



Tanfolyam menü 2025 szeptemberétől

Steak 1.0- Bélszín steak au poivre (bors kéregben sütvé, vajmártással,zöldségekkel-francia módozat)

🍖 Steak 2.0- Teriyaki Rib-eye steak, sült rizs, grillezett pock coi

🍖 Steak 3.0- Hátszín steak/Tonhal steak, tökéletes burgonya chips, kevert sali, citrus dresszing

🍔 Burgermánia- American Burger(Házi buci, házi hús pogácsa, American szósz, karamelizált hagyma, savanyú ubi, cheddar sajt)

- Chicken cheese burger (grillezett csirke, camembert sajt, aioli, zöldségek, sali)

🍲 Távol-kelet ízei- Bakso marha leves

- Pad Thai by: Alex

🍣 Sushi- Hosomaki, Uramaki, Temaki

(Répa, avokádó, lazac, Spicy tuna roll, uborka, surimi)

🍲 Közel-keleti "sztereotípiá"- Shakshuka-Izraeli lecsó - Zaatar Oldalas, lencse saláta

🌮 Mexico - Töltött paradicsomok Morita szószban - Nacho "Lasagne"

🍝 Olasz tészta 1.0 - Gombaszószos Linguine

- Prosciutto Ravioli, Pesto velutée

🍝 Olasz tészta 2.0- Spagetti alla Nerano(cukkíni,sajt)

- Spagetti alle Vongole(fehérbor, kék kagyló)

👨‍👩‍👦 Gyermek-Szülő Páros főzés- Cornflakes csirkemell, koktélpári saláta, Basmati rizs

- Brownie vanília fagyival

👨‍👩‍👦 Páros főzés- Fekete kacsá rilette, kevert sali, rosé dresszing

- Egészben sült sertésszűz, burgonyák, almás-mustáros mártás

🇮🇩 Indonéz Gasztró- Soto Ayam csirke leves

- Nasi Goreng

🇧🇪 Belga eledelek- Waterzooi (Belga csirkeleves)

- Rijsttaart (Belga rizses pite)

🍗 A Kacsamáj- Kacsamáj saláta

- Grillezett kacsamáj, házi almakompót, zsályás burgonyapüré

🍖🌲 Karácsonyi Steak- A Wellington Bélszín, pecsenye szaft

🌲 Karácsonyi menü- Skandináv halleves

- Sült kacsacomb narancsos szószban, gratin burgonya

-Máshogy guba

Macaron : A francia és a svájci macaron között technológiában van különbség . Nagyon kezdőknek a francia módszert javasoljuk ! Tanfolyamunkon 4 féle töltelékkel fejenként 25-30 db macaront készít.

🍰 Alap torta: Piskóta készítés mesterfokon , csokoládé krém ,töltés és díszítés is van a tanfolyamban .

🍰 Mentés torta: Tej,tojás,glutén ,hozzáadott cukor mentes citrusos-gyümölcs torta készül akár vegán változatban is!