

WOW!!!

BESTE

MENYKONSEPT

EVER!



www.slaatto.no | post@slaatto.no | tlf: 23 28 84 00

Slåtto

WOW!!!

WOW effekten

Slåtto er stolte over å presentere WOW, et menykonsept som viser veien videre for det profesjonelle kjøkken.

Vi lever i en ny tid, med bevisste gjester og stadig nye krav til kjøkken, kompetanse og råvarer. Da er det viktig å være fremoverlent, følge utviklingen og tilby en meny tilpasset behov og trender i markedet.

Gode smaker

Den moderne gjesten er bevisst. Bransjen blir stadig flinkere til å servere gjennomtenkte menyer med gode smaker. Å overraske nå er vanskeligere enn det var for bare ti år siden. Nå forventer kunden «mer». I WOW menykonsept har vi lagt inn oppskrifter til inspirasjon, samtidig som vi har hatt det daglige arbeidet på kjøkkenet i tankene. Dette skal smake godt, og ikke minst være instantvennlige retter. Men det skal også være enkelt å få til for den enkelte kokk.

Kvalitet på råvarene

WOW konseptet inneholder utvalgte råvarer av høy kvalitet som et hvilket som helst kjøkken kan være stolte av å tilby sine gjester. Kvalitet kan bety så mye. Det kan være mindre salt i en hamburger, eller en dressing som fremhever kjøttsmaken. Eller en sunnere profil på hele måltidet. I konseptet ligger nøye utvalgte biter man kan sette sammen, tilpasset unike spisesteder.

Historien

Mange kjøkken er blitt flinke til å fortelle en historie. Vi vet at gjesten setter pris på det. Men hvilken historie skal fortelles? I WOW konseptet har vi valgt å fortelle om gjestens behov. Vi forteller at om man velger «SMART», - så kan vi levere. Om gjesten vil kose seg, - så er det tillat. Vi vet også at rene råvarer blir stadig mer etterspurt. Da skal vi fortelle gjesten at det skal han eller hun føle seg trygg på.

Dette gjør vi gjennom en «branding» av menyene i konseptet. En tydelig merking som skal fortelle gjesten at vi lytter til behovet, - og leverer på det som ønskes.

Beste teamet på laget

Slåtto byr på løsninger. I en tid med mangel på faglærte kokker og økt press på økonomi, gjør Slåttokonsulentene hverdagen enklere for ditt kjøkken. Våre råd, vår opplæring, våre menysystemer gjør det mulig å leve opp til gjestens forventninger. Kosteffektivt og trygt for et hvert kjøkken. Samtidig lytter og lærer vi av bransjens beste kunder og kokker. Sammen utvikler vi menyer og løsninger. Det handler om å bygge unike konsepter. Samlet får vi en styrke som utvikler hele bransjen.

WOW!!!

BESTE

ANGUS HAMBURGER

EVER!

- grovkvernet Angus
- lavt saltinnhold
- suveren kjøttsmak
- grillet aubergine





PURE; - rene smaker og rene råvarer. En stor trend i matmarkedet er etterspørsel etter ren mat. Særlig er det salt og raffinert sukker man ønsker å redusere, eller om mulig, fjerne helt fra menyene. Slåtto har lenge hatt fokus på dette og utviklet råvarer og menyer som passer inn i trenden. Vår Gourmetburger og Angusburger er begge utviklet spesielt for å tilpasse denne trenden. Men også flere fisk, kylling og vegetarprodukter passer perfekt. Her handler det om å være frempå. Møte utviklingen og komme gjesten i møte.



Mexi Hamburger

Et fyrverkeri av temperament. En tykk, saftig burger servert med, avocado, jalapenos, chunky salsa, nachos, mais og rømmedressing.



Gresk Gyros

Servert med gyroskjøtt eller -kylling. En sikker vinner på menyen med ferske grønnsaker og Tzatziki.



Mexi kyllingfilet

Deilig kyllingfilet. Servert med avocado, jalapenos, chunky salsa, nachos, mais og rømmedressing.



Fiskeburger

Tilsatt tare, masse fisk og lite salt. Server den i grovt pitabrød. Rik på vitaminer, selen og jod.



Falafel, hummus og taboulleh

Smaken av midtøsten. Crispy falafel av søtpotet, frisk salat med perlecouscous.



Club Sandwich

Kyllingfilet, friske grønnsaker og Slåtto Hummus.

BESTE

CRUNCHY CHICKEN

EVER!

. godt for deg .

SMART

den gode matopplevelsen

- saftig kyllingfilet
- sprø løk
- bacon
- løkringer
- BBQ saus

WOW!!!





SMART; - handler om å fortelle gjesten at denne maten er et smart valg. Vår Gourmet Hamburger har lavt fettinnhold. Slåttos fiskeburger kan du servere i surdeigsbrød, våre midtøsten spesialiteter er perfekt for vegetar eller vegansk kosthold. For gjesten som er nøye med sitt kosthold kan man nå trygt by på gode smaker som samtidig kan spises med god samvittighet. I dette menykonseptet har vi tenkt gjennom råvarer, garnityr og dressinger for å møte moderne krav i markedet. Sett dem på menyen, få fornøye kunder på kjøpet.



Gourmet Hamburger

Fantastisk smak med lavt fettinnhold og redusert saltinnhold. Nøkkelhullsmerket kjøtt.

Server den gjerne i surdeigsbrød sammen med Coleslaw med olivenolje.



Falafel salat

Den ekte smaken av midtøsten. Falafelboller med frisk salat og Humus.



Low-Carb Burger

Favoritten for folk som vil ha mer protein og mindre karbohydrater.

Bruk gjerne Gourmet Hamburger som er nøkkelhullsmerket kjøtt. En hamburger uten tilsatt salt, og lavt fettinnhold.



Falafel wrap

Crispy Søtpotet falafel servert med spicy hummus, grillet paprika og frisk salat rullet i en lun wrap.



Fiskeburger

Deilig fiskeburger med tilsatt tare. Lite salt, masse fisk, rik på vitaminer, selen og jod.



Black Bean Burger

Herlig vegetar, rik på smak og vitaminer.

BESTE

GRESKE PIZZA

EVER!

WOW!!!

.det er tillatt.

K O S

den gode matopplevelsen

- gyrosmarinert kylling
- oliven
- tzatziki





KOS; - det norske kjøkken og det norske kostholdet er bra. Det bygger på rike tradisjoner og de fleste mennesker i dette landet spiser variert og godt. Med en generelt god folkehelse som resultat.

I en slik hverdag kan man selvfølgelig kose seg av og til. Man kan unne seg litt ekstra på lørdagskvelden eller på den lange bilturen. Man har tross alt en mental helse som også skal pleies. Derfor sier vi at det er tillatt å kose seg. Og minner gjerne gjesten om det ved å merke menyen tydelig.



Philly Steak

Ekte kos "The American Way". Strimlet rødt eller hvitt kjøtt, gjerne med bacon og cheddar ost, servert i saftig brød



Caesar Wrap

Smaken av Italia. De deiligste råvarer, servert med bacon, pesto-dressing, mozzarella, reven parmesan, tomat, frisk basilikum og sorte oliven.



Pommes frites

Kosemat de luxe. Kombiner gjerne med løk, aioli dressing eller spennende dipp.



Hot Chicken Sandwich

Et crunchy og smakfullt måltid med 2stk Helsprø kyllingbit, harissaus, pepperfrukter og grønn chilisau.



BBQ Smashburger

Tynne, karamelliserte burgere som toppes med deilig pulled beef, BBQ-saus, aioli, ost, litt salat og løk. Voila!



Crunchy Burger

En tykk Farmerstyle Hamburger servert med crispy bacon og sprøstekt løk. Legg hamburger-dressing i bunn sammen med frisk salat, tomat og BBQ saus.

BESTE MEATLOVER BURGER EVER!

WOW!!!



- grovkvernet Angus
- suveren kjøttsmak
- marinert biffkjøtt
- marinert kylling
- BBQ Blues saus
- bacon

• matglede for den sultne •
FULL PAKKE
den gode matopplevelsen

matglede for den sultne.

FULL PAKKE

den gode matopplevelsen

Er man sulten, ikke bare på mye mat, men også utrolig god mat. Så skal man unne seg det. Da kan for eksempel en «Meatlovers hamburger» være akkurat det gjesten ønsker seg. Vi lover den ikke skuffer.

I dette menykonseptet har vi laget til retter som metter. Som smaker. Som gleder. Velbekomme.



Sultans Burger

En hamburgermeny inspirert av midtøsten. En dobbel smash-burger med røkt eike-aroma og kremet baba ganoush Ajvar, rødløk, persille i Brioche brød med sesamfrø.



BBQ Pulled Beef

En spennende sandwich med pulled beef, grillet paprika, libanesiske sylteagurk, harissa hummus, crispy salat og BBQ saus.



Frekke Meze fries

Poteten kan som kjent brukes til alt. Hvorfor ikke lage et skikkelig herlig måltid ut av den. Servert med humus, baba ganoush, granateple og tzatziki.



BBQ Kyllingfilet

Rett fra grillen serverer vi den saftigste kyllingfilet med BBQ saus, sammen med Steakhouse Fries, løkringer, coleslaw, tomat, løk og champignon. Et måltid som har det lille Extra!



Umami Bomb

Maksimal umami-profil med soppragu, gruyère og en pikant shitake-majones. Servert i brioche-brød, Slått smashburger emner 2x 80g. Nam nam for den sultne gjesten.



Meatlover pizza

Pizza som metter! Med førsteklasses kjøtt av storfe legg til bacon og kyllingkjøtt, så får gjesten sin "full pakke" opplevesle.



Spesialist på gode matopplevelser

Vårt landsdekkende salgsapparat har høy kompetanse og erfaring og bistår gjerne med opplæring, menytilpasning og markedsmateriell til ditt spisested.



*Scan QR for kontaktfomasjon,
eller se nederst for sentralbord.*

