



# JUBILEUSZE I ROCZNICE

Jubileusze oraz rocznice to wyjątkowe chwile,  
wymagające uroczystej oprawy.

Przygotowaliśmy dla Państwa specjalne menu,  
które doskonale podkreśli ważność tego dnia.

Zorganizowanie przyjęcia w restauracji jest doskonałą  
alternatywą dla świętowania w domu.

Pozwoli to Państwu biesiadować, bez konieczności  
martwienia się o przygotowanie dań,  
obsługę gości, aranżację wnętrza czy sprząkanie.

Zapraszamy !

tel. 65 526 08 83

#### 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 zieleniną  
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 ZAKĄSKI (3 porcje / os.)

Gotowanych schab z sosem jabłkowo- chrzanowym  
Szynka faszerowana sałatką ze szparagów i groszku konserwowego  
Pieczona polędwiczka 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 brzoskwinią , winogronem i kukurydzą  
Surówka z modrej kapusty  
Mix gotowanych jarzyn / fasolka szparagowa , brokuł , kalafior , marchewka  
Kapusta gotowana

### ZIMNE ZAKAŚKI (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

tel. 65 526 08 83



## Restauracja Akwawit

ul. Św. Józefa 5, 64-100 Leszno

e-mail: [marketing@akwawit.pl](mailto:marketing@akwawit.pl)

tel. 65 526 08 82 / 65 526 08 83