

## Warsztaty wigilijne dla firm

# MENU I

## Program warsztatów:

Warsztaty kulinarne trwają około 3,5-4 godzin i są prowadzone przez profesjonalistów z ogromnym doświadczeniem w pracy w gastronomii i szkoleniach. Po wspólnym gotowaniu następuje wspólne biesiadowanie

### \* Przystawka :

- Muffiny z wędzonym łososiem i „kawiorem” z czarnej soczewicy beluga

### \* Zupa :

- Aksamitny krem z kurek z ziołowymi grzankami

### \* Dania główne :

- Sandacz na duszonej cebuli z kwasem chlebowym i chałka drożdżowa
- Udko z kaczki w sosie śliwkowym z perłowym kuskusem i modrą kapustą z jabłkiem

### \* Deser :

- Piernikowe tiramisu z prażonym jabłkiem

**To tylko przykładowe menu wigilijne. Dopasujemy naszą ofertę do Twoich wymagań.**

## **Warsztaty wigilijne dla firm**

# **MENU II**

### **Program warsztatów:**

Warsztaty kulinarne trwają około 3,5-4 godzin i są prowadzone przez profesjonalistów z ogromnym doświadczeniem w pracy w gastronomii i szkoleniach. Po wspólnym gotowaniu następuje wspólne biesiadowanie

**\* Przystawka :**

- Keks z wędzoną makrelą i puszystym sosem musztardowym na białym winie

**\* Zupa :**

- Krem buraczany z chrzanowym musem śmietankowym

**\* Dania główne :**

- Filet z karpia z pieczonym jabłkiem i cydrową cebulką i chałka drożdżowa
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z ziołowymi kopytkami

**\* Deser :**

- Czekoladowy mus piernikowy z suszonymi śliwkami z brandy

**To tylko przykładowe menu wigilijne. Dopasujemy naszą ofertę do Twoich wymagań.**

## Warsztaty wigilijne dla firm

# MENU III (Pierogowe inspiracje)

## Program warsztatów:

Warsztaty kulinarne trwają około 3,5-4 godzin i są prowadzone przez profesjonalistów z ogromnym doświadczeniem w pracy w gastronomii i szkoleniach. Po wspólnym gotowaniu następuje wspólne biesiadowanie

Pierogi to jedna z najbardziej popularnych potraw na świecie, wielokrotnie zaskakująca smakami, bardzo różnorodna i pyszna. Pierogi to ogólnie kawałki cienkiego, elastycznego i dobrze zlepiającego się ciasta napełnione najrozmaitszymi farszami i ugotowane w wodzie lub na parze, upieczone, usmażone czy grillowane.

Chcemy na naszych warsztatach zainspirować do poszukiwań nowych połączeń smakowych, które są rewelacyjne, potrawy pięknie wyglądają, a sosy podkreślają ich wyjątkowość.

**\* Przygotowanie ciasta, które zawsze się udaje**

**\* Przygotowanie pięciu rodzajów farszy:**

- farsz z confitowanej kaczki
- farsz z wędzonego kurczaka, kolorowej papryki i pieczarek
- farsz ze szpinaku i sera feta – farsz łososiowo – ziemniaczany
- farsz z długo gotowanej wołowiny

**\* Przygotowanie sosów do każdego rodzaju pierogów**

**\*Serwowanie i dekoracja**