



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 brokułowy 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 kiełbasą
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 przygotowana metodą sous- vide
Rolada drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem feta w sosie szpinakowym
Filet z pierś kurczaka w sosie szpinakowym

Mięsa smażone

Kiezeń zbójnicka (faszerowana pieczarką, cebulą, serem żółtym, jabłkiem)
Schab po szwajcarsku (ser żółty, szynka)
Pierś po szwajcarsku (ser żółty, szynka)
Kotlet schabowy tradycyjny
Medaliony schabowe faszerowane serem pleśniowym, szynką dojrzewającą i keslerem
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)
Udko z kurczaka
Udziec drobiowy przewinięty bekonem pieczony w piwie z rozmarynem
Filet z białej ryby w sosie węgierskim
Mintaj delikatesowy filet
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 udko)
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
Kluski faszerowane kapustą i grzybami
Kluski faszerowane mięsem
Ziemniaki nowe z wody – sezonowo
Ziemniaki puree zdobione ziemniakami po francusku
Ziemniaki opiekane z ziołami lub frytki

} do wyboru
2 rodzaje

} do wyboru
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
 - Polędwica 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 maladze
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
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
- 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

Łosoś 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, dekoracji)
- Układ stołów (okrągłe, owalne lub prostokątne)
- Transport gratis gości do pobliskich hoteli
- Profesjonalną obsługę kelnerską

ŻYCZYMY SMACZNEGO I SZAMPAŃSKIEJ ZABAWY

Akademia Sztuki Kulinarnej ANMARK

200 zł od osoby