

MENU NA WESELE WEGAŃSKIE

Przystawka

Sałatka z ciecierzycą i grillowanym bakłażanem
(DANIE BEZGLUTENOWE)

Zupa

Krem z dyni z prażonymi ziarnami dyni
(DANIE BEZGLUTENOWE)

Danie główne

Tagliatelle w sosie kurkowym z dodatkiem
wegańskiej śmietany
Pieczeń z soczewicy
Kotlety z mielonej soi
Dodatki:
aromatyczny sos grzybowy (do kotletów i pieczeni)
pieczone ziemniaki
kasza gryczana
zestaw surówek i bukiety warzywne
Alternatywnie dla osób z nietolerancją glutenu:
Szaszłyk warzywny w cieście kukurydzianym oraz
nadziewane cukinią/pieczarkami/pomidory
z zestawem surówek

Deser

Pudding jaglany (z prosa) z sosem wiśniowym
(DANIE BEZGLUTENOWE)

Bufet zimny (podawany po obiedzie)

Pasty z soczewicy i kalafiorów, humus
Pieczywo pełnoziarniste, zwykłe, bezglutenowe
Kuskus z warzywami (DANIE BEZGLUTENOWE)
Sałatka makaronowa z pesto z suszonych
pomidorów
Kasza bulgur z batatem
Surówka z rukoli z suszonymi pomidorami awokado
i ziarnami (DANIE BEZGLUTENOWE)
Sałatka grecka z marynowanym tofu (DANIE
BEZGLUTENOWE)
Sałatka jarzynowa
Roladki z cukinii nadziewane twarożkiem
migdałowym
Paszteciki ze szpinakiem
Zestawy surówek , bukiety warzyw, pomidory,
ogórki, buraki

Bufet gorący (podawany o 24:00)

Szaszłyki warzywny w cieście kukurydzianym
(DANIE BEZGLUTENOWE)
Pieczarki, pomidory, cukinie nadziewane (DANIE
BEZGLUTENOWE) pęczakiem i kurkami
Krokiety z kapustą i grzybami
Risotto z grzybami (DANIE BEZGLUTENOWE)
Placki z dyni i cukinii
Pierogi z wędzonym tofu i ziemniakami (ruskie)
okraszone skarmelizowaną cebulką
Samosy wegańskie z sosem z mango
Kotleciki z fasoli i mięty

Bufet z deserami

Owoce filetowe
Sernik z tofu z brzoskwiniami
Szarlotka na razowym spodzie
Ciasto marchewkowe
Mus czekoladowy z malinami

Nocna przekąska

Postny barszcz czerwony, paszteciki z kapustą
i grzybami