

Drużyny i nazwy dań VII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny 11 sierpień 2012 roku

Teatr Kamienica ul. Belwederska Warszawa		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Grzegorz	Hubert
	Rytelewski	Woźnica
Jagnięcina marynowana w zsiadłym mleku podana z rosti rozmarynowym, botwinką z emulsji maślanej, sosem ze świeżych kurek i pianką z koziego sera.		

Restauracja „JAK PRAGNĘ WINA” Łódź ul. Piotrowska		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Mateusz	Tomasz
	Skonka	Ziółkowski
Comber barani otoczony zieloną panierką, ułożony na sałatce z nasion konopi w asyście sosnowego ziemniaka i orzechowej ziemi.		

„Zbóje z Gór” hotel Crokus Zakopane		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Daniel	Beniamin
	Bzdyk	Nasażewski
Comber jagnięcy gotowany w niskiej temperaturze metodą sous vide ułożony na demi glace z baraniny serwowany z placuszkami smażonymi z rucolą i szalotkami w asyście czerwonej kapusty duszonej z czarnymi porzeczkami i czerwonym winem.		

Restauracja „Alternatywa” Rzeszów		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Kamil	Grzegorz
	Tłuczek	Pukała
Comber jagnięcy nadziewany zielonymi szparagami, serwowany na musie z bobu, w towarzystwie risotto z leśnymi darami, grillowanego koziego sera, oraz sałatki zwieńczonej pianką żurawinową		

"GastroArt Team" Garwolin		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Marek	Zbyszek
	Rybacki	Łęgowski
Jagnięcina z quonoyą (komosa ryżowa) na purre z czerwonej kapusty z sałatką z mieczyków i kwaśną papierówką		

UNIFREEZE CULINARY TEAM		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Michał	Robert
	Górecki	Pęchrzewski
Grillowany comber jagnięcy w delikatnym sosie kurkowym aromatyzowanym żubrówką w asyście podwędzanego ziemniaka faszerowanego borowikami i pomidorkami koktajlowymi nadziewanymi warzywami na zielonym sosie z rukolą i szczypiorkiem		

Hotel „Verde Montana” Kudowa Zdrój		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Łukasz	Mariusz
	Grabowski	Roch
Comber Jagnięcy w chrupiącej zielonej panierce, podany z ziemniaczanym torcikiem truflowym, w asyście sosu jałowcowo-balsamicznego i karotki Bailey's		

Moravia Team, Republika Czeska		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Karel	Vendula
	Drapal	Horychová
Comber z jagnięciny w sposób morawski		

Hotel „Marlene” Słowacja		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Jan	Martin
	Kralik	Kobzik
Baranina a la Marlene		

Hotel Diament Ustroń		
	KAPITAN DRUŻYNY	CZŁONEK DRUŻYNY
	Jakub	Krzysztof
	Szlembariski,	Bogdanowicz
Comber jagnięcy podany na grillowanym oscypku z sosem holenderskim z miętą i żurawinowym chutney		