



# Oferta weselna Akademii Sztuki Kulinarnej ANMARK

„Dbamy o każdy detal”



Akademia Sztuki Kulinarnej ‘ ANMARK’ od wielu lat specjalizuje się w profesjonalnym organizowaniu i obsłudze różnych imprez okolicznościowych.

Przedstawiamy menu przyjęcia weselnego.

### **Zupy - do wyboru 1 rodzaj**

Rosół consommé z kołdunami

Rosół domowy z makaronem

Zupa cebulowa z groszkiem lub grzanką czosnkową

Krem selerowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym

Krem pieczarkowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym

Krem porowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym

Barszcz czerwony z uszkami

Zupa grzybowa z łazankami

Krem pomidorowy z łazankami

Krem szpinakowy z jajkiem

### **Mięsa w sosach**

Tornado (rolada ze schabu z serem feta, kaparami przewinięty boczkiem w sosie własnym)

Rolada wołowa tradycyjna

Zraz wołowy w sosie grzybowym

Zraz wołowy po węgiersku z papryką

Bitki wołowe w sosie muślinowym z grzybami

Rolada schabowa ze śliwką

Ruloniki schabowe z serem pleśniowym, selerem naciowym w sosie paprykowym

Marynowany schab pieczony w warzywach lub w sosie pieczarkowym

Szynka wieprzowa pieczona w sosie własnym lub innym

Rolada drobiowa

Rolada drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem feta w sosie szpinakowym

Filet z pierś kurczaka w sosie szpinakowym

### **Mięsa smażone**

Filet po szwarcwaldzku z piersi kurczaka zapiekany z szynką szwarcwaldzką, szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem

Schab po chłopsku zapiekany z pieczarkami i serem

Kieszka zbójnicka (faszerowana pieczarką, cebulą, serem żółtym, jabłkiem)

Schab po szwajcarsku (ser żółty, szynka konserwowa)

Kotlet schabowy tradycyjny

Koperta drobiowa (faszerowana szynką, serem i kaparami)

De volaille (pierś z kurczaka z pieczarką i masłem)

De volaille francuski (pierś z kurczaka z nadzieniem warzywnym)

De volaille włoski (faszerowany brokułem, papryką, serem)

Filet z kurczaka panierowany delikatesowy

Cordon Blue (pierś z indyka z serem i szynką)

Udka z kurczaka

Filet z białej ryby w sosie węgierskim

Odkostnione faszerowane skrzydełko ze szpinakiem lub z mięsem

Z podanych w ofercie mięs przypadają 2 szt / os.

Istnieje możliwość rozłożenia tych mięs na maksymalnie 3 rodzaje.

### **Mięsa odrębnie kalkulowane**

Mieszek ziemiański z wołowiny z grzybami, boczkiem i kielbasą

Sakiewka drobiowa (faszerowana papryką, cebulą, pieczarką, kaparami, ogórkiem i primerbą bazyliową)



Sandacz w sosie beszamelowym de - lux

Porcja z kaczki (pierś lub udko)

Roladki z kaczki

Medaliony z jelenia w sosie myśliwskim

Filet z łososia w sosie śródziemnomorskim

### **Dodatki ( do wyboru dwa rodzaje)**

Kluski śląskie

Kluski faszerowane farszem śródziemnomorskim

Ziemniaki z wody

### **Surówki**

Dysponujemy 40 - ma rodzajami surówek, które dobieramy w zależności od serwowanych mięs. (minimum 3 rodzaje)

### **Napoje gorące - bez ograniczeń**

Kawa rozpuszczalna ze śmietanką

Herbata z cytryną

### **Owoce**

Kompozycje owoców sezonowych świeżych

Słodycze - kilka gatunków cukierków.

### **Desery (do wyboru dwa rodzaje)**

Lody cassate z owocami

Teryna owocowa

Crem brulle



Pana Cotta  
Pasha  
Deser bezowy

## Pozostałe dania weselne

### Wędliny

➤ **Wędzone naturalnym dymem olchowym i owocowym we własnej wędzarni**

Szynka

Baleron

Schab z otoczką naturalnego tłuszczu - kesler

Boczek

Szynka drobiowa

➤ **Mięsa pieczone**

Karczek

Boczek faszerowany

Szynka

Duet schabowy faszerowany śliwką i morelą

Schab czosnkowy

### Pasztety i galantyny

Galantyna z kurczaka

Pasztet drobiowy

Pasztet staropolski

### Sery

Sery pleśniowe, żółte, wędzone

Białe w zalewach

### Wyroby w galarecie



Pstrąg lub karp

Szynka z musem chrzanowym

Terryny warzywno - drobiowe

### **Sałatki (do wyboru dwa rodzaj)**

Dysponujemy bogatym asortymentem sałatek rybnych, drobiowych, szynkowych i warzywnych.

### **Przetwory rybne i śledziowe**

➤ **Tercet rybny w zalewach słodko - winnych**

Mintaj z zalewy

Zawijanie staropolski

Frykadelki atlantyckie

➤ **Rapsodia śledziowa**

Śledź po szwedzku w oliwie

Filet śledziowy korzenny

### **Zakąski**

Jaja faszerowane łososiem

Jaja faszerowane tuńczykiem

Jaja w majonezie

Śliwka i morela zapiekane w bekonie - Rumaki

Babeczki z kurczakiem i sosem berbecie, z pastami serowymi i pasztetowymi

Przysmak Lukullusa

### **Dodatki**

Pieczywo jasne i ciemne

Warzywa świeże



Pikle, grzyby marynowane

Musztarda, chrzan

Masło

### I danie gorące - do wyboru 1 rodzaj

Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnym i kapustno - grzybowym

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym lub kapustno - grzybowym

Barszcz czerwony z croisantem

Barszcz czerwony z uszkami

### II danie gorące - do wyboru 1 rodzaj

#### **I zestaw**

Szaszłyk drobiowo - wieprzowy

Ziemniak faszerowany lub frytki

Surówka

#### **II zestaw**

Udko z kurczaka pieczone

Frytki lub sałatka jarzynowa

Surówka

#### **III zestaw**

Skrzydółko faszerowane z kurczaka

Ziemniak faszerowany

Surówka



#### IV zestaw

Mintaj na dywaniku warzywnym

Pilaw ryżowy

Lub inne wybrane przez nowożeńców.

#### III danie gorące

Żurek staropolski czysty lub z jajkiem

Scenariusz weselny

Powitanie chlebem i solą przed wejściem

Powitanie na Sali szampanem

Obiad

Tort, kawa, herbata

Zimna płyta

Lody

I danie gorące przed północą

II danie gorące po oczepinach - gorąca kolacja

III danie gorące około godz. 3 :00





W / w oferta dotyczy przyjęć organizowanych w salach bankietowych Akademii Sztuki Kulinarnej w Czeladzi. Istnieje możliwość organizacji przyjęcia weselnego w miejscu wybranym przez nowożeńców według odrębnej kalkulacji.

**Dodatkowo w cenie wesela zapewniamy:**

- Układ stołów (okrągłe, owalne lub prostokątne)
- Profesjonalną obsługę kelnerską

**Dodatkowo płatne**

Aranżacja Sali ( kwiaty, świece, dekoracja stołu Pary Młodej)

cena od 15 złotych od osoby (w zależności od rodzaju kwiatów i dodatków)

**ŻYCZYMY SMACZNEGO I SZAMPAŃSKIEJ ZABAWY**

Akademia Sztuki Kulinarnej ANMARK

**200 zł od osoby**

**ul. Dehnelów 36**

**41-250 Czeladź**

**tel. 664 967 649, 32 265 26 29**