



PIERWSZA
KOMUNIA
ŚWIĘTA

Pierwsza Komunia Święta to szczególne wydarzenie dla dziecka oraz całej rodziny.

Na ten wyjątkowy dzień czeka się z niecierpliwością przez wiele miesięcy. Wymaga on jednak przygotowań, nie tylko duchowych, ale i organizacyjnych.

Zadbamy o profesjonalne przygotowanie całej oprawy oraz dopracujemy najmniejsze szczegóły. Nasi kucharze przygotowali dla Państwa wyborne menu, nasi kelnerzy zadbają o obsługę gości podczas spotkania, a Państwo będziecie mogli cieszyć się uroczystością.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą!

NASZA OFERTA

- Indywidualne podejście
- Kameralna atmosfera przyjęć
- Duży bezpłatny parking
- Elegancka dekoracja stołów
- Atrakcyjne ceny noclegów

MENU

Propozycja I

ZUPY (do wyboru)

Zupa szafranowa z kawałkami kurczaka
Bulion z makaronem warzywnym
Rosolnik

DANIA GŁÓWNE (3 porcje / os.)

Kotlet wieprzowy panierowany z żółtym serem
Kotlet de volaille
Roladka wieprzowa panierowana z pieczarkami
Grillowana pierś z kurczaka w sosie bazyliowym
Kieszonka drobiowa faszerowana warzywami
Faszerowana pierś z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Pieczona karkówka w ziołach z sosem pieczeniowym

DODATKI

Kopytka ziemniaczane
Gotowane ziemniaki z masłem
Pieczone cząstki ziemniaczane
Surówka z białej kapusty z marchewką, zielonym ogórkiem i zielenią
Surówka z selera marchwi, pora i kukurydzy
Buraczki zasmażane z cebulką i śmietanką
Kapusta gotowana

DESERY

Lody waniliowe z pestkami dyni i olejem dyniowym
Kawa lub herbata
Ciasto – płatne dodatkowo

ZIMNE ZAKAŚKI (3 porcje / os.)

Gotowanych schab z sosem jabłkowo- chrzanowym
Szynka faszerowana sałatką ze szparagów i groszku konserwowego
Pieczona połówiczka wieprzowa w pieprzu
Sałatka z serem typu feta
Pieczywo, masło, herbata

KOLACJA

Barszcz czysty z krokietem

NAPOJE

Sok owocowy 0,5 l / os
Woda niegazowana gazowana 0,5 l / os

MENU

Propozycja II

ZUPY (do wyboru)

Rosół z makaronem
Krem szparagowy
Krem cebulowy z grzanką

DANIA GŁÓWNE (3 porcje / os.)

Panierowana pierś z kurczaka
Kotlet de volaille
Kurczak z warzywami korzennymi i sosem z wędzonego boczku
Rolada wieprzowa panierowana z żółtym serem i pieczarkami
Królik duszony w śmietanie z dodatkiem musztardy francuskiej
Zraz wieprzowy zawijany z sosem pieczeniowym
Schab z grzybami

DODATKI

Pyzy drożdżowe
Ziemniaki z masłem
Frytki
Surówka z selera z brzoskwinia , winogronem i kukurydzą
Surówka z modrej kapusty
Mix gotowanych jarzyn / fasolka szparagowa , brokuł , kalafior , marchewka
Kapusta gotowana

ZIMNE ZAKĄSKI (3 porcje / os.)

Deska serów i wędlin
Galantyna z kurczaka
Szynka faszerowana pastą jajeczną
Mix sałata z majonezem kawowym i kurczakiem
Sałatka z serem typu feta
Pieczywo, masło, herbata

DESERY

Gorące maliny z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
Ciasto – płatne dodatkowa

KOLACJA (2 porcje / os.)

Karkówka peklowana na kiszzonej kapuście
Udko faszerowane
Pieczywo, masło, herbata

NAPOJE

Woda mineralna 0,5l
Sok owocowy 0,5l



Restauracja Akwawit
ul. Św. Józefa 5, 64-100 Leszno
e-mail: marketing@akwawit.pl
tel. 65 526 08 82 / 83