



**Oferta Studniówkowa**  
**Akademii Sztuki Kulinarnej ANMARK**  
**„Dbamy o każdy detal”**



## **I DANIE GORĄCE**

### **Mięsa (do wyboru 1 rodzaj)**

-Drobiowa koperta studencka

(pierś drobiowa faszerowana serem pleśniowym, kaparami, szynką uformowana w kształcie ozdobnej koperty) 120g/os

-Szwajcar (schab faszerowany serem żółtym i szynką) 120g/os

-Devolay (pierś drobiowa faszerowana pieczarkami i serem) 130g/os

-Kurczak po Szwajcarsku (pierś drobiowa faszerowana serem żółtym i szynką) 120g/os

-Cordon Blue (pierś z indyka faszerowana serem żółtym i szynką) 120g/os

### **Dodatki (do wyboru 1 rodzaj) 200g/os**

- ziemniaki opiekane

- ziemniaki puree

- pilaw ryżowy

### **Surówki (do wyboru 2 rodzaje) 140g/os**

- Słoneczna z białej kapusty

- Biała z brokułem i jajkiem

- Amelia z sałaty pekińskiej

- Marchew z chrzanem

- Pora z jabłkiem

- Kapusta Czerwona

- Szwedzka z warzyw marynowanych

## **II DANIE GORĄCE (do wyboru 1 rodzaj) 200g/os**

-Beufstrogonow (wieprzowina, pieczarki)

-Bogracz (wołowina, kluski kładzione)

-Gulasz Angielski (wołowina, warzywa)

-Barszcz czerwony z krokiem mięsnym lub pasztecikiem

-Barszcz biały z kiełbasą

- Żurek z jajkiem

- Rosół Conusme (4 rodzaje mięsa pocięte w kostkę oraz makaron warzywny)

-Rosół z uszkami

## **Pozostałe propozycje menu – ZIMNA PŁYTA**

### **Wędliny, pasztety, sery 70 g / os**

Wędliny wędzone: szynka staropolska, baleron, kesler

Wędliny pieczone: schab, karczek, szynka

Inne wędliny: salami, galantyna drobiowa

### **Pasztety**

Pasztet drobiowy, pasztet cielęcy z pistacjami

### **Deska serów (różne rodzaje)**

## **Zabaweczki kulinarne, entre, fingerfood 1 szt / os w asortymencie :**

Kanapki wegetariańskie z jajkami i serami  
Kanapki z wędliną i mięsami pieczonymi  
Ozdobne terrynty w aromatycznych auszpikach  
Babeczki z pastami  
Tartinki mandaryn ( z jajkiem przepiórczym)  
Tartinki z oliwek i mocarelli

**Sałatki młodzieżowe (do wyboru 2 rodzaje) 100 g / os**

Sałatka mores z szynki i ananasa  
Cymes ser żółty, papryką i kukurydzą  
Włoska makaronowa z pene rigate, warzywami, suszonymi pomidorami i wędliną dojrzewającą  
Chińska z kurczaka z pędami bambusa i kolorową fasolką  
Sałatka jarzynowa tradycyjna  
Sałatka grecka Horiatiki  
Sałatka z tuńczyka

**Deser 120 g / os / do wyboru 2 rodzaje :**

Ciasto w asortymencie :  
Sernik z mandarynką  
Jabłecznik  
Snickers  
Rafaello  
Ciasto z galaretką – owocowa pokusa  
Ciasto z galaretką – tortolletto  
Makowiec z kokosem  
Pomarańczowe z makiem

**Kompozycje owoców sezonowych 200 g / os**

**Dodatkowo**

Paluszki, chipsy, orzeszki solone

**Dodatki**

Bułki bankietowe, pieczywo jasne i ciemne, masło,  
Papryka, pikle, ogórki, pomidory, dipy

**Napoje zimne 1,50 l / os w asortymencie**

Napoje kolorowe gazowane 30 %  
Woda mineralna gazowana i niegazowana 30 %  
Soki naturalne 40 %

**Napoje gorące – bez ograniczeń**

Kawa ze śmietanką  
Herbata z cytryną

**CENA ZAWIERA:**

Jedzenie  
Napoje

Wynajem sal bankietowych Akademii Sztuki Kulinarnej Anmark  
Okolicznościowa dekoracja stołów.  
Obsługa kucharsko – kelnerska.

Przewidywany czas trwania imprezy od godz. 20:00 do godz. 5:00 rano

Dla grona pedagogicznego na życzenie zamawiającego wersja wzbogacona  
(przystawki, wyroby śledziowe, owoce w galarecie, zakąski ) itp.

**CENA USTALAN INDYWIDUALNIE W ZALEŻNOŚCI OD MIEJSCA IMPREZY ORAZ ILOŚCI OSÓB**