

Prezentacja Kacper Serafińczuk *Restaurante La Fabula*



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+

Wejście do restauracji



Restauracja od środka



Nasza kuchnia



Nasz zespół



Aperitivo



- Drobne przekąski, podawane dla każdego gościa na początku posiłku.

Primeró



- Brioche al vapor – gazpacho w odświeżonej wersji podawane zaraz po aperitivo

Segundo



- Quisquilla crunch-
ostatnia z przekąsek
podawana przed
głównymi przystawkami

Entremes



- "Burrata, cebolla y codoriniz" – pierwsza z przystawek

Entremes

- "Burger" – a tak naprawdę tatar, kolejna z przystawek.



Plato



- "Ciervo con remolcha y nueces pecan" – jeleń jako danie główne

Plato



- "Ternera con patatas y demi-glace"- danie główne podawane często na bankietach

Ensalada

- "Col, cordero, yogur y menta" – ostatnie ze słonych dań.



Vermut

- "Vermut Granada" – danie w postaci drinka na bazie likieru z granatów.



Kilima



"Kilima" – przekąska
mająca na celu
oczyszczenie kubków
smakowych przed
deserami

Pre postre

- "Cous cous dulce" – kus kus w wersji na słodko



Postre

- Deser do złodzenia przypominający gumki do zmywania "Milan"



Postre

- "Almendra Earl grey" – deser na bazie migdałów i czarnej herbaty



Postre

- "Corales" – deser imitujący morskie dno



Postre



- "Naranja del valle del lecrin" – mus z czerwonych pomarańczy wyglądający jak cały OWOC

Petit-fours

- "Petit-fours" – słodkiego zakończenie każdego posiłku, czyli selekcja pięciu małych ciastek.



Ja podczas serwisu



Koniec

Dziękuję za uwagę, uczestnik projektu Erasmus +

Kacper Serafińczuk
