

*Hindreku talus valmib värskest toorainest toit rehielamu köögis,
puupliidil või ahjus ja igas retseptis on killuke armastust.*

Seminari toitlustus

Komplekteeri endale sobiv menüü! Hinnale lisandub käibemaks 20%

V-vegan; VV-vegan võimalik; L-laktoosivaba; G-gluteenivaba

Jook, mis kosutab ja hoiab mõtte lennuka

	EUR/in
Kohv, tee ja maitsevesi kohvipausi või toidukorra juurde VV L G	1,5
Kamajook marjadega 150 ml	1,5
Smuuti hooaja marjade või köögiviljadega 150 ml VV L G	2,5
Kasemahla vahuvein, Tori Siidritalu, alkoholi sisaldus 2,5 % 120 ml V G L	3

Kohvipaus, niksimiseks-näksimiseks

	EUR/in
Hooaja puuviljad ja marjad 50 g V G L	1,5
Juurvilja vaagen küüslaugu dipiga 50 g VV G L	1,5
Kodused kaerahelbeküpsised 50 g VV G L	1,5
Muretaigna korvike peedi-kikerherne täidisega VV L	2,5
Muretaigna korvike suitsukana täidisega	2,5

Toekas kohvipaus, et töö tegemiseks rammu jaguks

	EUR/in
Kodune lihapirukas 80 g	2,5
Kodune porgandipirukas 80 g VV	2,5
Lahtine kilupirukas 70 g	2,5
Hindreku talu ahjusoe leib erinevate määretega, 2 tugevat viilu VV	4

Supp, mis sobib hästi lõunasöögiks

	EUR/in
Kodune seljanka <i>G L</i>	4
Borś veiselihaga <i>G L</i>	4
Hooaja püreesupp peekoni ja saiakuubikutega <i>VV</i>	3,5
Kreemjas seene püreesupp <i>V L G</i>	4

Praad, mis täidab kõhtu nii lõuna- kui õhtusöögil

	EUR/in
Punase läätse kotletid, kartulipüree ja sooja köögiviljasalatiga <i>V G L</i>	7,5
Valge kala Poola kastmes kartuli ja värske salatiga	6
Lõhe toorjuustu ja mandlitega, riisi ning röstitud juurviljadega <i>G</i>	11
Kanakarri riisi ja värske salatiga <i>G</i>	6
Paneeritud kana riisi ja ahjus küpsetatud juurviljadega <i>L</i>	9
Seapraad, keedetud kartuli ja värtsika hapukapsaga <i>G L</i>	6,5
Šnitsel sealihast kastme, ahjukartuli ja värske salatiga	9,5
Veisehakkliha kotletid tatrapudru ja salatiga <i>G L</i>	8
Loomaliharull kooseses kastmes kartuli ja juurviljadega <i>G</i>	11
Mulgipuder peekonikastme ja hapukurgiga <i>VV G</i>	6

Magustoit, mis teeb kõhule pai

	EUR/in
Porgandikook <i>V L G</i>	2,5
Hooaja plaadikook	1,5
Toorjuustukook marjakastmega	2,5
Kringel jõhvikate ja rosinatega	2
Kamavaht musta leiva ja marjakastmega	2
Kompott vahukoorega <i>G</i>	2
Soe puuviljasalat vaniljejäätisega <i>G</i>	2