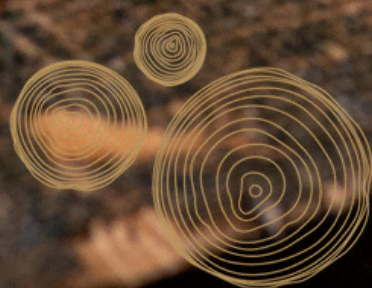


KUCHNIA, KTÓRA LECZY

Piotr Henschke



BIOREZYDENCJA

Zapraszamy do odkrycia świata roślinnej kuchni BioRezydencji, pełnej smaków i aromatów. Znajdziesz w niej klasyczne dania z kuchni całego świata oraz nasze własne innowacyjne pomysły.

Śniadania - kuchnia laktowegetariańska

Rozpocznij dzień pełen energii, delektując się naszym bogatym śniadaniem w formie szwedzkiego stołu. Zasmakujesz tu różnorodnych serów i twarogów, świeżych owoców i warzyw, domowych past oraz ciepłych potraw, takich jak: owsianka, ryżanka lub jaglanka. Dopełnieniem śniadania jest aromatyczna kawa oraz szeroki wybór herbat.

Obiady i kolacje - kuchnia w 100% wegańska

Na obiad i kolację serwujemy wyłącznie dania wegańskie, przygotowane z najwyższej jakości, sezonowych produktów. Nasze menu obejmuje zupy, różnorodne kasze i ryże, a także pyszne warzywa podane w wielu odstonach.





Nasi Szefowie Kuchni

- Piotr Henschke: Mistrz Kuchni Wegańskiej, wieloletni kucharz w indyjskich świątyniach. Autor książek kucharskich. Przeprowadził ponad tysiąc warsztatów i pokazów kulinarnych inspirując innych do wegańskiego stylu życia. Organizator wielu imprez promujących zdrowy styl życia, między innymi: Vegan World Festival na Stacji Wolimierz, Wegetęka, Vegan Machine oraz Henschke Festival.
- Marta Lulek: Doświadczona szefowa kuchni, Mistrzyni Kuchni Wegańskiej. Tworzy wyjątkowe, roślinne menu, które zachwyca smakiem i estetyką.



Ważne informacje:

- Produkty: W naszej kuchni nie używamy mięsa, ryb, jajek ani produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Diety specjalne: Nie realizujemy indywidualnych diet wykluczeniowych. Dla grup zorganizowanych możemy przygotować specjalne menu na wcześniejsze zamówienie (min. tydzień przed przyjazdem).



Warsztaty kulinarne

Warsztaty to wyjątkowa okazja, aby spotkać Mistrzów Kuchni Wegańskiej, posłuchać o kuchni jogina i samemu doświadczyć, czym jest i jak smakuje. Podczas zajęć nauczysz się przygotowywać roślinne dania i odkryjesz tajniki kuchni wegańskiej.

- Czas trwania: 2 godziny
- Koszt: 250 zł/os.
- Minimalna liczba uczestników: 7 osób
- Maksymalna liczba uczestników: 15 osób



