

F A R I E

PRZYKŁADOWE MENU

Kolacja Uroczysta

Amuse Bouche

przygotowana przez kucharza Farie

Przystawka

słone babeczki podane z gęstym musem śmietanowym wasabi i kawiozem

Zupa

Czerwony delikatny krem z pomidorów gotowany z bananem ze szczyptą chili podana z ryżem i kawałkiem suszonego owocu

Danie główne

Długo pieczona pierś z kurczaka otoczona sezamem, podana na czarnej soczewicy z puree z zielonego groszku na sosie ajvar z delikatną nutą truflowego smaku

Deser

Karmelizowana gruszka z serem oraz włoskim orzechem zalany syropem z agawy

** kolacja uroczysta przygotowywana jest z dodatkowym nakryciem stołów, krzeseł oraz ze specjalnie przygotowaną zastawą.



Śniadanie

- jajecznica podana na kromkach chleba w otoczeniu warzyw i przypraw
- jajko sadzone podawane na sosie z pesto/majonezu
- owocowe smoothie ze szpinakiem
- racuchy pieczone z konfiturą i jogurtem
- deska wędlin, serów, warzyw
- do każdego zestawu kawa, woda, herbata, pieczywo

Obiad

Zupa/krem

Lekka zupa z groszku i pomarańczy z grzankami i cebulką

Danie Główne

Pieczona pierś indyka na purée z ziemniaka i białych warzyw

Grill/Ognisko

posilek do samodzielnego przygotowania

- 1 x zupa
- szaszłyk warzywny
- szaszłyk mięsno-warzywny
- kaszanka
- kiełbaska
- kiszka ziemniaczana
- ziemniaczki opiekane

Dodatki

- musztarda, ketchup
- pieczywo mieszane
- sałatka/surówka/
- ogórek kiszony, smalec
- woda z cytryną
- sól, pieprz



Wspólne chwile przy stole

F A R I E



CENNIK

WWW.FARIE.PL