

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

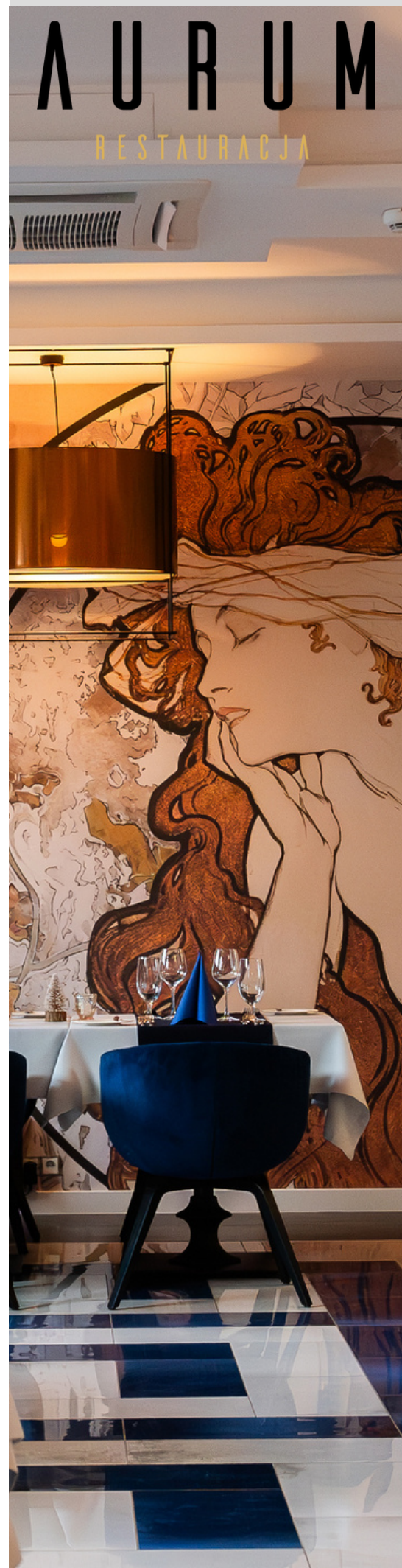
Z poważaniem

Jakub Klimczak

tel. 606 433 860

e-mail: j.klimczak@hotel-park17.pl

Restauracja Aurum
ul. św. Barbary 17
wjazd i parking od ul. św. Kazimierza
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 boczniakiem

Danie główne/półmiskowo (3 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

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 cynamonowa/lody waniliowe

Cena: 160 zł





UROCZYSTY OBIAD PODAWANY W FORMIE PÓŁMISKOWEJ

PROPOZYCJA II

Przystawka (1 do wyboru)

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

Zupa: Rosół z makaronem
lub
Krem z kalafiora z bocznikiem

Danie główne/półmiskowo (4 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
- 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 cytrynowa/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 łososia (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