

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 SZEFOW KUCHNI!



1 osoba - 400zł netto

2 osoby - 700zł netto

z kodem **GOTUJZNAMI2**

Wpisz kod, by uzyskać rabat!



Włoska Akademia Szefów Kuchni

ul. Gierdziejskiego 7

02-495 Warszawa



Przestrzegamy wszystkich zasad bezpieczeństwa

zgodnie z wymogami **GIS**

i **Ministerstwa Zdrowia**



Nasza Włoska Akademia Szefów 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 tajników 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



MIĘSO W KUCHNI WŁOSKIEJ

10/01
Pt

- Carpaccio di manzo z borowikami i trufłami
- Wieżyczka z polędwicy z Grana Padano
- Medaglioni di manzo z prawdziwkami
- Stek z antrykotu na kremie z Gorgonzoli
- Jagnięcina
- w panierce
- Z grilla

MAKARONY OD PODSTAW

15/01
Śr

- Mezzi rigatoni alla gricia
- Spaghetti aglio olio peperoncino
- Rigatoni alla Carbonara
- Tagliatelle z krewetkami, karczochami i lime
- Penne alla boscaiola

DANIA RYBNE I Z OWOCÓW MORZA

16/01
Cz

- Carpaccio z dorady w różowym pieprzu
- Tagliatelle z ośmiornicą oliwkami Riviera
- Kalmary nadziewane w sosie pomidorowym
- Spaghetti alle vongole
- Souté z muli

MENU WALENTYNKOWE

21/01
Wt

- Koktajl z krewetek in salsa rosa
- Tatar z łososia z czerwoną cebulą i jabłkiem na Pane Carasau
- Tatar z małży św. Jakuba z jabłkiem w sosie z mango
- Risotto ai frutti di mare
- Crumble z kalafiora z Gorgonzolą i chrupiącym Guanciale
- Panna Cotta al caffè

Risotto

22/01
Śr

- Risotto z małżą św. Jakuba i porem
- Risotto z borowikami i szafranem
- Risotto z Pancettą i pistacją
- Risotto z Taleggio, orzechami włoskimi i chrupiącym Guanciale
- Risotto al Prosecco e tartufo



ARANCINI E SUPPLÌ

23/01
Cz

- Suppli alla Romana
- Suppli al ragù
- Arancini all'Amatriciana
- Arancini z Mortadellą i pistacjami
- Arancini z kremem truflowym

MAKARONY ZAPIEKANE / LASAGNE

29/01
Śr

- Lasagne alla Bolognese
- Lasagne z brokułami i Guanciale
- Cannelloni z ricottą i szpinakiem w sosie śmietanowo - cytrynowym
- Cannelloni z ragù mięsnym w sosie pomidorowym
- Casarecce z mulami i brokułami zapiekane w piecu

Desery

30/01
Cz

- Tiramisú klasyczne (z mascarpone i biszkoptami Savoirdi)
- Klasyczna Panna Cotta z musem malinowym
- Gruszka w cieście zapiekana z Limoncello
- Mini Crostatine z kremem chantilly i borówkami
- Mille foglie z kremem chantilly i kruszoną pistacją

PIZZA



PIZZA RZYMSKA

09/01
Cz

PIZZA RZYMSKA

20/01
Pn

**PIZZA IN TEGLIA
NA KWAŁAKI**

27/01
Pn

PIZZA NEAPOLITANA

28/01
Wt