



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

Rosół consommé z warzywami Julienne i 3 rodzajami mięs (wołowina, indyk, kurczak)

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 brokutowy z grzankami lub groszkiem ptysiowym

Barszcz czerwony z uszkami

Zupa Minestrone z brioszką i parmezanem

Zupa grzybowa z łazankami

Krem pomidorowy z łazankami

Krem szpinakowy

Krem kukurydziany

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Mięsa w sosach

Mieszek ziemiański z wołowiny z grzybami, boczkiem i kielbasą

Karczek pieczony w sosie Demi Glace

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

Brizol z karczku w sosie aksamitnym z winem

Rolada drobiowa faszerowana mięsem i ogórkiem

Pierś drobiowa w sosie maślano - cytrynowym

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)

Pierś po szwajcarsku (ser żółty, szynka)

Kotlet schabowy tradycyjny

Koperta drobiowa (faszerowana szynką, serem i kaparami)

De volaille francuski (pierś z kurczaka z nadzieniem warzywnym)

De volaille włoski (faszerowany brokułem, papryką, serem)

De volaille (pierś z kurczaka z pieczarką i masłem)

Filet z kurczaka po parysku
Cordon Blue (pierś z indyka z serem i szynką)
Udło z kurczaka
Udziec drobiowy przewinięty bekonem pieczony w piwie z rozmarynem
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 4 rodzaje

Mięsa odrębnie kalkulowane

Sakiewka drobiowa (faszerowana papryką, cebulą, pieczarką, kaparami, ogórkiem i primerbą bazyliową)
Sandacz w sosie beszamelowym de - lux
Porcja z kaczki (pierś lub udło)
Roladki z kaczki
Medaliony z jelenia w sosie myśliwskim
Filet z łososia w sosie śródziemnomorskim
Filet z łososia w delikatnym sosie ziołowym

Dodatki

Kluski śląskie
Kluski bazyliowe
Kluski faszerowane farszem śródziemnomorskim } do wyboru
Kluski faszerowane kapustą i grzybami } 2 rodzaje
Kluski faszerowane mięsem }

Ziemniaki nowe z wody - sezonowo } do wyboru
Ziemniaki puree zdobione ziemniakami po francusku }
Ziemniaki opiekane z ziołami lub frytki } 1 rodzaj

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

Ciasto weselne
Tort piętrowy
Lody cassate z owocami

Pana cotta
Crem brulle
Krem czekoladowy
Teryna owocowa

Pozostałe dania weselne

Wędliny

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

Szynka
Baleron
Schab z otoczką naturalnego tłuszczu - kesler
Boczek
Połędwica łososiowa
Szynka drobiowa
Szynka klasyczna podwędzana gotowana w formach

➤ **Mięsa pieczone**

Karczek
Boczek faszerowany
Szynka
Duet schabowy faszerowany śliwką i morelą
Schab czosnkowy
Sztufada wołowa szpikowana

Pasztety i galantyny

Galantyna z kurczaka
Galantyna z kaczki
Pasztet cielęcy z pistacjami do wyboru 3 rodzaje
Pasztet drobiowy
Pasztet staropolski

Sery

Sery pleśniowe, żółte, wędzone
Pasty serowe
Białe w zalewach

Wyroby w galarecie

Pstrąg lub karp
Schab, ozorki,
Szynka z musem chrzanowym
Drób z bakaliami w maładze
Terrynty warzywno - drobiowe

Sałatki (do wyboru dwa rodzaje)

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
Dekoracyjny tatar śledziowy
Śledź po szwedzku w oliwie
Filet śledziowy korzenny
Anchois
Łosoś Grvad Lax z warzywami

Zakąski

Jaja faszerowane łososiem
Jaja faszerowane tuńczykiem
Jaja w majonezie
Śliwka, morela, zapiekane w bekonie - Rumaki
Łosoś w kremie kawiorowym
Tatar z łososia na czarnym ryżu
Pierścienie dekoracyjne
Babeczki z musem avocado
Babeczki z kurczakiem i sosem berbecie
Babeczki z pastami serowymi i pasztetowymi

Dodatki

Pieczywo jasne i ciemne
Warzywa świeże
Pikle, grzyby marynowane
Musztarda, chrzan
Masto

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
- Barszcz czerwony z kołdunami

II danie gorące - do wyboru 1 rodzaj

I zestaw

Szaszłyk drobiowo - wieprzowy
Ziemniak faszerowany
Surówka

II zestaw

Szaszłyk drobiowo - wieprzowy
Ziemniak w papilotach
Surówka

II zestaw

Udko z kurczaka pieczone
Frytki lub sałatka jarzynowa
Surówka

III zestaw

Skrzydółko faszerowane z kurczaka
Ziemniak faszerowany
Surówka

IV zestaw

Udziec z kurczaka w szlafroku bekonowym
Sałatka warzywna poznańska lub ziemniaki pieczone firmowe

V zestaw

Mintaj na dywaniku warzywnym
Pilaw ryżowy

VI zestaw

Sandacz w sosie śródziemnomorskim
Pilaw ryżowy

Lub inne wybrane przez nowożeńców.

III danie gorące - do wyboru 1 rodzaj

Gulasz węgierski z kluseczkami
Strogonow (gulasz z mięsa wieprzowego z pieczarką, ogórkiem)
Maczanka krakowska (gulasz wieprzowy z dodatkiem zasmażki)
Ragout (gulasz z piersi i żołądków drobiowych z warzywami)
Solianka (zupa rosyjska na bazie drobiu i wieprzowiny z dodatkiem kapusty, oliwek, kaparów)
Gulasz akademicki z ziemniakami (wieprzowy z dodatkiem ziemniaków i warzyw)
Gulasz starorusyjski z polędwiczek wieprzowych z grzybami i sakiewką bojarską

IV 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. 2:00 - 2:30
IV danie gorące około godz. 4:00

**PREZENT OD FIRMY
TORT WESELNY PIĘTROWY
CIASTO WESELNE**

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:

- Aranżację Sali (wybór kolorystyki, rodzaju kwiatów, dekoracje przed Młoda Para - do wyboru napisy np. Love, Mrs&Mr, świece, świeczniki, wazon)
- Układ stołów (okragłe, owalne lub prostokątne)
- Profesjonalną obsługę kelnerską

ŻYCZYMY SMACZNEGO I SZAMPAŃSKIEJ ZABAWY

Akademia Sztuki Kulinarnej ANMARK

220 zł od osoby

**ul. Dehnelów 36
41-250 Czeladź
tel. 664 967 649, 32 265 26 29**