

# Cykl wykładów "Miejsce przy królewskim stole"

Zapraszamy na cykl wykładów połączonych z degustacją potraw przygotowanych według historycznych receptur:

*Miejsce przy królewskim stole*

**Arkady Kubickiego**

godz. 17.00

gość specjalny cyklu: **Agnieszka Kręglicka**

---

## Archiwum:

**22 kwietnia** 2018 r. – *Od Neapolu do Warszawy, czyli podróż po renesansowej kuchni królowej Bony*. Prowadzenie: **Magdalena Tworzowska**

Krewetki z brzoskwiniami, oliwa oraz grubo młotkowanym pieprzem, wg zaleceń mistrza ceremonii, *Cristoforo di Messisbugo*

Bulion z bażanta z pierożkami z bażancim mięsem i pieczonym pasternakiem, z uwagami XVI-wiecznego botanika *Stefana Falimirza z Krakowa*

Miętus gotowany w bulionie szafranowym, z kapusta? włoska?, rodzynekami i orzeszkami piniowymi

Pieczeń cielęca, podana z chrupiącym topinamburem, karczochami, koprem włoskim i tłuczonym, włoskim grochem

Nugat z orzechami pistacjowymi w cukrze i gruszkami duszonymi w czerwonym winie i miodzie

---

**17 czerwca** 2018 r. – *Jak nakarmić ambasadora? Dyplomacja i królewska kuchnia w XVI i XVII w.* Prowadzenie: **dr Anna Kalinowska**

Chleb dla ambasadora, wg relacji ambasadora *Jana Zawadzkiego z wizyty w Edynburgu podczas koronacji Karola I, 1633r.*

Rosół po polsku, wg *Compendium Ferculorum* 1682 *Stanisława Czernieckiego*

Ślimaki na przydatek, wg *Kucharza Doskonałego* 1783 *Wojciecha Wielądka*

Bażant, codzinne puree z żółtego grochu i niecodzienna pieczona kasza tatarska

Sorbet porzeczkowy, niczym na dworze sułtana

Blamanż/ blanc manger / biancomangiare

---

**23 czerwca 2018 r., Muzeum Łazienki Królewskie** (strefa leżakowania przy Nowej Oranżerii),  
godz. **18.00–22.00**

*Biały piknik* – wspólne piknikowanie w ogrodach Łazienek Królewskich

---

**21 października 2018 r.**

*„Półmiski, talerze, wazy, sztucce srebrne i pozłacane, a wszystko w nowym guście cyframi królewskimi ozdobione”. Na czym i czym jadano na dworze Stanisława Augusta.* Prowadzenie:

**Anna Saratowicz-Dudyńska**

---

**4 listopada 2018 r.**

*„A uczone obiady? Znasz to może imię...”. Obiady czwartkowe pod patronatem króla Stanisława Augusta i kucharza Paula Tremo.* Prowadzenie: **Agnieszka Lichacz, Daniel Artymowski**

---

**25 listopada 2018 r.**

*Triumf przysmaków i alegorii. Wielkie teatrum stołu koronacyjnego Stanisława Augusta.*

Prowadzenie: **dr Angela Sołtys, prof. dr hab. Jarosław Dumanowski**

---

**10 marca 2019 r.**

*Pierwszy salon II Rzeczypospolitej. Na bankietach w Zamku w okresie międzywojennym.*

Prowadzenie: **Paweł Gutt**

Fałszywa zupa z żółwia

Łosoś a la' Armenonville

Pate z foie gras z karmelizowanym jabłkiem i Calvadosem

Kotlet jagnięcy z puree z zielonym groszkiem, krokietem ziemniaczanym i pieczarkami w maśle

Szparagi z jajem sous vide, w sosie muślinowym

Parfait Pompadour

Praliny czekoladowe

---

**28 września 2019 r.**

*Wielkie bankiety na dworach renesansowych we Włoszech*

---

Bilety w cenie **25 zł** do nabycia w kasie zamkowej

Spotkania pod patronatem

**Stowarzyszenia Europejskich Rezydencji Królewskich ARRE w ramach programu ECHY –  
European Cultural Heritage Year 2018**

- [PLAKAT.pdf](#) (2.2 MB) -
- [Plakat Pierwszy salon II Rzeczypospolitej.pdf](#) (5.2 MB) -