

# MENU

## OKOLICZNOŚCIOWE

Szanowni Goście,  
Z przyjemnością przedstawiamy naszą ofertę menu okolicznościowego, stworzoną z myślą o wyjątkowych chwilach. Nasze dania łączą tradycję z nowoczesnością, a starannie dobrane składniki gwarantują niezapomniane doznania kulinarne.

Bez względu na charakter uroczystości – rodzinne przyjęcie, bankiet czy firmowe spotkanie – zapewniamy profesjonalną obsługę i wyjątkowy smak, który uświetni Państwa wydarzenie.

W przypadku pytań pozostaję do dyspozycji

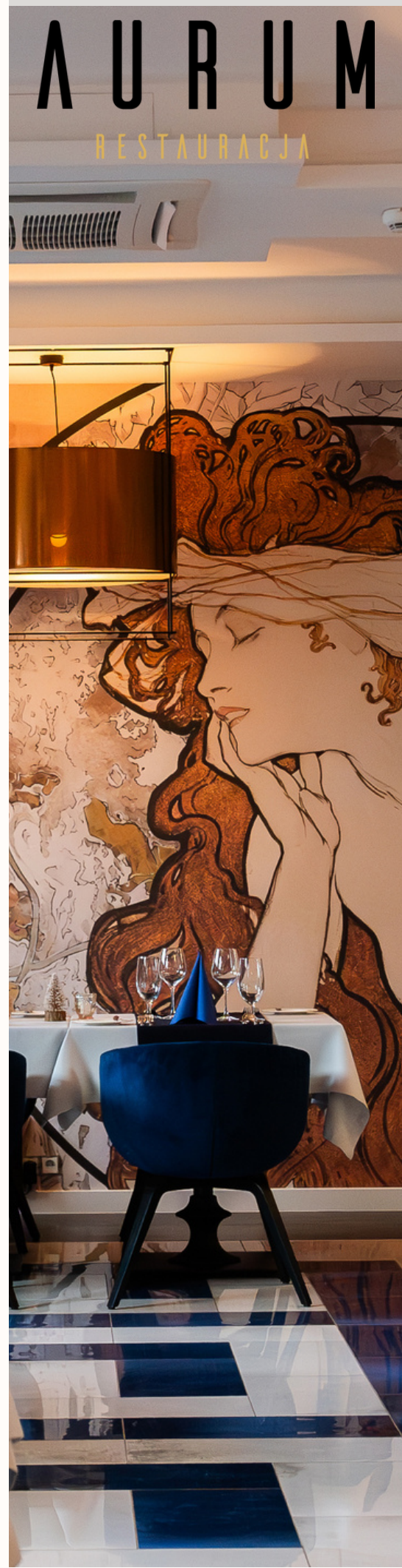
Z poważaniem

Kamila Krakowiak-Bochra

tel. 606 433 860

e-mail: [k.bochra@hotel-park17.pl](mailto:k.bochra@hotel-park17.pl)

Restauracja Aurum  
ul. św. Barbary 17  
wjazd i parking od ul. św. Kazimierza  
[www.aurumrestauracja.pl](http://www.aurumrestauracja.pl)



## PROPOZYCJE SERWOWANE

### PROPOZYCJA I

ZUPA  
KREM Z BIAŁYCH WARZYN  
I GRUSZKI/KRUSZONKA  
Z PANKO/PIECZYWO Z MASŁEM

DANIE GŁÓWNE  
FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO/  
KLUSECZKI ZIEMNIACZANE Z  
KUKURYDZĄ  
I SZPINAKIEM

DESER  
WANILIOWA PANNA COTTA/  
FRUŻELINA Z OWOCÓW LEŚNYCH

90,00

### PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA  
ARANCINI GRZYBOWE/MAJONEZ  
TRUFLOWY/SER EMILGRANA

ZUPA  
KREM POROWO-ZIEMNIACZANY/PESTO  
Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO/PRAŻONA  
CEBULA

DANIE GŁÓWNE  
ROLADA Z KURCZAKA ZE  
SZPINAKIEM/GNOCCHI W EMULSJI  
SEROWEJ ZE SZPINAKIEM/DZIKI BROKUŁ

DESER  
MUS Z GORZKIEJ CZEKOLADY/FRUŻELINA  
WIŚNIOWA/KRUSZONKA  
KAKAOWA/LODY ŚMIETANKOWE

120,00

### PROPOZYCJA III

ZUPA  
KREM POMIDOROWO-PAPRYKOWY Z  
CHORIZO

DANIE GŁÓWNE  
POLIKO WOŁOWE/RATATOUILLE Z  
WARZYN KORZENNYCH/PUREE  
ZIEMNIACZANE ZE SZCZUPIORKIEM/SOS  
DEMI GLACE

DESER  
WANILIOWA PANNA COTTA/  
FRUŻELINA Z OWOCÓW LEŚNYCH

120,00

### PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA  
TERRINA Z ŁOSOSIA/ MIX SAŁAT  
Z KOPREM WŁOSKIM/MAJONEZ  
LIMONKOWY

ZUPA  
KREM Z DYNI NA MLEKU KOKOSOWYM/  
POPCORN/PRAŻONE PESTKI DYNI

DANIE GŁÓWNE  
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE/  
RISOTTO GRZYBOWE/MIX SAŁAT  
Z OLIWĄ TRUFLOWĄ

DESER  
SERNIK LIMONKOWY/POLEWA Z BIAŁEJ  
CZEKOLADY/COULI Z OWOCÓW LEŚNYCH

130,00



## PROPOZYCJA V

### PRZYSTAWKA

TATAR WOŁOWY/PRAŻONY SŁONECZNIK/MUSZTARDA FRANCUSKA/  
MAJONEZ TRUFLOWY/ŻÓŁTKO PASTERYZOWANE

### ZUPA

KREM Z DYNI NA MLEKU KOKOSOWYM/POPCORN/PRAŻONE PESTKI  
DYNI

### DANIE GŁÓWNE

FILET Z ŁOSOSIA/RISOTTO MILANESE Z GROSZKIEM/MIX SAŁAT Z  
WINEGRETEM SŁODKIM-CHILI

### DESER

SERNIK LIMONKOWY/POLEWA Z BIAŁEJ CZEKOLADY/COULI Z  
OWOCÓW LEŚNYCH

140,00

## PROPOZYCJA VI

### ZUPA

KREM POMIDOROWY

### DANIE GŁÓWNE

JAGNIĘCINA/GRATIN ZIEMNIACZANE/PUREE Z SELERA I  
PIETRUSZKI/PALONY DZIKI BROKUŁ/SOS DEMI GLACE

### DESER

WANILIOWA PANNA COTTA/  
FRUŻELINA Z OWOCÓW LEŚNYCH

150,00

## PROPOZYCJA VII

### PRZYSTAWKA

TERRINA Z ŁOSOSIA/MIX SAŁAT  
Z KOPREM WŁOSKIM/MAJONEZ LIMONKOWY

### ZUPA

KREM Z BIAŁYCH WARZYW  
I GRUSZKI/KRUSZONKA  
Z PANKO/PIECZYWO Z MASŁEM

### DANIE GŁÓWNE

UDKO Z KACZKI/CZERWONA KAPUSTA GLAZUROWANA WIŚNIAMI I  
ŻURAWINĄ/PUREE ZIEMNIACZANE/SOS Z OWOCÓW LEŚNYCH

### DESER

TARTA CYTRYNOWA

160,00

# UROCZYSTY OBIAD PODAWANY W FORMIE PÓŁMISKOWEJ PROPOZYCJA I

**Zupa:** Rosół z makaronem  
lub

Krem z kalafiora z bocznikiem

## **Danie główne/półmiskowo (3 mięsa do wyboru)**

- udko z kurczaka faszerowane suszonymi grzybami
  - rolada wołowa w sosie pieczeniowym
- polędwiczka wieprzowa faszerowana porem i wędzonym bocznikiem
- rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
  - kotlet szwajcarski cordon blue
- udko z kaczki pieczone w oliwie tymiankowej

\*\*\*

## **Danie skrobiowe (2 do wyboru)**

- młode ziemniaki z masłem i koperkiem
  - maślane puree ziemniaczane
  - kluski śląskie

\*\*\*

## **Dodatki warzywne (3 do wyboru)**

- palony kalafior z bułką tartą
  - kapusta zasmażana
  - colesław
- marchewka z jabłkiem w śmietanie
- mizeria

\*\*\*

## **Deser (1 do wyboru)**

- waniliowa panna cotta z marakują
- prażone jabłka/kruszonka cytrynowa/lody waniliowe

**Cena: 160 zł**





## UROCZYSTY OBIAD PODAWANY W FORMIE PÓŁMISKOWEJ

### PROPOZYCJA II

#### **Przystawka (1 do wyboru)**

- pieczony rostbef/majonez wasabi/salsa z pomidorów sacchi ze szczypiorkiem
- łosoś gravlax
- carpaccio z pieczonego buraka

**Zupa:** Rosół z makaronem  
lub  
Krem z kalafiora z boczniakiem

#### **Danie główne/półmiskowo (4 mięsa do wyboru)**

- udko z kurczaka faszerowane suszonymi grzybami
- rolada wołowa w sosie pieczeniowym
- polędwiczka wieprzowa faszerowana porem i wędzonym boczniakiem
- rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- kotlet szwajcarski cordon blue
- udko z kaczki pieczone w oliwie tymiankowej
- filet z dorsza
- filet z łosia norweskiego
- biodrówka jagnięca
- poliko wołowe

\*\*\*

#### **Danie skrobiowe (3 do wyboru)**

- młode ziemniaki z masłem i koperkiem
- maślane puree ziemniaczane
- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone w ziołach i czosnku
- frytki stekowe

\*\*\*

#### **Dodatki warzywne (4 do wyboru)**

- palony kalafior z bułką tartą
- czerwona kapusta z wiśniami i żurawiną
- karmelizowane buraki w miodzie i kremie balsamicznym
- kapusta zasmażana
- colesław
- marchewka z jabłkiem w śmietanie
- mizeria

\*\*\*

#### **Deser (1 do wyboru)**

- waniliowa panna cotta z marakują
- prażone jabłka/kruszonka cynamonowa/lody waniliowe
- mus z gorzkiej czekolady/wiśnie/lody śmietankowe

**Cena: 230 zł**

# PROPOZYCJE BUFETOWE

## PROPOZYCJA I

140 PLN/OSOBA

- KREM Z BIAŁYCH WARZYW  
I GRUSZKI Z KRUSZONKĄ Z PANKO  
I WĘDZONEGO BOCZKU
- ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH Z  
CZOSNKIEM
- WARZYWA Z WODY W MAŚLE  
CYTRYNOWYM
- FILET Z KURCZAKA Z MOZARELLĄ I  
SZPINAKIEM/ SOS Z SUSZONYCH  
POMIDORÓW
- DORSZ W SOSIE Z BIAŁEGO WINA I PORÓW
- GNOCCHI W SOSIE PESTO  
Z WŁOSKIMI DODATKAMI
- BUFET SAŁAT Z DODATKAMI WARZYWNYMI
- SOSY WINEGRET
- DESER
- KAWA/ HERBATA/ WODA

## PROPOZYCJA III

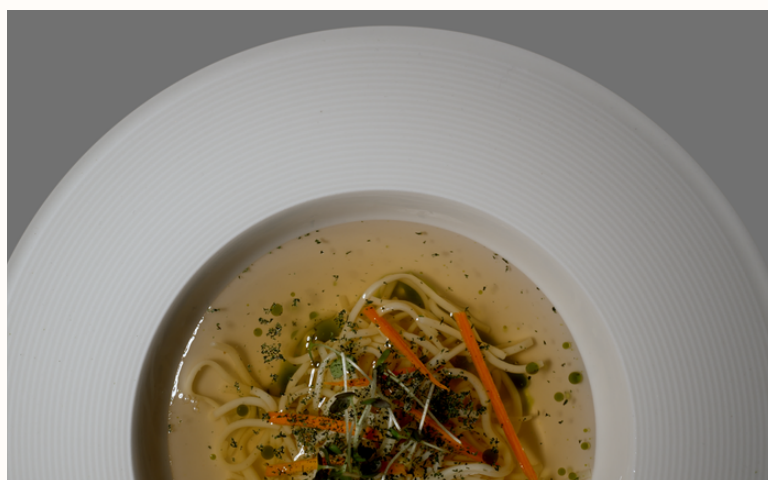
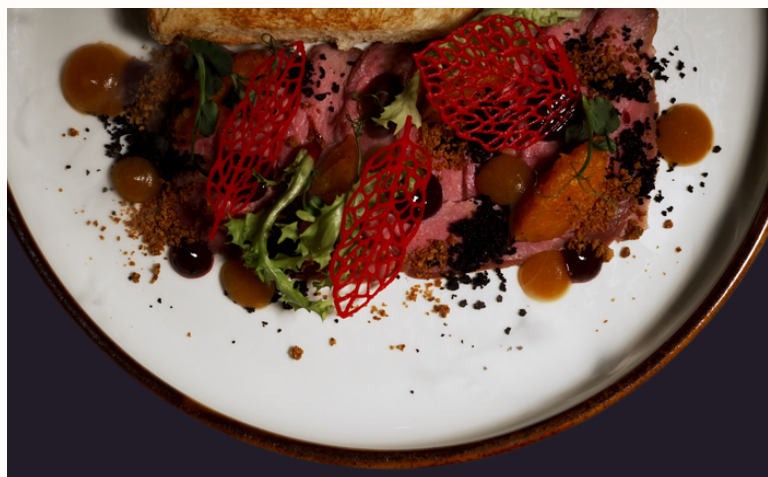
210 PLN/OSOBA

- KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH  
Z OLIWĄ TRUFLOWĄ
- FRANCUSKIE ZIEMNIAKI AMONDINE W  
ZIOŁACH
- KAPUSTA WŁOSKA  
Z BOCZNIAKIEM OSTRYGOWYM
- POLIKO WOŁOWE PO BURGUNDZKU W  
CZERWONYM WINIE
- HALIBUT W SOSIE SZAFRANOWYM
- LASAGNE BOLOGNESE
- BUFET SAŁAT Z DODATKAMI WARZYWNYMI
- SOSY WINEGRET
- DESER
- KAWA/ HERBATA/ WODA

## PROPOZYCJA II

160 PLN/OSOBA

- ZUPA KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I  
POMIDORÓW SAN MARZIANO, OLIWA  
Z CHORIZO
- ZIEMNIAKI PIECZONE  
Z PARMEZANEM I DYMKĄ
- WARZYWA GRILLOWANE
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE,  
SOS Z GRZYBÓW LEŚNYCH
- ŁOSOŚ W SOSIE Z MARAKUI
- 2 RODZAJE PIEROGÓW
- BUFET SAŁAT Z DODATKAMI WARZYWNYMI
- SOSY WINEGRET
- DESER
- KAWA/ HERBATA/ WODA





### **Propozycje późniejszej kolacji:**

- Grillowany łosoś/soczewica w maślanej emulsji/młode warzywa  
- 64zł/os.
- Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą/  
gnocchi w sosie z suszonych pomidorów - 56zł/os.
- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem - 22zł/os.
- Fricassee z kurczaka - 26zł/os.

### **Opcje dodatkowe:**

Soki świeżo wyciskane- 50zł/os.  
Kawa/herbata/woda/soki- 50 zł/os.

### **Słodki stół**

- 3 rodzaje mini deserków
- sernik
- szarlotka

Cena: 50 zł/os.

# ZIMNA PŁYTA

## PROPOZYCJA I

wybór 5 pozycji

(dla 6 osób)

cena: 300zł

- sałatka grecka
- sałatka caprese z bazyliowym pesto
- carpaccio z buraka z kozim serem
  - śledź z grzybami leśnymi
- śledź z jabłkiem i kwaśną śmietaną
- galantyna z kurczaka z warzywami
  - galantyna z kaczki z bakaliami
- quiche ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- taco z kurczakiem po meksykańsku

## PROPOZYCJA II

wybór 6 pozycji

(dla 6 osób)

cena: 400zł

- sałatka grecka
- sałatka caprese z bazyliowym pesto
- carpaccio z buraka z kozim serem
  - śledź z grzybami leśnymi
- śledź z jabłkiem i kwaśną śmietaną
- galantyna z kurczaka z warzywami
  - galantyna z kaczki z bakaliami
- quiche ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- taco z kurczakiem po meksykańsku
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serkiem
- wytrawne muffiny z szynką i serem
- pierożki Gyoza z warzywami z sosem słodkim – chili

## PROPOZYCJA III

wybór 7 pozycji

(dla 6 osób)

cena: 550zł

- sałatka grecka
- sałatka caprese z bazyliowym pesto
- carpaccio z buraka z kozim serem
  - śledź z grzybami leśnymi
- śledź z jabłkiem i kwaśną śmietaną
- galantyna z kurczaka z warzywami
  - galantyna z kaczki z bakaliami
- quiche ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- taco z kurczakiem po meksykańsku
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serkiem
- wytrawne muffiny z szynką i serem
- pierożki Gyoza z warzywami z sosem słodkim – chili
- łosoś Gravlox marynowany w Grand Marnier z sałatą
- mini crossaint z szynką crudo, kremowym serkiem, pesto z suszonych pomidorów

## DODATKOWO:

- ostryga świeża/sztuka
- bliny z łososiem i kawiozem – 10zł/sztuka
  - krewetka w panko - 8zł/sztuka
  - tatar wołowy (50g.) - 15zł/sztuka
  - tatar z łososią (50g.) – 25zł/sztuka
- selekcja włoskich wędlin (500g.) – 140zł/półmisek
- selekcja wędlin i pasztetów własnego wyrobu (500g.) - 100zł/półmisek
  - włoskie dodatki (500 g.) – 56zł/półmisek
- selekcja serów z żurawiną (500 g.) – 92zł/półmisek
- tataki z polędwicy wołowej (500 g.) – 240zł/półmisek