

Oferta weselna



AURORA

Oferta weselna

300 zł/osoba

Opcja 1 – Obiad na półmiskach

Zupa, półmiski mięs

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 (4 mięsa do wyboru – 2 porcje/osoba)

- 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
- Pekińska 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

Oferta weselna

300 zł/osoba

Opcja 2 – Obiad serwowany do wyboru przystawka lub zupa oraz danie główne

Przystawka (do wyboru)

- 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

lub

Zupa (do wyboru)

- 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

Danie główne (1 do wyboru)

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

Oferta weselna

Zimna płyta

Salatki (2 do wyboru)

- 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

Fingerfood (4 do wyboru, min. 10 szt. od rodzaju)

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

Oferta weselna

Gorące dania

3 gorące dania w cenie pakietu do wyboru

- Strogonow z pieczywem
- Lasagne w sosie bolońskim
- Barszcz czerwony z krokietem | mięso+ kapusta lub pieczarka + ser
- Bigos z pieczywem
- Kwaśnica na żeberku
- Zupa tajska z kurczakiem i makaronem ryżowym
- Zupa gulaszowa
- Rogaut wołowy
- Orientalna wieprzowina z ryżem i warzywami

Opcje dodatkowe

półmiski wędlin i serów z pieczywem – 20 zł/os.

pierogi ruskie – 350 zł/100 szt.

pierogi ze szpinakiem i łososiem – 390 zł/100 szt.

pierogi ze szpinakiem i fetą – 350 zł/100 szt.

żurek – 600 zł/10 l

bigos – 700 zł/10 l

**napoje słodkie – 30 zł/os.
sprite, cola, fanta, cola zero, tonic**

stół wiejski – 30 zł/os.

noga ze świni – 800 zł/ok. 4 kg

bufet owoców – 20 zł/os.

szampan na powitanie – 15 zł/os.

korkowe – 15 zł/os. (za własny alkohol)



Masz pytania?

Wyslij wiadomość
kontakt@auroratarnow.pl

Zadzwoń
+48 509 900 040