



Przykładowe jesienno-zimowe menu

Kanapeczki z karmelizowanymi w miodzie wrzosowymi gruszkami, musem z sera pleśniowego i orzechami włoskimi

Kanapeczki z serkiem chrzanowym, wędzonym łososiem i koperkiem

Kanapeczki z pâté z wątróbki drobiowej i whisky z konfiturą żurawinową

Pieczone buraki z pomarańczą, kozim serem, pestkami dyni i czarnymi oliwkami

Verrines (małe szklaneczki) z buraczanym hummusem z musem z bryndzy i czarnuszkowym krakersem

Kuleczki z koziego sera obtoczone w dukkah (aromatyczna mieszanka przypraw i orzechów), podane z domowymi krakersami

Wytrawne minibabeczki z serem bursztyn i suszonymi pomidorami

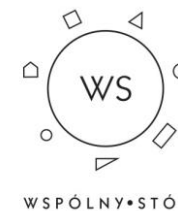
Tarta z gruszką, pieczoną dynią, tymiankiem i serem pleśniowym

Babeczki czekoladowe z kremem chatkowo-różanym i pistacjami

Sernik z kajmakiem i bakaliami

Szklaneczki (verrines) z kokosową panna cottą z musem cytrusowym

Maślane ciasteczka z suszoną żurawiną i migdałami



Przykładowe wiosenno-letnie menu

Kanapeczki z pastą z bobu, mięty i fety

Kanapeczki z pieczonymi pomidorkami, pesto pietruszkowym i kozim serem

Kanapeczki z pastą z grillowanych warzyw i bazylią

Puszysta focaccia z oliwą i octem balsamicznym

Sataye z kurczaka z sosem z orzeszków ziemnych

Tarta z botwiną, pieczonymi burakami i koperkiem

Sałatka z młodej, białej fasoli z pomidorami malinowymi, papryką i natką pietruszki, doprawiona kuminem

Hummus z pieczoną papryką i melasą z granatów

Maślane ciastka z crème pâtissière i malinami

Verrines (małe szklaneczki) z panna cotta i musem truskawkowym

Sernik z karmelizowanymi wiśniami, czekoladą i kajmakiem

Świeży melon z różanym jogurtem i pistacjami