



Etäruokakurssien Menut

Herkkuja läheltä

*Merileväkaviaariskagen
Täyteläinen härkisstroganoff ja paahdetut perunat
Jäiset marjat kuumalla kinuskikastikkeella*

Maistellen kolme maanosaa

*Inkivääristä karamellisoitua tofua
Perunanachot texmex-pavuilla, minitomaateilla ja lisukkeilla
Kanelinen mutakakku paahdetuilla mantelilastuilla*

Ihana Aasia

*Vietnamilaiset riisipaperirullat maapähkinävoidippikastikkeella
Hummussalaatti paahdetulla kukkakaalilla, kikherneillä ja pitaleivällä
Paistetut banaanit*

Englanninkielisen kurssin menu

*Gingery caramelized tofu
Potato skins with texmex beans, minitomatoes and toppings
Mudcake with a twist of cinnamon served with toasted almond flakes*

Kaikki menumme ovat 100 % kasvipohjaisia, eli soveltuvat myös laktoosittomaan, maidottomaan, kananmunattomaan, lihattomaan ja kalattomaan ruokavalioon. Kaikkiin resepteihin sisältyy myös gluteenittomat ja pähkinättömät muokkausohjeet. Huomioimme asiakkaan tarpeiden mukaan myös muut mahdolliset erityisruokavaliot.

Kolmen ruokalajin etäkokkaukset kestävät noin kaksi tuntia. Tunnin tilaisuuksissa kokataan toiveidenne mukaan pää- ja jälkiruoka tai alku- ja pääruoka.

Alle 30 hengen tilaisuuksissa veloitetaan 100 euron lisämaksu menun muokkaamisesta.