

PIKNIK

przykładowe menu

SALATKI

Mix satat z karmelizowanym burakiem, serem kozim i dressingiem miodowo-musztardowym *vege/GF*
Pomidor, ogórek, papryka i czerwona cebula z oliwą aromatyzowaną bazylią *vegan/GF/LF*
Młody szpinak, truskawki, mini mozzarella, prażone orzechy i limonkowy dressing jogurtowy *vege/GF*
Ciecierzycza z czarnymi oliwkami, suszonymi pomidorami i emulsją bazyliową *vegan/GF/LF*
Młode ziemniaki, rzodkiewka, kietki słonecznika z dressingiem jogurtowym i świeżą dymką *vege/GF*
Sałatka z kiszonych ogórków, czerwonej cebuli i papryki z musztardą francuską *vegan/GF/LF*

DODATKI

Tradycyjny smalec z cebulą i majerankiem *GF/LF*
Wegański smalec z fasoli z karmelizowanym porem *vegan/GF/LF*
Ogórki kiszone / ogórki małosolne *GF/LF*
Wybór pieczywa: chleb wiejski, chleb żytni, chleb pszenny, bułki
Sosy: sos czosnkowy / sos tatarski / ketchup / musztarda

STACJA CHŁODNIKÓW

Chłodnik litewski z czerwonym kawiozem *vege/GF*
Chłodnik z melona, ogórka i mięty *vege/GF*

STACJA GRILLOWA

Tradycyjna kielbasa marynowana w świeżym majeranku *GF/LF*
Kaszanka z cebulą pieczona w pergaminie *GF/LF*
Karkówka w marynacie miodowo-musztardowej ze świeżym estragonem *GF/LF*
Skrzydółka Buffalo marynowane w bourbonie *GF/LF*
Żeberka wieprzowe w sosie BBQ *GF/LF*
Udka z kurczaka zagrodowego w marynacie pomarańczowo-chili *GF/LF*
Filet z pstrąga z cytryną i pietruszką, pieczony w pergaminie *GF/LF*
Dorsz marynowany w wędzonej papryce i szalotce, pieczony w pergaminie *GF/LF*

GRILL WEGETARIAŃSKI

Ser halloumi w korzennej marynacie miętowej *GF*
Grillowane warzywa z tymiankiem, pieczone w pergaminie *vegan/GF/LF*
Bakłażan faszerowany pomidorkami cherry, papryką i świeżymi ziołami, pieczony w pergaminie *vegan/GF/LF*
Grillowana papryka faszerowana kuskusem, szpinakiem, mozzarellą i dymką
Bataty marynowane z tymiankiem i masłem czosnkowym, pieczone w pergaminie

DANIA Z JEDNEJ PATELNI

Smażone ziemniaki z papryką i siekanym majerankiem *vegan/GF/LF*
Tradycyjny bigos z kielbasą i grzybami *GF/LF*

DESERY

Ciasto jogurtowe z rabarbarem
Ciasto drożdżowe z truskawkami i cukrem pudrem
Babeczki owocowe
Ciasto wiśniowe
Świeże owoce sezonowe

PICNIC

sample menu

SALADS

Mixed greens with caramelized beetroot and goat cheese, honey - mustard dressing *vege/GF*
Tomato, cucumber, bell pepper, red onion with basil - infused olive oil *vegan/GF/LF*
Baby spinach, strawberries, mini mozzarella, toasted nuts, lime yogurt dressing *vege/GF*
Chickpeas with black olives, sun - dried tomatoes, and basil emulsion *vegan/GF/LF*
Baby potatoes, radish, sunflower sprouts with yogurt dressing, and fresh green onions *vege/GF*
Pickled cucumber, red onion and bell pepper salad with French mustard *vegan/GF/LF*

ACCOMPANIMENTS

Traditional pork lard with onions and marjoram *GF/LF*
Vegan lard from beans with caramelized leek *vegan/GF/LF*
Pickled cucumbers / lightly salted cucumbers *GF/LF*
Bread selection: rustic country bread, rye bread, wheat bread, rolls
Sauces: garlic sauce / tartar sauce / ketchup / mustard

COLD SOUP STATION

Lithuanian cold beet soup with red caviar *vege/GF*
Chilled melon, cucumber and mint soup *vege/GF*

GRILL STATION

Traditional sausages marinated in fresh marjoram *GF/LF*
Blood sausage with onions, cooked in parchment *GF/LF*
Pork neck in honey - mustard marinade with fresh tarragon *GF/LF*
Buffalo wings marinated in bourbon *GF/LF*
Pork ribs in BBQ sauce *GF/LF*
Free-range chicken legs in orange - chili marinade *GF/LF*
Trout fillet with lemon and parsley, baked in parchment *GF/LF*
Cod marinated in smoked paprika and shallots, baked in parchment *GF/LF*

VEGETARIAN GRILL

Halloumi cheese in spiced mint marinade *GF*
Grilled vegetables with thyme, baked in parchment *vegan/GF/LF*
Eggplant stuffed with cherry tomatoes, bell pepper and fresh herbs, baked in parchment *vegan/GF/LF*
Grilled bell peppers filled with couscous, spinach, mozzarella, and spring onions baked in parchment
Sweet potatoes marinated in thyme and garlic butter, baked in parchment

ONE - PAN DISHES

Pan-fried potatoes with bell pepper and chopped marjoram *vegan/GF/LF*
Traditional hunter's stew (bigos) with sausage and mushrooms *GF/LF*

DESSERT

Yogurt cake with rhubarb
Yeast cake with strawberries and powdered sugar
Fruit cupcakes
Cherry cake
Seasonal fresh fruit