



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

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
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 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

Salatki (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

Pieczyno 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 kroleciem 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

Udka 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:

- Aranżację Sali (wybór kolorystyki, rodzaju kwiatów, dekoracji)
- Układ stołów (okrągłe, owalne lub prostokątne)
- Profesjonalną obsługę kelnerską

ŻYCZYMY SMACZNEGO I SZAMPAŃSKIEJ ZABAWY

Akademia Sztuki Kulinarnej ANMARK

180 zł od osoby