

P	W	Ś	C	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ZAPRASZAMY NA KURSY WE WŁOSKIEJ AKADEMII SZEFFÓW KUCHNI!



1 osoba - 400zł

2 osoby - 700zł

z kodem **GOTUJZAMI2**

Wpisz kod, by uzyskać rabat!



Włoska Akademia Szeffów Kuchni

ul. Gierdziejewskiego 7

02-495 Warszawa



Przestrzegamy wszystkich zasad bezpieczeństwa

zgodnie z wymogami **GIS**

i **Ministerstwa Zdrowia**



Nasza Włoska Akademia Szeffów Kuchni została oficjalnie wpisana do

Rejestru Instytucji Szkoleniowych. To otwiera nowe możliwości dla

każdego z naszych klientów!

*Teraz możecie Państwo skorzystać z unikalnej szansy na podniesienie kwalifikacji swoich pracowników i jeszcze głębsze poznanie tajemnic autentycznej kuchni włoskiej.

Co więcej, szkolenia w naszej Akademii mogą być dofinansowane z urzędu, co czyni je jeszcze bardziej dostępnymi dla każdego, kto pragnie rozwijać swoje umiejętności kulinarne i poszerzać horyzonty smakowe.

Kurs 1-dniowy / czas trwania 4h (10:00-14:00)



WWW.AKADEMIASZEFOWKUCHNI.PL

W sprawie kursów indywidualnych prosimy o kontakt:

Justyna Grojewska tel.: 787 149 204



WŁOSKIE DANIA MAKARONOWE

13/12
Pt

- Penne all'arrabbiata
- Rigatoni alla gricia
- Spaghetti alla Puttanesca
- Rigatoni alla Norma
- Gnocchi 4 sery

MIĘSO WOŁOWE W KUCHNI WŁOSKIEJ

18/12
Śr

- Straccetti di manzo w koszyczku z Grana Padano
- Guancioli alla Sangiovese na złocistej polencie
- Manzo alla pizzaiola
- Straccotto al chianti
- Arrostito di manzo

MAKARONY ZAPIEKANE

19/12
Cz

- Rigatoni z Gorgonzolą i orzechami włoskimi zapiekane w piecu
- Gnocchi alla Sorrentina
- Paccheri al forno z prawdzikami i Guanciale
- Casarecce, cozze i brokuły zapiekane w piecu
- Lasagne zucca e salsiccia

RYBY I OWOCE MORZA

20/12
Pt

- Cozze alla Tarantina
- Dadolata z ośmiornicy z ziemniakami i oliwkami Riviera
- Fritelle z dorsza
- Dorsz alla vincentina
- Zuppa di pesce

PIZZA RZYMSKA

9/12
Pn

