



Szanowni Państwo,
zapraszamy do zapoznania się z ofertą,
przygotowaną z okazji uroczystości Chrztu Świętego.

Propozycja I :

Zupa:

Rosół domowy z makaronem

Danie główne serwowane półmiskowo: 1,5 porcji/os

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

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorkami cherry

Klasyczny kotlet de Volaille

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



Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem
i prażonymi włoskimi orzechami

Jajko w sosie tatarskim

Półmisek wędlin i serów z piklami i sosem cumberland

Sałatka z chipsem bekonowym i sosem curry

Sałatka z grillowanym kurczakiem i mozzarellą

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: 145 zł / os

Tort wyceniamy według wagi: 60 zł /kg



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
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
Filet z kurczaka faszerowany salsą śródziemnomorską
Kopytka z cebulką i pestkami dyni
Ziemniaczki pieczone w czosnku i rozmarynie
Gotowane warzywa na parze
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
Rolada z wędzonego łososa z serkiem czosnkowym
z dodatkiem marynowanych pieczarek
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
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: 165 zł / os

Tort wyceniamy według wagi: 60 zł /kg



DODATKOWO PROPONUJEMY

Desery i ciasta serwowane w formie bufetu:

Krucze 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:

Krucze 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



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: 120 zł /os

Tort wyceniamy według wagi: 60 zł /kg

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