



## OFERTA KOMUNIJNA 2021

### RESTAURACJA RUKOLA ZAPRASZA

Restauracja Rukola mieszcząca się w Aqua Hotelu w Polkowicach, zaprasza do zapoznania się z ofertą komunijną na rok 2021.

Pierwsza Komunia Święta to bardzo ważny dzień w życiu dziecka. Jest ona również wspaniałą okazją do spotkania w gronie rodzinnym. Organizując przyjęcie komunijne w restauracji Rukola mogą być Państwo pewni, iż zarówno dziecko jak i goście będą długo i miło wspominać to wydarzenie.



## **PROPOZYCJA I**

### **ZUPA DO WYBORU**

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatny krem z pomidorów z dodatkiem śmietany i świeżej bazylii

Krem z białych warzyw z prażonymi orzechami

### **DANIE GŁÓWNE DO WYBORU**

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z pieczonymi ziemniaczkami i szpinakiem na śmietanowym sosie.

Filet z kurczaka Supreme w sosie z sera pleśniowego z zapiekanymi ziemniaczkami w czosnku i rozmarynie, podany z blanszowanymi warzywami

Filet z sandacza w sosie winno-porowym z dodatkiem kluseczek ziemniaczanych i mixem świeżych sałat

### **DESER DO WYBORU**

Puchar lodów waniliowych z truskawkami,  
bitą śmietaną i sosem czekoladowym

Beza z naturalnym jogurtem i sosem malinowym

Sernik wiedeński z gałką lodów czekoladowych i sosem czekoladowym

**CENA: 120 zł / os.**



## **PROPOZYCJA II**

### **ZUPA DO WYBORU**

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatny krem z pomidorów z dodatkiem śmietany i świeżej bazylii

Krem z białych warzyw z prażonymi orzechami

### **DANIE GŁÓWNE**

( serwowane półmiskowo 1,5 porcji na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Mielone kotleciki cielece z masłem tymiarkowym

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami

Zraziki wieprzowe z boczkiem i jabłkiem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kluseczki ziemniaczane

Zestaw surówek

### **DESER DO WYBORU**

Puchar lodów waniliowych z truskawkami,

bitą śmietaną i sosem czekoladowym

Beza z naturalnym jogurtem i sosem malinowym

Sernik wiedeński z gałką lodów czekoladowych i sosem czekoladowym

CENA: 135 zł / os.



## PROPOZYCJA III

### ZUPA

Rosół z domowym makaronem i pietruszką

### DANIE GŁÓWNE

(serwowane półmiskowo 1,5 porcji na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy

Klasyczny kotlet DeVolay

Pieczony filet drobiowy z boczkiem w śmietanowym sosie z suszonych pomidorów.

Pieczeń z karkówki w sosie

Ziemniaczki z koperkiem

Pieczone ziemniaczki w czosnku i rozmarynie

Warzywa gotowane na parze podane z masełkiem i bułeczką tartą

Wybór surówek

### DESER

Puchar lodów waniliowych z truskawkami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym



## PRZEKĄSKI ZIMNE

Szparagi w szynce  
Półmisek wędlin i serów pleśniowych z suszonymi owocami i piklami  
Tymbaliki drobiowe  
Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką  
Paluszki drobiowe w sezamie z dipem czosnkowym  
Sałatka grecka -sałata lodowa z warzywami z dodatkiem oliwek,  
sera feta i sosem winegret  
Sałatka Rukola- wybór sałat, świeże warzywa, ser lazur, bekon,  
jajko, oliwki, sos winegret  
Pieczywo

## NAPOJE ZIMNE 1L / os

Sok owocowy (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka)  
Woda mineralna

## NAPOJE GORĄCE

Kawa (czarna, z mlekiem)  
Herbata (wybór herbat czarnych i smakowych)

Cena: 140 zł/os



## PROPOZYCJA IV

### ZUPA (do wyboru)

Rosół z domowym makaronem i pietruszką

Delikatny krem z pomidorów z dodatkiem śmietany i świeżej bazylii

### DANIA GŁÓWNE

( serwowane półmiskowo 1,5 porcji na osobę)

Zraz wołowy faszerowany boczkiem i grzybami

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami

Dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorkami cherry

Ciełece kotleciki mielone z masłem tymiankowym

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Kluseczki ziemniaczane z masłem i pietruszką

Warzywa gotowane na parze z maselkiem i prażonym sezamem

Wybór surówek

### DESER

Maliny na gorąco z lodami waniliowymi



### PRZEKĄSKI ZIMNE;

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i prażonymi włoskimi orzechami  
Tortilla chili con carne  
Półmisek mięs pieczonych i wędzonych  
(schab, szynka, karkówka, rosbeeff)  
Szparagi w szynce  
Sałatka z rukoli, z parmezanem i pomarańczą  
Sałatka Cezar (rzymska sałata podana z grillowanym kurczakiem, bekonem,  
kaparami, z dodatkiem parmezanu, z sosem Cezar)  
Pieczywo

### NAPOJE ZIMNE 1L / os

Sok owocowy (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka)  
Woda mineralna

### NAPOJE GORĄCE

Kawa (czarna, z mlekiem)  
Herbata (wybór herbat czarnych i smakowych)

CENA: 160 zł / os.



## **DODATKOWE DANIE CIEPŁE:**

Zupa gulaszowa  
Barszczyk czerwony z krokietem  
Strogonow drobiowy  
Gołąbki w sosie pomidorowym

CENA: 20 zł / os.

Boeuf Strogonow  
Gulasz wieprzowy z kopytkami

CENA: 29 zł / os.

## **MENU DLA DZIECI**

### ZUPA

Delikatny rosół z domowym makaronem

### DANIE GŁÓWNE

Panierowane filet z kurczaka podany z frytkami i zestawem surówek

### DESER

Puchar lodów waniliowych z truskawkami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

CENA: 60 zł / os.





DODATKOWO OFERUJEMY:

BUFET SŁODKI Z WYBOREM CIAST I DESERÓW:

Mus z białej czekolady z dodatkiem świeżych owoców

Mus z ciemnej czekolady ze świeżymi owocami

Panna Cotta z musem malinowym

Ciasto porzeczkowo śmietankowe

Sernik z polewą karmelową

Krucze ciasto z owocami

Ciasto czekoladowo malinowe

Cena: 35 zł / os

TORTY KOMUNIJNE

Nasze torty wykonane są z naturalnych składników, świeżych owoców, jaj, mascarpone i bitej śmietany. Nie zawierają sztucznych dodatków, barwników i polepszaczy smaku.

Cena tortu ustalana jest na podstawie indywidualnego zamówienia – tort płatny oddzielnie

Cena: 60 zł/kg Tort śmietankowy

80 zł/kg Tort czekoladowy

Tort na zamówienie z możliwością wyboru smaku



Podczas trwania uroczystości oferujemy napoje alkoholowe i bezalkoholowe w preferencyjnych cenach:

- Wódka wyborowa – 60 zł / 0,5 l
- Wino białe lub czerwone – 35 zł / karafka 0,5 l
- Piwo Tyskie beczkowe – 9 zł / 0,5 l
- Piwo Tyskie beczkowe - 7 zł / 0,3 l
- Woda mineralna – 10 zł / dzbanek 1l
- Sok owocowy(różne smaki) – 15 zł / 1 l
- Coca – cola, Fanta, Sprite, Kinley – 5 zł / 0,25 l but.

Szerszy wybór alkoholi i innych napoi znajdziecie Państwo na miejscu w naszej restauracji.

## OFERTA KOMUNII ZAWIERA

Wybrane menu  
Dekoracje kwiatowe, świece, serwetki



## SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!

Z przyjemnością odpowiemy na Państwa pytania.

AquaHotel – Restauracja „RUKOLA”

Telefon +48 515 126 779

E-Mail [marketing@aquahotel.pl](mailto:marketing@aquahotel.pl)

[www.aquahotel.pl/restauracja](http://www.aquahotel.pl/restauracja)

