

Wyniki i nazwy dań VII Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny 11 sierpień
2012 roku w ramach Święta baraniny

1. miejsce: "Gastroart team" Garwolin, kapitan drużyny Marek Rybacki
członek drużyny Zbyszek Łęgowski, danie: Jagnięcina z quinoą (komosa
ryżowa) na purre z czerwonej kapusty z sałatką z mieczyków i kwaśną
papierówką
2. miejsce: hotel „Verde Montana” Kudowa Zdrój, kapitan drużyny Łukasz
Grabowski, członek drużyny Mariusz Roch, danie: Comber Jagnięcy w
chrupiącej ziołowej panierce, podany z ziemniaczanym torcikiem truflowym,
w asyście sosu jałowcowo-balsamicznego i karotki Bailey’s
3. miejsce: „Unifreeze Culinary Team” Warszawa kapitan drużyny Michał
Górecki, członek drużyny Robert Pęcherzewski danie: 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

Nagroda specjalna Beskidzkiego Klubu Kulinarnego a też i wyróżnienie
Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim: „Hotel Diament” Ustroń, kapitan
drużyny Jakub Szlembariski, członek drużyny Krzysztof Bogdanowicz
danie: Comber jagnięcy podany na grillowanym oscypku z sosem holenderskim
z miętą i żurawinowym chutney