



Szanowni Państwo

zapraszamy do zapoznania się z propozycją menu,
przygotowaną na okazję spotkań towarzyskich,
jak również uroczystości w gronie rodzinnym.

Propozycja I:

Zupa:

Rosół domowy z makaronem

Danie główne (forma półmiskowa)-1,5 porcji na osobę

Pieczony filet z kurczaka w boczku w sosie śmietanowym z suszonych pomidorów.

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Grillowana pierś z kurczaka

Kotleciki mielone z cebulką

Ziemniaczki pieczone w czosnku i rozmarynie

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Zestaw surówek

Przekąski zimne:

Szparagi w szynce

Galaretki drobiowe

Śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulą



Szpinakowe roladki z wędzonym łososiem i serkiem cytrynowo-czosnkowym
Paluszki drobiowe w sezamie z dipem czosnkowym
Półmisek wędlin i serów z piklami i sosem cumberland
Sałatka z chipsem bekonowym i sosem curry
Sałatka Valbon
Pieczywo

Napoje gorące: 2 napoje/os

Kawa
Wybór herbat (czarna, owocowa)
dodatki: mleko, cytryna, cukier

Napoje zimne: 1 l/os

Soki owocowe:
(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)
Woda mineralna z miętą

Cena: 150 zł / os



Propozycja II

Zupa (do wyboru)

Krem z pomidorów z dodatkiem śmietany i oliwy z oliwek

Aksamitny krem z białych warzyw z prażonymi orzechami

Domowy rosół z makaronem z dodatkiem marchewki i zielonej pietruszki

Danie główne (forma półmiskowa)-1,5 porcji na osobę

Cielęce kotlety mielone z masłem tymiankowym

Sola lemon z pieca w szczypiorkowym sosie

Stek z karkówki w miodowym sosie

Polędwiczka wieprzowa z leśnymi grzybami

Kopytka z cebulka i pestkami dyni

Ziemniaczki pieczone w czosnku i rozmarynie

Bukiet surówek

Przekąski zimne

Carpaccio z pieczonych buraków, marynowanych w pomarańczach
z dodatkiem rukoli i koziego sera.

Tymbaliki z drobiu

Marynowany śledź z cebulką i jabłkiem w śmietanie,
z dodatkiem świeżo mielonego różowego pieprzu.

Śliwki w boczku

Roladki z kurczaka nadziewane orzechami

Półmisek mięs pieczonych i wędzonych
(schab, szynka, karkówka, rosbeff)



Sałatka Cezar- rzymska sałata z grillowanym kurczakiem, bekonem z dodatkiem parmezanu, kaparów i sosu cezar.

Sałatka Mozzarella- mix sałat z szarpaną mozzarellą, grillowanymi warzywami w pesto, z dodatkiem pomidorków chery i świeżej bazylii.

Pieczyno

Napoje gorące: 2 napoje/os

Kawa

Wybór herbat (czarna, owocowa)

dodatki: mleko, cytryna, cukier

Napoje zimne: 1 l/os

Soki owocowe:

(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)

Woda mineralna z miętą

Cena: 170 zł / os



DODATKOWO OFERUJEMY

Desery i ciasta serwowane w formie bufetu:

Kruche ciasto z owocami

Sernik

Mus z białej czekolady ze świeżymi owocami

Mus z ciemnej czekolady ze świeżymi owocami

Panna Cotta z musem malinowym

Tiramisu

Cena: 35 zł / os

Desery i ciasta serwowane w formie bufetu:

Kruche ciasto z owocami

Sernik

Mus z białej czekolady ze świeżymi owocami

Mus z ciemnej czekolady ze świeżymi owocami

Panna Cotta z musem malinowym

Cena: 30 zł / os



TORTY

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



Propozycja III

Zupa

Zupa krem z pomidorów z dodatkiem śmietany i oliwy z oliwek

Danie główne serwowane: (jedna propozycja do wyboru)

Duszone policzki wołowe w sosie własnym - puree ziemniaczane ,
blanszowane warzywa sezonowe z tymiankiem

Duszona noga i pierś z kaczki w sosie rozmarynowym – ziemniaki opiekane z
rozmarynem,
Buraczki zasmażane ze śmietaną

Sandacz smażony na maśle – filet z sandacza marynowany w cytrusach ,
papardelle ze świeżych warzyw, ziemniaczki z masłem i koperkiem



Deser

Gorący suflet czekoladowy z sosem malinowym i lodami waniliowymi

Napoje zimne: 1 l/os

Soki owocowe:
(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)
Woda mineralna z miętą

Cena: 125 zł /os

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 1 l
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.



SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!

Z przyjemnością odpowiemy na Państwa pytania.

AquaHotel – Restauracja „RUKOLA”

Telefon +48 515 126 779

E-Mail marketing@aquahotel.pl

www.aquahotel.pl/restauracja