

Aromatyczny Klub Kolacyjny

W ramach akcji „Kujawsko-pomorska gęsiną na świętego Marcina” przygotowane zostanie jesienne menu dla 10 osób:

I danie

Risotto z gęsiną i dynią; z dodatkiem oleju rydzowego [Gwarantowana Tradycyjna Specjalność]

Papardelle z ragù z gęsiną

II danie

Pieczona gęś owsiana nadziewana cytrusami o piernikowej nucie

Contorni/dodatki warzywne:

Smażone pomidory z rozmarynem

Salatka z pieczonych bakłażanów z jogurtem

Salatka z kopru włoskiego z grejpfrutem i pomarańczą; z dodatkiem podkarpackiego miodu spadziowego [Chroniona Nazwa Pochodzenia]

Grillowana cukinia w aromatyzowanej czosnkiem i pietruszką oliwie

Deser

Korzenna tarta czekoladowa

Panna cotta z kardamonową konfiturą śliwkową

Degustacja nalewki z czarnej porzeczki

Degustacja miodu pitnego – trójniak [Gwarantowana Tradycyjna Specjalność]

Kolacja odbędzie się 15 listopada o godzinie 20:00.

Gotował będzie Michał Muskała – pasjonat kulinariów, kucharz amator z długoletnim stażem, bloger, półfinalista I edycji programu MasterChef, foodie.