



## *Anmark Catering z Pomysłem*

# *Oferta weselna*

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

### **OBIAD**

#### Rosoły i zupy

- Rosół domowy z makaronem
- Rosół consume
- Zupa cebulowa z grzankami
- Zupa pieczarkowa z łazankami
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem selerowy z grzankami
- Krem z pory z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Krem brokułowy z knelkami drobiowymi

### **II dania**

#### **Zestawy obiadowe**

##### ***I zestaw***

- Tornado z polędwiczek wieprzowych
- Zraziki po litewsku

##### ***II zestaw***

- Rolada wołowa tradycyjna
- Schab po szwajcarsku

##### ***III zestaw***

- Rolada drobiowa
- Kieszeń zbójnicka

##### ***IV zestaw***

- Rolada schabowa
- Devollay

##### ***V zestaw***

- Bryzol w sosie aksamitnym
- Skrzydełko z kurczaka faszerowane

##### ***VI zestaw***

- Szyńka marynowana pieczona w sosie grzybowym

- Udko z kurczaka

### **Dania obiadowe odrębnie kalkulowane**

Medaliony z jelenia w sosie myśliwskim

Przepiórki faszerowane

Medaliony cielęce w sosie Worcester

Kaczka pieczona z jabłkami

### **Dodatki**

Kluski śląskie

Kluski faszerowane farszem śródziemnomorskim

Kluski faszerowane kapustą i grzybami

Kluski faszerowane mięsem

} do wyboru  
2 rodzaje

Ziemniaki nowe z wody – sezonowo

Ziemniaki pure z ozdobą ziemniaków po francusku

} do wyboru  
1 rodzaj

### **Surówki**

Dysponujemy 40- ma rodzajami surówek, które dobieramy w zależności od serwowanych mięs.

### **Napoje gorące – bez ograniczeń**

Kawa rozpuszczalna ze śmietanką

Herbata z cytryną

### **Owoce**

Wybór owoców sezonowych świeżych

Słodczyce – kilka gatunków cukierków.

### **Desery**

Tort weselny piętrowy

Lody cassate z owocami

Deser owocowy

### *Pozostałe dania weselne*

### **Wędliny**

- **Wędzone parzone**

Szynka

Baleron

Schab z otoczką naturalnego tłuszczu

Boczek

Polędwica łososiowa

Szynka drobiowa

- **Mięsa pieczone**

Karczek  
Boczek faszerowany  
Szynka  
Schab faszerowany śliwką  
Schab faszerowany morelą  
Schab czosnkowy  
Sztufada wołowa szpikowana

### **Pasztety i galantyny**

Galantyna z kurczaka  
Galantyna z kaczki  
Pasztet cielęcy z pistacjami  
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 w z bakaliami w maladze

### **Salatki**

Dysponujemy bogatym asortymentem sałatek rybnych, drobiowych, szynkowych i warzywnych. Proponujemy 2 rodzaje w zależności od serwowanych mięs.

### **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 Granad Lax z warzywami

### **Zakąski**

Jaja faszerowane łososiem  
Jaja faszerowane tuńczykiem

Jaja w majonezie  
Śliwka i morela zapiekane w bekonie – Rumaki  
Łosoś w kremie kawiorowym  
Bliny carskie z kawiozem  
Pierścienie dekoracyjne

### **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 lub frytki  
Surówka

#### ***II zestaw***

Szaszłyk drobiowo – wieprzowy  
Ziemniak w papilotach  
Surówka

#### ***III zestaw***

Udko z kurczaka pieczone  
Frytki lub sałatka jarzynowa  
Surówka

#### ***IV zestaw***

Skrzydółko faszerowane z kurczaka  
Ziemniak faszerowany  
Surówka

#### ***V zestaw***

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

#### ***VI zestaw***

Mintaj na dywaniku warzywnym  
Pilaw ryżowy

#### ***VII zestaw***

Łosoś w sosie śródziemnomorskim

Pilaw ryżowy

**III danie gorące – do wyboru 1 rodzaj**

Gulasz węgierski z kluseczkami

Beufstrogonow

Maczanka krakowska

Ragout

Solanka

Gulasz akademicki z ziemniakami

**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: - 2:30

IV danie gorące około godz. 4:00.

**ŻYCZYMY SMACZNEGO I SZAMPAŃSKIEJ ZABAWY**

ASK ANMARK

---

Akademia Sztuki Kulinarnej "Anmark" s.j. 41-203 Sosnowiec, ul. Baczyńskiego  
14, Zakład produkcyjny: 41-250 Czeladź, ul. Dehnelów 38, tel. (032) 265 26  
29, fax (032) 265 86 12, [anmark@anmark-catering.com.pl](mailto:anmark@anmark-catering.com.pl)