



Menu  
Imprezowe



AURORA

# Menu Imprezowe

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

### Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z 3 rodzajów mięs z warzywami i makaronem
- Borowikowa z łazankami
- Krem dyniowy | pesto, ziarna dyni
- Krem z białych warzyw | oliwa ziołowa, grzanki
- Krem z pieczonej papryki z ricottą

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

- Polędwiczki wieprzowe w boczku | sos grzybowy na śmietanie
- Pieczeń z karkówki sos pieczeniowy
- Rolada z kurczaka z boczkiem i śliwką suszoną
- Filet z kurczaka w panierce panko
- Devolay z masłem i pietruszką
- Schab faszerowany śliwką
- Kotlet schabowy
- Żeberko pieczone w sosie bbq
- Dorsz z patelni
- Cordon blue z kurczaka | szynka, ser

### 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 kiszonej
- Colesław z białej kapusty
- Z marchewki
- Mizeria
- Pekinśka z warzywami
- Buraczki tarte z chrzanem
- Z czerwonej kapusty
- Z selera z rodzynkami
- 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

- Baba Ghanoush | grzanka, oliwa ziołowa, granat, świeże zioła
- Mus z koziego sera | salsa z pieczonego buraka i awokado, sos malinowy, oliwa ziołowa
- Bułeczka bao z krewetką w tempurze | ogórek, cebula czerwona, sos sweet chilli mayo
- Tataki z marynowanej wołowiny | yuzu mayo, sos unagi, sezam, wasabi, zioła
- Łosoś gravlax z sałatą strzępiastą | warzywa, winegret, pieczywo
- Carpaccio z buraka i rzepy | oliwa, grana padano, rukola
- Mini tatar z łososia lub z polędwicy wołowej

### Zupa (1 do wyboru) – 25 zł

- Rosół z różnych rodzajów mięs z warzywami i makaronem
- Krem z pieczonych białych warzyw z czarnuszką oraz oliwą ziołową
- 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
- Włoska zupa minestrone z warzywami

### Dania główne (1 do wyboru)

- Ravioli z ricottą i porem | rukola, sos maślany, grana padano, zioła – 51 zł
- Pieczeń wieprzowa z szałwią w białym winie | gnocchi dyniowe, sałatka na ciepło z jabłkami i żurawiną, sos pieczeniowy z szałwią – 47 zł
- Polędwiczka wieprzowa sous vide | gnocchi na maśle, sos kurkowy, brokuł bimi, świeże zioła – 55 zł
- Policzki wołowe wolno duszone w winie czerwonym | puree ziemniaczane, warzywa korzeniowe, brokuł bimi, sos na bazie czerwonego wina – 68 zł
- Piersz z kaczki | tłuczone pieczone bataty z nutką limonki, brukselka z boczkiem, sos na bazie czerwonego wina – 65 zł
- Piersz z perliczki z kością | batat, pak choi, sos z czerwonej porzeczki, marchew mini – 68 zł
- Łosoś pieczony | ratatouille, puree z pieczonego batata, sos cytrynowy – 69 zł
- Grillowany karczek wieprzowy | puree z selera, ogórek kiszony, sos na bazie czerwonego wina – 52 zł
- Piersz z kurczaka kukurydzianego z kością | kuskus jerozolimski z warzywami, sos z sera pleśniowego – 52 zł

# Menu Imprezowe Zimna Płyta

**Salatki (2 do wyboru) – 15 zł/os.**

- Jarzynowa
- Brokułowa z jajkiem i migdałami
- Cezar z kurczakiem jajkiem i bekonem
- Gyros
- Grecka
- Śledzie w śmietanie
- Caprese
- Z pieczonym burakiem, fetą, orzechami i warzywami
- Z kurczakiem i selerem marynowanym
- Z kurczakiem grillowanym, awokado, orzechami

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

**Fingerfood (maks. 5 do wyboru, min. 10 szt. od rodzaju)**

- Galaretki drobiowe lub wieprzowe (ok. 200g) – 14 zł/szt.
- Jajka w sosie tatarskim – 10 zł/os.
- Pieczone pierożki Gyoza – 4zł/szt.
- Mini bajgiel z szynką dojrzewającą | sałata, pomidor, czerwona cebula – 6zł/szt.
- Panierowane mini camembert 6 zł/szt.
- Ciasto francuskie z serem kozim, konfiturą żurawinową – 8 zł/szt.
- Mini tatar z łososia wędzonego na kruchym spodzie 8 zł/szt.
- Mini burgery z kurczakiem w panko | sałata, ogórek, sos – 10 zł/szt.
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną | sałata – 10 zł/szt.
- Pikantne krążki cebulowe z sosem jogurtowym – 4zł/szt.
- Krewetka w tempurze | sos sweet chilli – 8 zł/szt.
- Mini croissant z łososiem lub szynką | serek Philadelphia – 11 zł/szt.
- Tortille nadziewane kurczakiem i warzywami – 6 zł/szt.
- Parmezan Shortbread z palonym kozim serem i konfiturą z chilli – 12 zł/szt.
- Rolada szpinakowa z łososiem, wasabi i ogórkiem | serek śmietankowy – 8 zł/szt.
- Mini sajgonki z kurczakiem - 6 zł/szt.
- Mini sajgonki z warzywami – 3 zł/szt.
- Pierożki pieczone z kurczakiem, mozarellą, pieczarkami – 9 zł/szt.
- Pysie na słono z łososiem lub szynką – 9 zł/szt.
- Mini pizzerinki z kielbasą i serem – 10 zł/szt.
- Kawalki kurczaka otulone boczkiem z nutą cayenne w glazurze z muscovado – 6zł/szt.
- Stripsy z kurczaka w sezamie – 8 zł/szt.

# Menu Imprezowe

## II Danie gorące (1 danie do wyboru – porcja do 300g)

- Strogonow z pieczywem – 28 zł/os.
- Lasagne w sosie bolońskim – 32 zł/os.
- Barszcz czerwony z krokietem | mięso+ kapusta lub pieczarka + ser – 25 zł/os .
- Bigos z pieczywem – 32 zł/os.
- Kwaśnica na żeberku – 28 zł/os.
- Zupa tajska z kurczakiem i makaronem ryżowym – 32 zł/os.
- Zupa gulaszowa – 28 zł/os.
- Rogaut wołowy – 34 zł os.
- Orientalna wieprzowina z ryżem i warzywami – 40 zł/os.

## Deser (1 do wyboru)

- Tiramisu z coulis owocowym – 20 zł/os.
- Gorący czekoladowy fondant | coulis owocowe, owoce – 20 zł/os.
- Brownie z orzechami | coulis malinowe, krokant, gałka lodów – 25 zł/os.
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi –18 zł/os.
- Sernik | coulis owocowe, sos czekoladowy – 20 zł/os.
- Sernik na zimno straciatella z owocami – 20zł/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)

\* Przy rezerwacji poniżej 20 osób, alkohol wyłącznie zakupiony w lokalu

# Menu Imprezowe



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

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