

LEŚNE UCZTY 2021

MENU



Zaczynamy od degustacji przepysznych **kozich serów** z ekologicznej farmy na Mazurach. Sery podajemy z owocami, świeżymi ziołami oraz **oliwą sosnową**, którą sami przygotowujemy.



Do serów serwujemy mięciutkie **bułeczki z tymiankiem cytrynowym**. Tajemnicą ich puszystości jest budyń, który dodajemy do ciasta. Mamy również **dwa rodzaje palonego masła**. Jedno z pyłkiem pszczelim, drugie z rumiankiem.

LEŚNE UCZTY 2021

MENU



Później przychodzi czas na **mazurskie wędzone ryby**. Zazwyczaj jest to **węgorz** (opalany ogniem) oraz **sieja**. Ryby podajemy z grillowaną cukinią, parmezanem i oliwą sosnową.



Kolejnym daniem jest pyszny **rosół pokrzywowy** robiony na kościach wołowych (w wersji vege przygotowujemy go na pieczonych pomidorach). Rosół podajemy z delikatnymi **kluseczkami z pokrzywą**.

LEŚNE UCZTY 2021

MENU



Gwoździem programu jest **gulasz z dzika** z czerwonym winem, warzywami i jałowcem. Podawany z pieczonymi pomidorami i czipsami z prażonej kaszy gryczanej.



Dla fanów chrupiących ziemniaczków z ogniska mamy też pyszne **ziemniaki w słonej skorupce**. Podajemy je razem z gulaszem z dzika jako danie główne.

LEŚNE UCZTY 2021

MENU



Na deser serwujemy **nietypowy sernik**, a właściwie lekki krem serowy na kruchym cieście z miododajną rośliną zwaną **wiązówką błotną**. Do tego dzikie maliny lub inne owoce i **żel świerkowy**.



Podczas naszej uczy do dyspozycji gości jest **lemoniada**, **szprycer** z syropem z **kwiąt czarnego bzu** oraz woda mineralna. Działa też leśna kawiarenka. Mamy kawę czarną, białą oraz cappuccino. Kawy, na życzenie gości podawane są z **pudrem sosnowym** lub innymi leśnymi dodatkami.

WEGANIE i WEGETARIANIE MENU



Weganie i wegetarianie powinni zgłosić ten fakt podczas zapisywania się na ucztę. Mamy dla nich mnóstwo pysznych dań. Bywa, że jest to **risotto ze szparagami**, kaszotto z buraczkami i karmelizowaną marchewką, przeróżne wariacje z **kurkami** lub innymi składnikami sezonowymi. Zdarza się, że są boskie pierogi z wędzonym twarogiem i sosem a'la demi glace, tyle że w wersji vege. Rosół w wersji vege jest przygotowywany na **pieczonych pomidorach**.

KTO GOTUJE i SERWUJE PYSZNOŚCI NA LEŚNYCH UCZTACH?



Organizatorką i pomysłodawczynią leśnych uczt jest **Agnieszka Żelazko** – dziennikarka, fotografka, autorka książek kulinarnych oraz przewodników po Mazurach. Szefem kuchni jest **Ewa Michalska**, która wcześniej praktykowała m.in. w Nomie, Nolicie i Atelier Amaro. Ewa stoi również na czele kuchni w mazurskim luksusowym obiekcie działającym pod nazwą Dzikie Historie Młynik.