



Menu Imprezowe



AURORA

Menu Imprezowe

Opcja 1 – 80 zł/os. (obiad na półmiskach)

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z różnych rodzajów mięs z warzywami i makaronem
- Borowikowa z makaronem
- Krem dyniowy, pesto, ziarna dyni
- Krem z białych warzyw, oliwa ziołowa, grzanki
- Żurek z kielbasą

Mięsa (3 rodzaje do wyboru | 2 porcje na osobę)

- Polędwiczki wieprzowe w boczku, sos grzybowy na śmietanie
- Pieczeń z karkówki, sos porowy
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
- Filet z kurczaka w panierce panko
- Devolay z masłem i pietruszką
- Schab faszerowany śliwką
- Kotlet schabowy
- Żeberko pieczone w sosie bbq
- Dorsz z patelni
- Udko z kurczaka pieczone w miodzie

Dodatki do gorących dań (2 rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki z wody
- Puree ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki w ziołach
- Kluski śląskie
- Kasza gryczana / jęczmienna / pęczek / bulgur
- Frytki

Zestaw surówek (3 rodzaje do wyboru)

Na zimno:

- Z kapusty kiszzone
- Colesław z białej kapusty
- Z marchewki
- Mizeria
- Pekinśka z warzywami
- Buraczki tarte z chrzanem
- Z czerwonej kapusty
- Z selera
- Z pora
- Sałatka szwedzka z kiszzonego ogórka

Na ciepło:

- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Marchewka z groszkiem

Menu Imprezowe

Opcja 2 (obiad serwowany)

Przystawki (1 do wyboru) – 27 zł

- Prosciutto z kaczki staropolskiej | pampuch na parze nadziewany serem pleśniowym, por palony, salsa śliwka-granat-chilli, oliwa rozmarynowa, puder malinowy
- Mus z koziego sera | salsa z pieczonego buraka i awokado, kruszonka piernikowa, sos malinowy, oliwa ziołowa
- Łosoś gravlax z sałatą strzępiastą | warzywa, winegret, pieczywo
- Carpaccio z buraka i rzepy | pure z kasztana jadalnego, parmezan, rukola
- Mini tatar z łososia lub z polędwicy wołowej

Zupa (1 do wyboru) – 25 zł

- Rosół z różnych rodzajów mięs z warzywami i makaronem
- Bulion z dzikiego drobiu | arancini z kaczką i jabłkami, tagliatelle warzywne
- Aksamitna zupa z grzybów leśnych z oliwą truflową | kruszonka z boczku, ptysie
- Krem z dyni Hokkaido | mleko kokosowe, imbir, grzanka
- Francuska zupa cebulowa | grzanka serowa
- Zupa czosnkowa z chorizo | grzanka serowa
- Zupa prowansalska z pomidorami | oliwki, kruszona feta

Dania główne (1 do wyboru)

- Grillowany "comber" z prosiaka | kulebiak z kiszoną kapustą i grzybami, karmelizowany burak w rozmarynie, sos z czerwonego wina – 47 zł
- Pieczeń wieprzowa z szałwią w białym winie | gnocchi dyniowe, sałatka na ciepło z jabłkami i żurawiną, sos pieczeniowy z szałwią – 47 zł
- Polędwiczka z suszoną śliwką w szynce parmeńskiej | gratin ziemniaczano-truflowy, groszek cukrowy, sos z pleśniowego sera – 47 zł
- Policzki wołowe wolno duszone w winie czerwonym | puree ziemniaczane z chrzanem, sos grzybowy, pieczone buraki – 55 zł
- Noga z kaczki konfitowana – 48 zł lub pierś z kaczki – 59 zł | tłuczone pieczone bataty z nutką limonki, brukselka z boczkiem, sos pieczeniowy z jabłkiem
- Grillowany rumiankowy filet z kurczaka | kuskus, soffritto (cebula, seler naciowy, marchewka), podsuszony pomidorek koktajlowy, sos drobiowy – 55 zł
- Łosoś pieczony | risotto bazyliowe, warzywa blanszowane, sos holenderski – 55 zł
- Kieszeń wieprzowa z grzybami i warzywami | puree cebulowe, sos demi, marchewka z groszkiem – 47 zł
- Medaliony wołowe z ligawy | papryka, ogórek kiszony, kluski śląskie, puree z czerwonej kapusty, sos pieczeniowy – 55 zł
- Pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonym pomidorem | kuskus z warzywami, sos blue cheese – 47 zł

Menu Imprezowe

Zimna Płyta

Salatki (2 do wyboru) – 15 zł/os.

- Jarzynowa
- Brokułowa z jajkiem i migdałami
- Meksykańska z fasolą i kielbasą
- Cezar z kurczakiem jajkiem i bekonem
- Gyros
- Grecka
- Caprese
- Z pieczonym burakiem, fetą, orzechami i warzywami
- Z kalaflorem w tempurze, ogórek, sezam, sos chiński
- Z łososiem, piklami i serem kozim
- Z kurczakiem grillowanym, awokado, orzechami i piklami

Półmisek serów i wędlin z pieczywem – 15 zł/os.

Półmisek serów i wędlin z pieczywem (2 do wyboru) – 15 zł/os.

- Śledzie w śmietanie – 10 zł/os.
- Śledzie w oleju – 10 zł/os.
- Galaretki drobiowe lub wieprzowe (ok.200g) – 14 zł/szt.
- Jajka w sosie tatarskim – 10 zł/os.
- Pasztet mięsny z żurawiną – 9 zł/os.
- Hummus z warzywami – 14 zł/os.

Fingerfood (maks. 4 do wyboru, min. 20 szt. od rodzaju)

- Arancini z leśnymi grzybami – 8 zł/szt.
- Płyś z kaczka i salsą z prażonego jabłka – 12 zł/szt.
- Ciasto francuskie z serem kozim, karmelizowanym czosnkiem i figą – 8 zł/szt.
- Vol-au-vent, pasta z makreli, kapary – 10 zł/szt.
- Mini burgery ze spinatą piccante, sałata, ogórek, pomidor, sos – 10 zł/szt.
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną, sałata i coleslaw – 9 zł/szt.
- Mini sałatka grecka w ogórku – 7 zł/szt.
- Krewetka marynowana w tymianku i czosnku na puree z groszku – 14 zł/szt.
- Mini croissant z łososiem lub szynką, serek philadelphia – 11 zł/szt.
- Tortille nadziewane kurczakiem i warzywami – 9 zł/szt.
- Parmezan shortbread z palonym kozim serem i konfiturą z chilli – 14 zł/szt.
- Rolada szpinakowa z łososiem, wasabi i ogórkiem, serek śmietankowy – 10 zł/szt.
- Mini sajgonki z kurczakiem /warzywami – 6 zł/szt.
- Pierogi pieczone z kurczakiem, mozzarellą, pieczarkami – 9 zł/szt.
- Płyś na słono z łososiem lub szynką – 9 zł/szt.
- Mini pizzerinki z kielbasą i serem – 10 zł/szt.
- Stripsy z kurczaka w sezamie – 8 zł/szt.

Menu Imprezowe

II Danie gorące (1 danie do wyboru – porcja do 250g) – 40zł/os.

- Strogonow z pieczywem
- Lasagne w sosie bolońskim
- Barszcz czerwony z krokietem | mięso lub kapusta lub pieczarka + ser
- Zupa gulasz z indyka barbecue
- Bigos z pieczywem
- Kwaśnica na żeberku
- Zupa tajska z kurczakiem i makaronem ryżowym
- Leczo z kielbasą
- Golonka na kapuście zasmażanej z puree ziemniaczanym
- Orientalna wieprzowina lub drób z ryżem i warzywami

Deser (1 do wyboru)

- Tiramisu z coulis owocowym – 25 zł/os.
- Gruszka w czerwonym winie | karmelizowane owoce, gałka lodów, sos toffee – 25 zł/os.
- Brownie z orzechami | coulis malinowe, krokant, gałka lodów – 25 zł/os.
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi – 25 zł/os.
- Sernik | coulis owocowe, sos czekoladowy – 20 zł/os.
- Kompozycja lodów i owoców – 18 zł/os.

Napoje

- Woda, soki w karafkach (bez limitu) – 15 zł/os.
- Kawa, herbata (bez limitu) – 15 zł/os.
- Napoje gazowane – 25 zł/os.
- Komplet napojów (kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane) – 45 zł/os.
- Korkowe za własny alkohol – 15 zł/os. (przy imprezach od 20 osób, poniżej 20 osób alkohol z lokalu)

Menu Imprezowe



**Masz pytania?
Skontaktuj się z nami!**

**+ 48 509 900 040
kontakt@auroratarnow.pl**