhydrater	9,5 g
Fedt:	4,4 g

SÅDAN GØR DU:

RUB & DRY MARINADE

Santa Maria Rub & Dry Marinade er krydderiblandinger med en lidt grovere struktur og fyldt med spændende smagsvarianter.

Gnid råvaren ind med krydderierne, og lad den derefter trække i marinaden i mindst 20 minutter inden tilberedning, gerne længere. Beregn 30 g og 1/2 dl krydderi pr. kg. kød + lidt olie. Til magert kød er en oliebaseret marinade et godt alternativ. Beregn 1 spsk. krydderiblanding pr. 1 dl olie. Når du forbereder dagens "mise en place", marinerer du samtidig de ønskede råvarer med med Santa Maria Rub & Dry Marinade. Tips! Bland pisket smør med krydderierne og lidt friskpres set citron, og du får en spændende krydderismør med masser af smag.



GLAZE

Glazen sætter prikken over i'et, når du griller. Ved opvarmning giver glaseringen en velsmagende, sprød og flot glinsende grilloverflade. Pensl 3-4 gange mod slutningen af grillningen. Pensl ikke for tidligt, da du risikerer, at det brænder fast.

Tips! Glaze kan også bruge s som krydderi i wokretter, cremefraiche og smør. Læs mere om, hvordan du bruger vores glaze produkter, på tilbehørssiden side 16-17.

BBQ SAUCES

Passer perfekt både som krydderi til kød og som god sauce til grillkødet. Stil den frem på bordet, og server den direkte som kold eller varm sauce, eventuelt før servering. Kan også pensles på kødet, når det er ved at være færdiggrillet for at forstærke smagen yderligere, eller kan bruges som krydderi i dressinger og saucer.



GRILLOLIE

Grillolie bruges til at give kødet eller fisken en flot overflade og en lækker smag. Grillolien gør også, at kødet ikke brænder fast. Pensl kødet, før og mens du griller, for at forstærke smagen.



URTELAKS.

PORTIONER

Laksefilet eller skåret

i portionsstykker

Santa Maria Rub & Dry Marinade,

Herbs

10

1,25 kg

75 ml

100

12,5 kg

7,5 dl

TILBEREDNING

Laksen vendes i krydderierne.

Bages i ovn ved 150gr i 8-10 minutter.

Serveres med urte- tzatsiki, se side 16-17

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi: 1803 kj/431 kcal

Protein: 19,1 g

Kulhydrater:: 40 g

Fedt: 19 g

RØGET SVINEKAM MED INDISK KARTOFFEL- OG BLOMKÅLSTILBEHØR.

PORTIONER

	10	100
Svinekam	1,4 kg	14 kg
Santa Maria Steakhouse		
BBQ Spice	30 ml	3 dl
Santa Maria BBQ Sauce,		
Hickory	1 dl	1 l

INDISK KARTOFFEL- OG BLOMKÅLSTILBEHØR

Kartofler, kogte og skåret i tern	1,2 kg	12 kg
Blomkål, små buketter, blancherede	700 g	7 kg
Peberfrugt, hakket	400 g	4 kg
Løg, grofthakket	200 g	2 kg
Santa Maria Tikka Spice Mix	70 g	700 g
Madolie	50 ml	5 dl
Vand	4 dl	4 l
Santa Maria Raita Spice Mix	30 ml	3 dl
Madlavningsyoghurt	3 dl	3 l
Santa Maria Mango Chutney	200 g	2 kg

TILBEREDNING

Krydr hele svinekammen med BBQ Spice. Forvarm ovnen til 250° C, og brun kødet i ca. 10 minutter. Sænk temperaturen til 160 °C, og steg svinekammen, indtil kernetemperaturen er 65 °C. Pensl kødet med BBQ-saucen, og steg det til 70 °C, hvor svinekammen er færdig. Rør Tikka Spice Mix, vand og olie sammen. Bland krydderiblandingen med de øvrige ingredienser i et dybt fad, og bag blandingen i ovnen ved 150 °C under låg i ca. 25 minutter, eller til grøntsagerne er gennemvarme.

Bland ingredienserne til raitaen sammen. Lad blandingen hvile i ca. 1 time. Server det skiveskårne kød med kartoffel- og blomkåls-tilbehøret, raita og chutney.

NÆRINGSVÆRDI/100 G

Energi:	508 kJ/121 kcal
Protein:	6,5 g
Kulhydrater:	11,0 g
Fedt:	6,1 g



GLEM IKKE TILBEHØRET.

Det er ofte tilbehøret, der gør det. Som gæst vil man helst have flere slags at vælge imellem, og her er der alle muligheder for at finde nye og spændende smagsvarianter og uventede kombinationer.

Lad der være noget for enhver smag, og slip fantasien løs. Her præsenterer vi nogle absolutte favoritter!

CHIPOTLE CHILISMØR

PORTIONER	10	100
Smør	300 g	3 kg
Santa Maria		
Chipotle Paste	40 ml	4 dl
Limejuice	30 ml	3 dl
Frisk koriander, grofthakket	30 ml	3 dl
Salt		

TILBEREDNING

Pisk smørret rigtig hvidt og luftigt, tilsæt derefter de øvrige ingredienser, og smag til med salt. Smørret passer godt til alt grillet.

MANGO- OG KARRYSMØR

PORTIONER	10	100
Smør	300 g	3 kg
Santa Maria Glaze,		
Mango & Jalapeño	1 dl	1 l
Santa Maria		
Curry Madras	10 ml	1 dl
Salt		

TILBEREDNING

Pisk smørret rigtig hvidt og luftigt, tilsæt derefter de øvrige ingredienser, og smag til med salt. Smørret passer godt til grillet fugl, fisk, skaldyr eller oksekød.

RISTEDE MAJS I SMØR

PORTIONER	10	100
Majs	5 dl	5 l
Smør	250 g	2,5 kg
Santa Maria		
Lime pepper	35 ml	3,5 dl
Santa Maria		
Sambal Oelek	10 ml	1 dl
Salt og sort peber		

TILBEREDNING

Rist majsene i lidt af smørret, og lad dem køle af. Mens majsene køler, piskes smørret luftigt med pico de gallo spice, sambal oelek, salt og peber. Bland derefter majs og smør. Rul blandingen ind i smørrebrødspapir.





CHIPOTLE- OG CITRONDRESSING

PORTIONER	10	100
Creemefraiche	5 dl	5 l
Santa Maria Glaze, Lemon & Chipotle	1 dl	1 l
Salt		

TILBEREDNING

Bland ingredienserne sammen, og krydr eventuelt med lidt salt. En perfekt dressing til en spændende hamburger eller som dipsauce til grillspyd.

CHILI- OG YOGHURTDRESSING

PORTIONER	10	100
Santa Maria Rub & Dry Marinade, Chili	75 ml	7,5 dl
Madlavningsyoghurt	7,5 dl	7,5 l

TILBEREDNING

Bland ingredienserne sammen. Lad blandingen stå i nogle minutter inden servering. Serveres til grilllet kød eller som dipsauce.

HOT TROPICAL RELISH

PORTIONER	10	100
Santa Maria BBQ Sauce, Santa Fe	75 ml	7,5 dl
Ananas, i tern	300 g	3 kg
Mango, i tern	300 g	3 kg
Avocado, i tern	150 g	1,5 kg
Limejuice	30 ml	3 dl

TILBEREDNING

Bland ingredienserne sammen. Lad blandingen stå i nogle minutter inden servering. Smager godt som tilbehør til grilllet kød.

URTE-TZATSIKI

PORTIONER	10	100
Madlavningsyoghurt drænet	5 dl	5 l
Santa Maria Rub & Dry Marinade, Herbs	30 ml	300 ml
Agurk, udkernet, skrælet og revet	350 g	3,5 kg
Hvidløg, finthakkede fed	4 stk./20 ml	40 stk./2 dl
Olivener	30 ml	3 dl
Citron		
Salt og peber		

TILBEREDNING

Pres agurken for at fjerne overflødig væske. Bland alle ingredienserne sammen, og smag til med salt, peber og friskpresset citron.

ASIAN PINEAPPLE AND SESAME SAUCE

PORTIONER	10	100
Santa Maria Glaze, Pineapple & Jalapeño	2,25 dl	2,25 l
Japansk soya	1,5 dl	1,5 l
Sesamolier	25 ml	2,5 dl
Madolie	75 ml	7,5 dl
Sesamfrø, hvide	25 ml	2,5 dl

TILBEREDNING

Bland alle ingredienser, og lad saucen stå i ca. 30 minutter. Sauce passer godt til grilllet fugl, fisk, skaldyr eller oksekød.



STEAKHOUSE & GRILL SORTIMENT



STEAKHOUSE & GRILL

RUB & DRY MARINADE	VAREN.R.	GLAZE	VAREN.R.	BARBEQUE SAUCE	VAREN.R.	MARINADE	VAREN.R.
CHILI	6432	LEMON CHIPOTLE	4626	ORIGINAL	4678	GARLIC	4621
HERBS	6433	MANGO-JALAPEÑO	4631	AMERICAN BBQ SAUCE		ALLROUND	4620
		PINEAPPLE-JALAPEÑO	4627	ORIGINAL	4679		
		CHIPOTLE	4628	AMERICAN BBQ SAUCE			
				HICKORY	4680		
BBQ SPICE		GRILL OIL		AMERICAN BBQ SAUCE			
ORIGINAL	6430	ORIGINAL	4614	SANTA FE	4629		



ALTID DEN RIGTIGE KVALITET

Santa Maria har topmoderne produktionsanlæg i de fleste europæiske lande, både når det gælder fremstillingsteknologi og hygiejne. Vi bruger kun de bedste råvarer og har kontrol af håndteringen i alle trin. Vi arbejder aktivt for at garantere en høj produktsikkerhed og kvalitet.

Alle Santa Marias produktionsanlæg er certificerede iht. BRC* Global Standard for fødevarer.

*BRC (British Retail Consortium) er en fødevarecertificering for tredjepartscertificering, der fokuserer på produktsikkerhed.



SANTA MARIA AS, FOODSERVICE, TLF. 43 96 79 00

www.santamariafoodservice.dk