

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 SZEFERÓW KUCHNI!



1 osoba - 400zł

2 osoby - 700zł

z kodem **GOTUJZNAMI2**

Wpisz kod, by uzyskać rabat!



Włoska Akademia Szeferów Kuchni

ul. Gierdziejewskiego 7

02-495 Warszawa

Włoska Akademia Szeferów

Kuchni Mil o Saporì Plus IF&B

Przestrzegamy wszystkich zasad bezpieczeństwa

zgodnie z wymogami **GIS**

i **Ministerstwa Zdrowia**



Nasza Włoska Akademia Szeferów 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



## MAKARONY ZAPIEKANE

16/05  
Cz

- Lasagne cozze asparagi / szparagi i mule
- Lasagne z prawdziwkami i Salsiccią
- Cannelloni al ragù
- Crespelle z Ricottą, szparagami i Guanciale
- Gnocchi alla sorrentina
- Degustacja torta della nonna

## WIOSENNE RISOTTO

17/05  
Pt

- Risotto alla pescatora
- Risotto alla crema di scampi
- Risotto ze szparagami, Speckiem i Scamorzą
- Risotto z mulami, cukinią i szafranem
- Risotto z kremowym groszkiem, Mozzarellą i cytryną

## WIOSENNE MAKARONY

24/05  
Pt

- Calamarata z kremem z ziemniaków i ośmiornicą
- Paccheri z kremem z bakłażanów i mule allo zafferano
- Garganelli z Salsiccią, bakłażanem i szafranem
- Mezzamaniche na kremie z burraty, z chrupiącym Guanciale i pistacją
- Tagliatelle al nero di seppia z ragù z ośmiornicy

## SAŁATKI I PRZYSTAWKI

29/05  
Śr

- Krewetki argentyńskie grillowane
- Souté z muli
- Wiosenna sałatka z krewetkami koktajlowymi
- Sałatka z mątwy i ciecierzycy
- Bruschetta z musem ze szparagów i suszonym łososiem
- Degustacja makaronu delizie al Parmigiano Reggiano DOP

## WIOSENNE DESERY

30/05  
Cz

- Panna Cotta al Bombardino
- Mini crostatine z cremem al limoncello i kruszoną pistacją
- Pucharek z biszkoptami Savoirdi, Mascarpone i musem z malin
- Torcik czekoladowy z pistacjami z likieru pistacjowego
- Mus z Mascarpone z Amaretti i kawą
- Degustacja La meringata

## PESTO

31/05  
Pt

- Gnocchi z pesto pistacjowym i chrupiącą Pancettą
- Farfalle z pesto alla Trapanese
- Linguine al pesto di basilico
- Orecchiette z pesto alla Genovese
- Strozzapreti alla Norma





# PIZZA



**PIZZA RZYMSKA**

**27/05**  
**Pn**

**PIZZA WSPÓŁCZESNA**

**28/05**  
**Wt**