



Vieta, kur susipina skonis ir istorija

Pasiūlymai turistinėms grupėms

Konditerinės dirbtuvės:

Varškės spurgų kepimas

Išmoksite tradicinio recepto subtilybių ir patys iškepsite purias tradicines spurgas.

15 € / asm.

(pamoka, receptas, 4 spurgos, kava/arbata)

„Tinginio“ pyrago gamyba

Kartu gaminsime greitai paruošiamą, be kepimo gaminamą lietuvišką desertą, kuris yra mėgstamas tiek švenčių progomis, tiek kasdienai.

15 € / asm.

(pamoka, receptas, degustacija, kava/arbata)

Tradicinių meduolių kepimas

Sužinosite meduolių gamybos paslaptis, juos formuosite ir dekoruosite.

19 € / asm.

(pamoka, receptas, lauktuvių dėžutė, degustacija, kava/arbata)

Žagarėlių gamyba

Sužinosite, kaip paruošti traškius, šventinius žagarėlius.

15 € / asm.

(pamoka, receptas, 8 žagarėliai, kava/arbata)

„Skrudėlyno“ kūrimas

Kartu gaminsime įspūdingą medaus ir tešlos desertą – lietuviško svetingumo simbolį.

19 € / asm.

(pamoka, receptas, lauktuvių dėžutė, degustacija, kava/arbata)

📍 Pilies g. 10-2, Vilnius

📍 Konrado Cukraine

📱 konrado_Cukraine

☎ +370 671 05758

✉ konradas@berneliuzuzeiga.lt

Daugiau apie mus:



Lietuviškų desertų ir gėrimų degustacija:

Desertų rinkinys

Tortas „Senovinis medauninkas“

Tortas „Senovinis Napoleonas“

Varškės spurga

Spanguolių kisielių/naminė duonos gira

Gilių kava „Kafija“

8 € / asm.

Tradicinių lietuviškų gėrimų degustacija

„Dainava“

„Starka“

„Malūnininkai“

„Žalios devynerios“

„Trejos devynerios“

8 € / asm.



Vieta, kur susipina skonis ir istorija

Offers for tourist groups

Dessert workshops:

Cottage cheese doughnuts

You will learn the subtleties of the traditional recipe and bake fluffy traditional doughnuts yourself.

15€ per person

(lesson, recipe, 4 doughnuts, coffee/tea)

"Tinginys" (Lazy Cake)

Together we will make a quick-to-prepare, no-bake Lithuanian dessert popular for special occasions and everyday.

15€ per person

(lesson, recipe, tasting, coffee/tea)

Traditional Gingerbread

You will learn the secrets of gingerbread making, shape them and decorate them.

19€ per person

(lesson, recipe, gift box, tasting, coffee/tea)

"Žagarėliai" (Angel Wings)

You will learn how to prepare crispy, festive "žagarėliai".

15€ per person

(lesson, recipe, 8 "žagarėliai", coffee/tea)

"Skruzdėlynas" (Anthill Cake)

Together we will make an impressive honey and dough dessert - a symbol of Lithuanian hospitality.

19€ per person

(lesson, recipe, gift box, tasting, coffee/tea)

📍 Pilies str. 10-2, Vilnius

📍 Konrado Cukrainė

📧 konrado_cukraine

☎ +370 671 05758

✉ konradas@berneliuuzeiga.lt

More about us:



Lietuviškų desertų ir gėrimų degustacija:

Desertų rinkinys

Old-fashioned Honey Cake

Napoleon Cake

Cottage cheese doughnut

Cranberry kissel/homemade bread kvass

Acorn coffee "Kafija"

8€ per person

Traditional Lithuanian drink tasting

„Dainava“

„Starka“

„Malūnininkai“

„Žalios devynerios“

„Trejos devynerios“

8€ per person