



Gastro 2010 – messujen Lippa -täyteideat

Lippa Sämpylöitä moniin eri makutilanteisiin; Täyteideoita Lippa Sämpylöihin:

1. VITRIINILIPPA

Lippa Moniviljasämpylä 50 g / 105 g / 160 g

- ”LiplatusLippa”

Buffetgraavilohi tai -kylmäsavulohi /
Peruna-purjosalaatti + Kirjoloihenmäti /
Kuningatarsalaatti



LiplatusLippa (105g)

- ”PossuLippa”

Viljapossun paahtofilee /
Metsäsienisalaatti + Minikurpitsakuutio /
Kuningatarsalaatti

- ”PaahtopaistiLippa”

Naudan paahtopaisti /
Valkosipuliaioli + Minikurpitsakuutio /
Kuningatarsalaatti

- ”JuustoLippa”

Mustaleimaemmentalviipale /
Melonikuutio mini / Punajuurisalaatti /
Kuningatarsalaatti



JuustoLippa (50g)

2. KOKOUSLIPPA (tarjolla lasista)

Lippa Moniviljasämpylä 50 g / 105 g / 160 g

Täytetty Lippa Sämpylä leikataan suupaloksi ja asetellaan vesilasiin.

- ”Rapuskagen”

Katkarapu suolaliemessä / Cantaloupemelonikuutio /
Ruohosipuli / Basilika Tuore / Majoneesi
Koristelulisäke: Kurkkutanko ja minisalaattikoriste

- ”Vegeskgagen”

Avokadoviipale, pakaste / Kippari-juustokuutio / tuorejuusto
Koristelulisäke: luumukirsikkatomaatti

- ”Meatskagen”

Paahtopaistikuutio / Minikurpitsakuutio / Basilika / Majoneesi



MeatSkagen



3. SOPPALIPPA

Lippa Moniviljasämpylä 50 g / 105 g / 160 g

Esimerkiksi pinaatti- tai kasvissosekeiton lisäkkeeksi

- ”Kananmunalippa”

Munakokkelilla täytetty Pikku Lippa Sämpylä

Munakokkeli + ruohosipuli



Kananmunalippa (50 g)

4. LÄMMINLIPPA

Lippa Moniviljasämpylä 50 g / 105 g / 160 g

Lippa Sämpylä täytetään kala/liha/kanatäytteellä ja kuumennetaan parilalla (Chipters)



Lämmin Lippa

Täyteideat: Makumuotoilija Markku Luola