

Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 16/01/2010 17:18

Η γιορτή των ερωτευμένων έρχεται.

Σε λιγότερο από ένα μήνα καλούμαστε να κάνουμε ένα δείπνο στον συντροφο μας για μια ακρώς ερωτική βραδιά με αρώματα, κεριά και απαλή μουσική.

Το πρώτο μενού έχει θέμα την θάλασσα. Ας το ονομάσουμε

Θαλασσινή αέρα

Ορεκτικό

Αλμυρά αστέρια

<http://i48.tinypic.com/2d992qa.jpg>

Κύριο πιάτο

Μπιφτέκια ψαριού

<http://i46.tinypic.com/2isxr48.jpg>

Σαλάτα

σαλάτα στα κόκκινα

<http://up.picr.de/7834824ldk.jpg>

Επιδόρπιο

Τούρτα Αμαρέτο

<http://i48.tinypic.com/xc6szm.jpg>

Τέλος μπορούμε να φτιάξουμε δικό μας ψωμί. Σας προτείνω για αυτό το μενού

Ψωμάκι Φθινοπωρινό

<http://i50.tinypic.com/34pz6gp.jpg>

Επιλεγούμε λευκό ξηρό κρασί για να συνοδεύσουμε το δείπνο μας.

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 16/01/2010 21:19

Σαλάτα

Σαλάτα Εξωτική

<http://up.picr.de/8251415gjy.jpg>

Κυρίως πιάτο

Καραβίδες με πικαντική σαλτσα

<http://up.picr.de/8251416qvr.jpg>

Επιδόρπιο

Μους με Κυδώνι

<http://i49.tinypic.com/257gdqg.jpg>

Ψωμι

Ψωμί Φόρμας

<http://i46.tinypic.com/bh0xa1.jpg>

=====

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 16/01/2010 21:39

Θαλασσινη αυρα 3

Ορεκτικο

Θαλασσινή σύνθεση

<http://i49.tinypic.com/2rf8zmf.jpg>

Μύδια αχνιστά

<http://i46.tinypic.com/2qatslw.jpg>

Κυριως πιατο

Κις Λορέν με Σολωμό και Μπρόκολο

<http://i50.tinypic.com/17wk7b.jpg>

Σαλατα

Σαλάτα ρόκα με φινόκιο

<http://i46.tinypic.com/2elcuxe.jpg>

Επιδορπιο

Πηλιοριτικός Μπακλαβάς της Μαρμάς μου

<http://up.picr.de/7834120kgq.jpg>

Ψωμί Ολικής με προζύμι

<http://i46.tinypic.com/efgboi.jpg>

=====

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 17/01/2010 08:57

Το επομενο μενου εμπνευσμενο απο την ιταλικη κουζίνα.

l'amore ala italiana

Ορεκτικο

Ρολά σφολιάτας με πέστο

<http://i48.tinypic.com/2i1l2dy.jpg>

Πιτσάκια με αραβική πίτα

<http://i48.tinypic.com/2ng5tma.jpg>

Κυριως πιατο

Πένες α λα σισιλιάνα

<http://i45.tinypic.com/2uz8188.jpg>

Σαλατα

Σαλάτα με μαρούλι, ξυνόμηλο και παρμεζάνα

<http://i48.tinypic.com/2435iio.jpg>

Επιδορπιο

PANNA COTTA με παραλλαγές

<http://i45.tinypic.com/2agtes3.jpg>

Ψωμι

Ψυχούλες

<http://up.picr.de/7834223ifd.jpg>

Μην ξεχάσετε να συνοδεύσετε το δείπνο με κοκκίνο κρασι και ιταλική ατμόσφαιρα

=====

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 18/01/2010 07:45

Deutsch gefuhl

Ορεκτικο

Πατατόσουπα η φανταστική

<http://i46.tinypic.com/14v4lmh.jpg>

Κυριως πιατο

Χοιρινό Κότσι Βαυαρίας -Swinehaxe

<http://i46.tinypic.com/43ps0.jpg>

Κόκκινο λάχανο με Cassis

<http://i49.tinypic.com/2z8n2fl.jpg>

Σαλατα

Γερμανική Σαλάτα

<http://i45.tinypic.com/2dt39yc.jpg>

Επιδορπιο

Το Ντεκολτέ της Θεάς Αφροδίτης

<http://i48.tinypic.com/2e2gw21.jpg>

Ψωμι

Ψωμί φτιαγμένο στον ατμό-Serviettenkloß

<http://i50.tinypic.com/mae8nb.jpg>

=====

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 18/01/2010 11:52

Gourmet amour

Ορεκτικο

Portobello γεμιστά

<http://i47.tinypic.com/2qixlk8.jpg>

Ελιοψωμάκια με μυρωδικά

<http://i49.tinypic.com/2us9xxv.jpg>

Ντιπ με ροκφόρ

<http://i48.tinypic.com/2m307br.jpg>

Προσούτο με πεπόνι

<http://i49.tinypic.com/2vuc6xv.jpg>

Κυριως πιατο

Αρωματικό ψαρονέφρι

<http://i49.tinypic.com/6f4n4x.jpg>

Σαλατα

Καλαθάκι παρμεζάνας

<http://i49.tinypic.com/2zs740j.jpg>

Επιδορπιο

Μεθυσμένη Πουτίγκα

<http://i49.tinypic.com/29dwnj9.jpg>

Ψωμι

Ψωμάκια σε Σακούλα

<http://i47.tinypic.com/15qci8m.jpg>

Τελος συνοδευουμε με ξηρο Ροζε κρασι.

=====

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 19/01/2010 08:19

Αρωμα ανατολης

Ορεκτικο

Λεχματζούν

<http://i50.tinypic.com/2meo907.jpg>

Πιπεριές γεμιστές

<http://i45.tinypic.com/23t437o.jpg>

Κυριως πιατο

Κοτόπουλο Tikka massala

<http://i49.tinypic.com/1zya7u1.jpg>

Κοτόπουλο με σάλτσα μουστάρδας

<http://i50.tinypic.com/2dhekpt.jpg>

Σαλατα

Μαροκινή Σαλάτα

<http://i48.tinypic.com/14lugc1.jpg>

Επιδορπιο

Πολιτικο

<http://i49.tinypic.com/316tahj.jpg>

Φωλίτσες Κανταΐφι με Φυστίκι Αιγίνης

<http://i46.tinypic.com/2rx9oc9.jpg>

Συνοδευουμε με Λευκο ημιξηρο κρασι.

=====

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 19/01/2010 11:12

Ερωτας αλα Ελληνικα

Ορεκτικο

Τηγανια

<http://i49.tinypic.com/2h85nw6.jpg>

Κρεμμυδόπιτα Αλσατίας

<http://up.picr.de/7824291mfw.jpg>

Κυριως πιατο

Μεθυσμένο χοιρινό με δαμάσκηνα

<http://i49.tinypic.com/14cv7ll.jpg>

Σαλατα

Σαλάτα με ντοματάκια Σαντορίνης

<http://i47.tinypic.com/zyjcap.jpg>

Επιδορπιο

Καρυδόπιτα με σοκολάτα

<http://i47.tinypic.com/j10i3a.jpg>

Ψωμι

Τα πιο γρήγορα ψωμάκια του κόσμου

<http://i45.tinypic.com/2e16k3p.jpg>

Συνοδευομε με κοκκινο κρασι

=====

Απ:Μενού μόνο για δύο!

Δημοσιεύθηκε από mara - 20/01/2010 08:26

Το δειπνο μας πρεπει να συνοδευομε με καλο κρασι.

Μπορείτε να παρείτε καποιες χρησιμες στο σχετικο αρθρο

Επιλογή του κατάλληλου κρασιού

Το δειπνο τελειωνει καθως και το βραδυ.

Θα ηταν μια πολυ ευχαριστη και νοστιμη εκπληξη για τον συντροφο μας ενα καλο πρωινο

Πρωινο για δυο

Αρχικα φτιαχνουμε ενα ροφημα.Αυτο μορει να ειναι ο αγαπημενος καφες,τσαι,σοκολατα.

<http://i46.tinypic.com/2dqj78l.jpg>

Ενα ποτηρι φρεσκο χυμος πορτοκαλι ειναι οτι πρεπει.

Μερικες προτασεις για γευστικο πρωινο

Κέικ αμυγδάλου

<http://i48.tinypic.com/1zch9b4.jpg>

Σοκολατένιο κέικ με επικάλυψη Ganache crème

<http://i47.tinypic.com/1zml3wh.jpg>

Κέικ αρωματικό με Μέλι

<http://i47.tinypic.com/j6im3n.jpg>

Μηλόπιτα η αγαπημένη

<http://i45.tinypic.com/ngavee.jpg>

Τα Μπισκοτάκια της Αλεξάνδρας

<http://i50.tinypic.com/20g1fm9.jpg>

Τραβηχτές Μάνης

<http://i49.tinypic.com/5nvk0l.jpg>

Μπουγάτσα κρέμα

<http://i49.tinypic.com/2rdyhic.jpg>

Μπέρλινερ

<http://i46.tinypic.com/18dkl1.jpg>

Καλο θα ηταν η προετοιμασια του πρωινου να γινει απο την προηγουμενη μερα.

Το βραδυ του δειπνου θα πρεπει να ειμαστε ξεκουραστες ωστε να απολαυσουμε και εμεις οτι εχουμε ετοιμασει.

Και μια τελευταια συμβουλη...δεν ειναι αναγκη να εχουμε μια επετειο η να ειναι η γιορτη των

Συζητήσεις - Μαγειρικές διαδρομές

Δημιουργήθηκε: 30 October, 2020, 10:05

ερωτευμενων για να απολαμβανουμε με τον συντροφο μας ενα εκλεκτικο δειπνο και ενα δυναμωτικο πρωινο.Ας σπασουμε την ρουτινα της καθημερινοτητας και να το κανουμε συχνοτερα.

=====