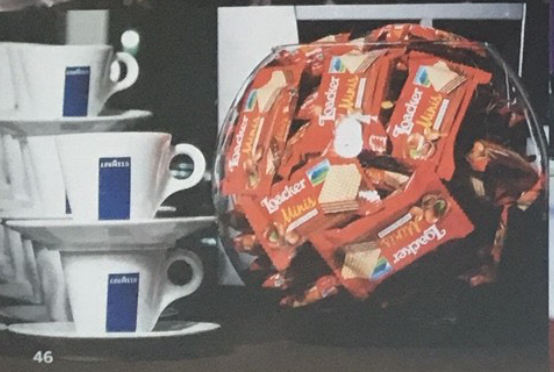
Išskirtinės „Skonio slėnio“ vaišės

- Kriauklėse patiektos jūrų šukutės, paskanintos trumų pasta ir žaliaisiais dumbliais
- Kavos apvalkale patiekti tuno gabaliukai, paskaninti ananasų čatniu
- *Macaroons*, paskaninti *foie gras*, pabarstyti pistacijomis, patiekti su „Džiugo“ sūrio traškėsiais ir papuošti gruzdintais bazilikų lapeliais
- *Macaroons*, paskaninti *Manchego* sūrio rutuliukais, puošti liofilizuotais morkų traškučiais ir garstyčių daigais
- Pusrutulio formos agurkų drebučiai, paskaninti pipirnėmis, pagardinti subtilaus skonio varškės kremo bokšteliais, patiekti su *cherry* pomidoriukų *confit*, papuošti laiškinių česnakų daigeliais
- *Macaroons* su ožkų sūrio rutuliukais ir gervuogėmis bei avietėmis
- Prancūziškos tartaletės su putpelių kiaušinukais, paskanintos raudonaisiais ikrais
- Prancūziškos tartaletės su antienos paštetu, puoštos liofilizuotų gėlių žiedlapiais
- Prancūziškos tartaletės su vėžių uodegėlių kremu ir karališkosiomis krevetėmis
- Žąsų kepenėlių paštetas, patiektas su žaliųjų obuolių sfera, paskaninta kardamonu

- Juodojo belgiško šokolado putėsiai, paskaninti vyšnių *confit*, puošti juodojo šokolado sniegu ir aukso dulkėmis
- Pasiflorų *musas*, pagardintas mangų *confit*, puoštas liofilizuotomis gėlėmis
- Belgiško šokolado putėsių ledai, paskaninti riešutais



Svečiai degustavo bendrovės „Volfas Engelman“ naujieną – limituotą vienkartinės partijos šviesųjį alų „Kolekcinis Galaxy“, išpilstytą į juodus aliuminio buteliukus. Jis patiektas specialiose keraminėse taurėse

Scenos žvaigždžių pasirodymą keitė garsiausių šalies virtuvės šefų kulinarijos šou. Garsiojo Martyno Praškevičiaus ir restorano „Stebuklai" pasiūlymas – burnoje tirpstantys orinių krepšeliai su *Cheddar vintage* ir trumų kremu bei vytintu kumpiu

Tolimąja Japonija dvelkiantys *nori* ir sepijų rašalo traškučiai su tuno *tataki*, pagardinti *wasabi* majonezu ir marinuotomis jūrų žolėmis

Gausiomis gurmaniškomis šventės vaišėmis rūpinosi „Skonio slėnio" įkūrėja Jolanta Šlapelienė

Skonio Slėnis
Gourmet Catering

Konditerijos virtuozas Ali Gadžijevas pristatė iš lietuviškų produktų sukurtą desertų liniją

Svečiai mėgavosi meno kūriniams prilygstančiais jo morkų ir juodojo šokolado griliažu, šaltalankių *macaroons* ir čiobrelių saldainiais

WWW.DANIJA.LT

DANIJA