

DESSZERTMŰHELY – VÁLOGATHATÓ ÉDESSÉGEK GYÁRTÁSRA

DESSERT AND PASTRY SCHOOL – SELECTION OF DESSERT FOR PRODUCTION

Töltött, vágott, mártott bonbonok és trüffelek – Hand made chocolate bonbons and truffels

(A töltelékek megbolondításához használható fűszerek, íz kombinációk száma szinte végtelen, de csak természetes alapanyagokkal dolgozunk. Néhány lehetőség a teljesség igénye nélkül: levendula/balzsamecet/kávé/fahéj/gyömbér/chili/narancs, nemes italok (konyak, pezsgő, Bailey's, Unicum, Cointreau) hozzáadásával ízesített töltelékek)

(we can use endless variations of fillings, such as lavender, balsamic vinegar, coffee, cinnamon, ginger, chili, orange, alcoholic spirits, such as Bailey's, Unicum, Cointreau)

Kézzel nyújtott almás, meggyes és mákos rétes – Hand made strudels with apple, poppy seeds and sour cherry filling

Mini linzer válogatás – Linzer cookie selection

Brutál csokis brownie kandírozott narancssal – Chocolate brownie

Brownie torta maracujás mascarpone krémmel – Brownie tarte with passion fruit mascarpone cream

Kókusz és lime blondie – Coconut and lime blondie

Brownie mousse pohárkrém – Brownie mousse

DESSZERTMŰHELY – MELEG ÉS HIDEG KÍSÉRŐ ÉTELEK (AZ ISKOLA ÁLTAL)

DESSERT AND PASTRY SCHOOL – ACCOMPANYING MAINS (BY CHEFPARADE)

Tandoori csirkecurry, basmati rizs (indiai) – Tandoori chicken curry , basmati rice

Csirke tagine zöldségekkel, kuskusz (marokkói) – Chicken tagine with veggies, couscous

Chili con Carne (mexikói) – Chili con Carne

Moussaka darált hússal és/vagy zöldséggel (görög) – Beef moussaka

Boeuf Bourgignon burgundi marharagu (francia) – Boeuf Bourgignon

Harcspörkölt túróscsuszával (magyar) – Catfish Ragou, cottage cheese pasta

Kolozsvári rakott káposzta (magyar) – Layered Sauerkraut

Cannelloni ricottás-spenótos töltelékkel (olasz) – Cannelloni with ricotta/Spinach