



IMPREZA
URODZINOWA

Świętuj z nami swoje urodziny lub imieniny !
Zapewniamy przyjazną i swobodną atmosferę.

Sprawimy, że ten dzień będzie wyjątkowy
i na długo pozostanie w Waszej pamięci.

Dokładamy wszelkich starań, aby organizacja przyjęcia
była na najwyższym poziomie, a dzień ten kojarzył się
wyłącznie z pozytywnymi emocjami.

Zachęcamy do skorzystania z oferty SPA.
Istnieje możliwość wynajęcia na wyłączność.

tel. 65 526 08 83

NASZA OFERTA

- Indywidualne podejście
- Kameralna atmosfera przyjęć
- Duży bezpłatny parking
- Elegancka dekoracja stołów
- Atrakcyjne ceny noclegów
- Możliwość wynajęcia SPA
na wyłączność

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

tel. 65 526 08 83

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 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

A close-up photograph of a woman with blonde hair pouring champagne from a dark glass bottle into a flute glass. The scene is set in a dimly lit, festive environment, likely a restaurant or bar, with other people and glasses visible in the background. The lighting is warm and focused on the champagne being poured.

Restauracja Akwawit

ul. Św. Józefa 5

64-100 Leszno

e-mail: marketing@akwawit.pl

tel. 65 526 08 82

tel. 65 526 08 83

www.hotelakwawit.pl