

## KLASSIKALINE MENÜÜ: PEAB KOOS KOKKAMA

Vali igast käigust **üks roog**. Pearoa ja magustoidu teeme koos! Min inimeste arv **10**, hind 500 eurot (iga lisanduv inimene 40 eurot). Hind sisaldab vett, kohvijooke/teed. Veini ja karastusjookide valik kohapeal (ei pea ette tellima). Kestvus ca 4h.

### Eelroad

- Arancinepallid (krõbe riisipall lihatäidisega)
- Pizza buffe
- Klassikaline Itaalia eelroog: singid-salaamid-juustud
- Taimetoidu eelroog: focaccia, konserveeritud aedviljad ja pestod, tomatisalad
- Erinevad Itaalia juustud mee, palsamäädikaga. Mozzarella ja tomatisalad, focaccia.

### Pearoog

- Lasagne! (jah, valmistame värsket pastataigna ja kõik kastmed)
- Pasta – tagliatelle, kaste liha, juurviljade või juustuga (jah, valmistame värsket pastataigna ja kastme)
- Pizza (jah, õpime taigent tegema)
- Juustupallid ja hakklihapallid tomatikastmes (*cacio e uova e polpettini*)
- Paneeritud ja võis praetud veiseliha ning paneeritud ja õlis küpsetatud baklažaan (*cotoletta alla milanese ja cotoletta alla palermitana*)
- Itaalia lihagrill ahjus: lammas, veis, siga ja Vahemere stiilis kartul. Värske salat
- Palermo stiilis krõbedad kalarullid sidruniga. Salat.

### Magustoit

- Mandliküpsised
- Pähkli- ja šokolaaditruhvliid
- Gelato
- Klassikaline crostata
- Ricotta – apelsini pontsikud / riisi – apelsini pontsikud
- Magus pizza/pizzapirukas
- Ricotta – mascarponetort
- Cannolotort
- Crema catalana
- Tiramisu´

## LIHTSUSTATUD MENÜÜ: KAASA KOKKAMA EI PEA

Vali meelepärane teema ja soovi korral võid jälgida tegevust avatud köögis! Kuid käsi ei pea külge panema! Hind sisaldab vett, kohvijooke/teed. Magustoiduks mahlased Sitsiilia tsitrused ja valik meie kookidest. Veini ja karastusjookide valik kohapeal (ei pea ette tellima). Kestvus max 3h.

Pizza: min 10 inimest, maksumus 400 eurot, iga lisanduv inimene 35 eurot.

See on kerge sissejuhatus pizzamaailma. Koolituse alguses ootavad teid laual ahjusoojad focacciad, salaamid, juustud, oliivid. Räägime pisut pizzamaailmast. Pizzameister Joshua valmistab teie ees pizzasid, tutvustades erinevate Itaalia piirkondade traditsioonilisi pizzakatteid. Teeme pizzasid nii kaua kui süüa jaksate.

Pasta: min 10 inimest, maksumus 400 eurot, iga lisanduv inimene 35 eurot.

See on sissejuhatus pastamaailma. Koolituse alguses on teil laual ootamas ahjusoe focaccia, salaamid, juustud, oliivid.

Valmistame vastavalt soovile 3 erinevat pastarooga. Valik varieerub erinevatel päevadel, kuid valikus on alati durumjahupasta, värsked ravioolid, tortellinid, gnocchid, lintpasta, lisaks maitsepastad. Valmistame kastmeid valikust: Aglio e olio, Carbonara, Pasta alla norma, Bolognese (või sarnane), juustukaste jne. Valik ja võimalused on kohapeal väga laiad, ette valima ei pea!

Liha: min 10 inimest, maksumus 500 eurot, iga lisanduv inimene 45 eurot.

Koolituse alguses on teil laual ootamas ahjusoe focaccia, salaamid, juustud, oliivid.

Valmistame veiseliha salati koos tomati, rucola, Parmigiano juustu ja veisefileega. Teeme ahjus Itaalia sealihavorste – tšilliseid ja klassikalisi. Kõrvale värsket salat tsitrusete ja mandlitega. Proovime Abruzzo maakonna ehedaid maitseid ehk lambatallelihast valmistatud lihavardaid.

Kala: min 10 inimest, maksumus 500 eurot, iga lisanduv inimene 45 eurot.

Koolituse alguses on teil laual ootamas ahjusoe focaccia ja valmistame sinna kõrvale sinimerekarbid tomatikastmes.

Valmistame friteeritud kalade ja mereandide mixi rohke värsket sidruniga. Valmistame klassikalise pasta *frutti di mare* või risotto.

Taimetoit: min 10 inimest, maksumus 400 eurot, iga lisanduv inimene 35 eurot.

Võimalik teha ka gluteenivabalt või vegan versiooni.

Koolituse alguses on teil laual ootamas ahjusoe focaccia, erinevad pestod, oliivid ja aedviljad.

Valmistame ahjus grillitud paprikast salati, mis sobib ideaalselt focacciale või bruschettale. Teeme tomati- basiiliku- küüslaugu mixi, mis on klassikaline bruschetta kate. Valmistame risotto safraniga.

## TÕELINE JÕULUPIDU

**Myitaly jõulupidu on pidu, kus ei pea sa mitte millegile ise mõtlema. Ise kokkama ka ei pea, aga kui soovi on, siis miks ka mitte! Pidud on mõeldud kuni 12 inimesele (maksumus 950 eurot, iga lisaliige 50 eurot, kestvus ca 4 – 5h). Kohvijooigid, vesi ning ka kõik järgnev on hinnas.**

Laul on rikkalik valik salaamisid, juuste, oliive, ahjusoe focaccia ja pesto. Siia kõrvale pakume 3 pudelit mõnusat kihisevat Spumantet.

Pearoana valmib üks pastaröög ravioolidest ja teine klassikalise durumpastast. Siia kõrvale pakume 3 pudelit Myitaly lemmikveini, milleks on *Tenuta Maddalena Chardonay*.

Teine pearoog on ahjugrill (kolm erinevat liha) ja kaks erinevat rikkalikku salatit. Siia kõrvale pakume 3 pudelit *Tenuta Maddalena Merlot*.

Magustoiduks mahlased Sitsiilia tsitrused ja valik meie kookidest. Kõrvale kohvijooigid või tee.

Lõpetuseks pitsike Limoncellot!

Kõik peol osalejad saavad ka pisikese kinkekotki, milles on jõulukingituseks oliiviõli, erinevad maiustused ja pasta.

*Kui soov on korraldada pidusöök kala ja mereandidega, siis palun küsi pakkumist!*

## TÕELINE JÕULUPIDU LASTELE

**Pidu on mõeldud kuni 12 inimesele (maksumus 300 eurot, iga lisaliige 20 eurot, kestvus 3h). Hinnas on joogiks lauavesi ja igale lapsele 1 pudel limonaadi.**

Peo alguses on laual ootamas dipikastmega tomatid, porgandid, tsitrused ja kõrsikud.

Lapsed saavad endale valmistada ise mahlapressiga värsket apelsinimahla ning kaunistada piparkooke.

Lastele on avatud pisike jäätiselett, kus nad saavad ise jäätist endale serveerida ja kaunistada.

Lapsed saavad ise käe külge panna pizza valmistamisel ja endale oma pizza teha.

Kõik lapsed saavad kaasa karbikese enda valmistatud piparkookidega ja lisaks kotikese, milles on šokolaadilusikas kuuma kakao valmistamiseks ning naturaalsest mahlast valmistatud karamellkommid.

