



WERANDA
HOME

COUNTRYSIDE RESIDENCE

Warsztaty kulinarne w Werandzie Home



Integracja w kuchni

Doskonałym pomysłem na integrację jest wspólne gotowanie. W oryginalnych wnętrzach naszej kuchni, pod okiem doświadczonych kucharzy, w przyjaznej atmosferze zostanie przygotowana znakomita kolacja, którą uczestnicy później skosztują przy wspólnym stole, w towarzystwie kieliszka wina.

W zależności od wybranej tematyki warsztatów, Szef Kuchni zabierze Was w podróż kulinarną po krajach świata. Każde z menu zostało skomponowane tak, aby poznać najlepsze smaki regionu, zamknięte w przystawce, zupie, daniu głównym i deserze. Zdradzimy tajniki gotowania i opowiemy również o zdrowym odżywianiu, wartościowych składnikach, komponowaniu potraw oraz suplementacji w kuchni roślinnej. Podczas warsztatów zostaną wykorzystane produkty organiczne wysokiej jakości. Zapraszamy do zapoznania się z ofertą i kontaktu



Smaki Grecji

PRZYSTAWKA (do wyboru jedna opcja)

Horiatiki - wiejska sałatka grecka, pachnąca ziołami i oliwą z oliwek

lub

Souvlaki - przystawka z mięsem, warzywami i sosem tzatziki

ZUPA

Revithia - zupa z ciecioriki

DANIE GŁÓWNE

Moussaka - typowo grecka zapiekanka z bakłażanem i mięsem mielonym i dodatkami wedle uznania, możliwa do przygotowania również w wersji wegetariańskiej

DESER (do wyboru jedna opcja)

Baklava - ciasto filo przełożone warstwami pokrojonych orzechów z miodem

lub

Homemade jogurt grecki z pieczonym owocem, miodem



Mexico

PRZYSTAWKA

Nachos i Guacamole - niewielkie kawałki tortilli podawane z kremowym sosem

ZUPA

Pozole - meksykański klasyk przygotowywany na bazie kukurydzy

DANIE GŁÓWNE

Chilli con carne - pyszne, rozgrzewające danie z mielonej wołowiny, fasoli i kukurydzy, z dodatkiem aromatycznych przypraw, podawane z ryżem w opcji wegetariańskiej Chilli sin carne

DESER

Ciasto czekoladowe z mango i chilli



Smak Gruzji

PRZYSTAWKA [do wyboru jedna opcja]

Kapusta z estragonem zapiekana w cieście

lub

Roladki z bakłażanem i pieczonymi warzywami zapiekane
z orzechami

DANIE GŁÓWNE [do wyboru jedna opcja]

Tirebi - kurczak w śmietanie z miętą, który jest klasycznym daniem
weselnym

lub

Adżapsandali - jednogarnkowe gruzińskie leczo
[danie wegetariańskie]

DESER

Słodkie cygara z ciasta filo



Viva Italia!

PRZYSTAWKA

Foccacia - klasyczna włoska przekąska w postaci pieczywa

ZUPA

Minestrone - klasyczna, włoska zupa jarzynowa

DANIE GŁÓWNE (do wyboru jedna opcja)

Pasta z pesto

lub

Sos neapolitański

DESER (do wyboru jedna opcja)

Tiramisu - tradycyjny i najpopularniejszy włoski deser

lub

Panna cotta - włoski deser ze śmietanki podawany z owocami



Israel

PRZYSTAWKA

Pita z hummusem

Labneh - pyszny serek z jogurtu

Tabbouleh - sałatka warzywna z pomidorów i bulguru

ZUPA

Pikantna zupa z ciecierzycą i bulgurem

DANIE GŁÓWNE

Wegetariańskie kofty z pomidorami i bakłażanem

DESER

Pieczona figa z syropem z granatów i skórka z pomarańczy



W zależności od preferencji Klienta, jesteśmy w stanie przygotować inną tematykę warsztatów. Zapraszamy do kontaktu.

Czas trwania: ok. 3- 3,5 h

Liczba osób: 5-16

Cena: 140 zł netto/os.