

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

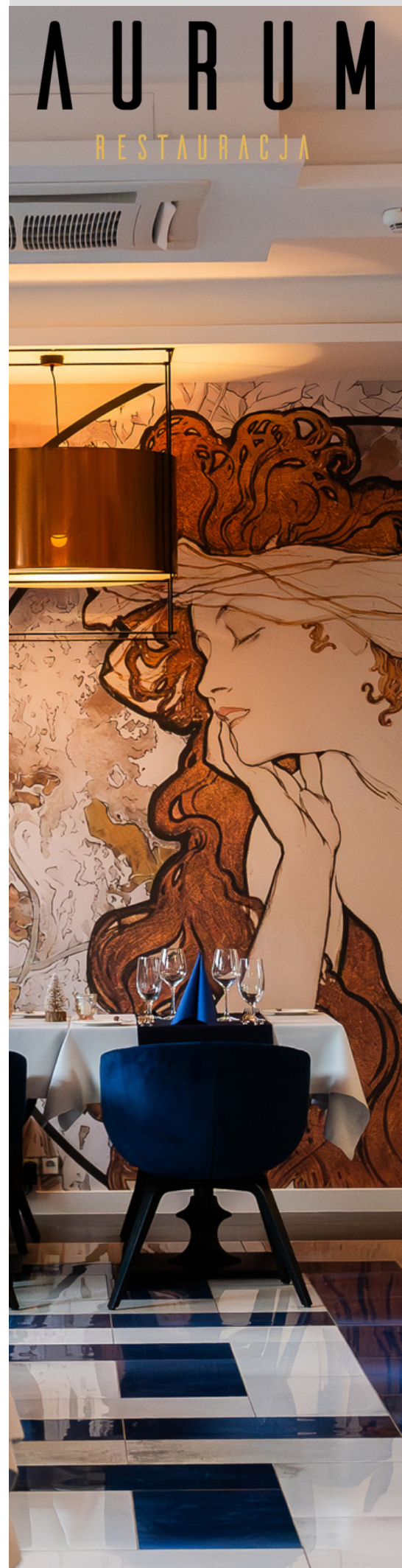
Z poważaniem

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

110,00

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

140,00

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

150,00

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

160,00



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

180,00

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

170,00

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

180,00

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 boczkiem
- rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
 - kotlet szwajcarski cordon bleu
- 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: 190 zł





UROCZYSTY OBIAD PODAWANY W FORMIE PÓLMISKOWEJ

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: 260 zł

**Jeżeli chcieliby Państwo zapewnić Gościom większą swobodę wyboru dań,
dla grup do 22 osób proponujemy możliwość przygotowania
„skrótowej karty” w oparciu o nasze aktualne menu.
Koszt przygotowania i wydruku pakietu wynosi 50 zł.**

**Nasze aktualne menu dostępne na stronie:
www.aurumrestauracja.pl**

**Torty przygotowywane przez naszego cukiernika, dostępne w różnych
wariantach smakowych i kompozycjach.**

**Cena ustalana indywidualnie - w zależności od liczby osób -
w przedziale od 22 do 28 zł za osobę.**

**W przypadku dostawy tortu lub słodkiego stołu od zewnętrznych
dostawców obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 15 zł za osobę.**

**Polecamy szeroki wybór alkoholi
dostępnych w naszym barze w sali
Cocktail Park:**

**W ofercie znajduje się wino domu (białe
lub czerwone) w cenie 85 zł za butelkę,
a także bogaty wybór starannie
wyselekcjonowanych win z całego świata.**

**Na toast lub jako welcome drink
doskonale sprawdzi się Frizzante
w atrakcyjnej cenie 15 zł za kieliszek.
Oferujemy również wódki czyste (0,5l):**

Wyborowa – 140 zł,

Finlandia – 160 zł,

Belvedere – 300 zł.

**W przypadku dostarczenia własnego
alkoholu obowiązuje opłata serwisowa
w wysokości 45 zł za osobę pełnoletnią.**

**Zachęcamy także do skomponowania
skrótowej karty drinków, dzięki której
Goście będą mogli wygodnie zamawiać
wybrane koktajle.**





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- 2 godziny- 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: 330zł

- 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: 440zł

- 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 – 11 zł/sztuka
- bliny z łososiem i kawiozem – 11zł/sztuka
- krewetka w panko – 9zł/sztuka
- tatar wołowy (50g.) – 19zł/sztuka
- tatar z łososia (50g.) – 25zł/sztuka
- selekcja włoskich wędlin (500g.) – 160zł/półmisek
- selekcja wędlin i pasztetów własnego wyrobu (500g.) – 110zł/półmisek
- włoskie dodatki (500 g.) – 60zł/półmisek
- selekcja serów z żurawiną (500 g.) – 105zł/półmisek
- tataki z polędwicy wołowej (500 g.) – 240zł/półmisek