

Uroczysta kolacja bankietowa z elementami kuchni gruzińskiej

Przystawka:

- ✓ Badridżiani- roladka z grillowanego bakłażana z pastą z włoskich orzechów, papryki, czosnku i kolendry z dodatkiem ziaren granatu

Zupy:

- ✓ Krem z białych warzyw
- ✓ Rosół z trzech mięs z makaronem- dla dzieci

II Danie:

- ✓ Udko z kaczki z pieczonym jabłkiem i żurawiną, podane na puree selerowym z sałatką ze świeżych warzyw
- ✓ Panierowane polędwiczki z kurczaka podane z frytkami i surówką z marchewki- dla dzieci

Przystawki zimne w bufecie:

- ✓ Lavasch- rolada warzywna z bakłażanem, papryką, pomidorami i gruzińskim serem
 - ✓ Burgery z kotlecikami z indyka
 - ✓ Półmiski mięs i wędlin z własnej wędzarni
 - ✓ Carpaccio z buraka z serem regionalnym
 - ✓ Tortille z pikantnym farszem
 - ✓ Mini burgery z kotlecikiem z indyka
- ✓ Gruzkańska sałatka z bakłażanem, cebulą, papryką, pomidorami i szpinakiem z sosem z nutą kolendry i czosnku
 - ✓ Pieczywo, masło

Bufet słodki:

- ✓ Medok- tradycyjne warstwowe ciasto gruzińskie z miodem i kremem maślano-budyniowym
 - ✓ Tradycyjny sernik z brzoskwinia
 - ✓ Musy owocowe
 - ✓ Kawa, herbata, woda z cytryną

POKAZ KULINARNY: CHINKALI- tradycyjne gruzińskie sakiewki z baraniną

DLA DZIECI: domowa lemoniada