


Oferta zimowa 2019 r.

Przystawki ✓

- 
- Galaretkę wegańską z czarnej porzeczki z tofu, karmelizowanymi grzybami shitake i cukinią
 - Terrina z kaszy jaglanej, kasztanami i trufkami
 - Galaretkę jabłkowo-cynamonową z suszonymi owocami
 - Terrina szpinakowa z wegańskim parmezanem
 - Polenta buraczana z hummusem grzybowym
 - Terrina z dyni i marchewki grillowanej z pieczonymi orzechami
 - Słupki warzyw pieczonych w cieście filo
 - Wegański tatar z warzyw z tradycyjnymi dodatkami


Bufet gorący

- Avgolemono – grecka zupa cytrynowa z makaronem orzo
- Wegański krem z zielonego groszku z ziołowymi grzankami ✓
- Korzenny filet z indyka z sosem z czerwonych owoców i amaretto
- Wołowina po burgundzku z warzywami i pieczarkami portobello
- Wegańskie nugetsy z warzyw z dipem z mango, chilli i świeżą kolendrą ✓
- Wegańska lasagne z sosem z pieczonych pomidorów i świeżymi ziołami ✓

Dodatki:

- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Pieczone bataty
- Słupki warzyw ze świeżymi ziołami
- Kopytka
- Mix sałat i warzyw z ogrodowym vinaigrette

Desery

- 
- Brownie z malinami
 - Domowe ciasto z czarną porzeczką, jagodami i kokosową kruszonką
 - Bezglutenowy pieczony mus czekoladowy z orzechami włoskimi
 - Deser chia na mleku kokosowym z musem malinowym ✓
 - Wegański snickers w kieliszku ✓

✓ - danie wegańskie