



HOTEL AURORA

FAMILY & SPA



Oferta wigilijna



WIGILIA FIRMOWA

KLIMATYCZNA ATMOSFERA

TRADYCYJNE, PYSZNE DANIA

IDEALNA OKAZJA DO

INTEGRACJI



Kompleksowa oferta

ŚWIĄTECZNE DEKORACJE
WIGILIJNE MELODIE W TLE
OPŁATEK

MOŻLIWE DODATKOWE ATRAKCJE I ANIMACJE NA ZAPYTANIE



Propozycje menu

BUFET WIGILIJNY 1
170 ZŁ (MIN. 20 OSÓB)

ŚWIĄTECZNY GRZANIEC Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI I POMARAŃCZĄ NA POWITANIE GRATIS

Przystawki zimne w bufecie

Tatar ze śledzia bałtyckiego marynowany w cherry, miodzie i kawie, podany z cytrusami i palonymi ziarnami kawy

Frykadunki z dorsza bałtyckiego wolno gotowane w galarecie z warzywami

Karp w galarecie z jajkiem, młodym zielonym groszkiem, warzywami i fenkułem

Salatka z marynowanych leśnych grzybów, pieczonego ziemniaka, kopru, czerwonej cebuli i oleju lnianego

Salatka z marynowanego śledzia, pora, buraka pieczonego, jajek i ziemniaków puree z chrzanem i kremem świeżym

Deska serów korycińskich z miodem

Sosy

Tatarski/cumberland/chrzan z jajkiem

Świąteczne bułki / chałka

Masło

Zupy

Zupa z suszonych leśnych grzybów z lanym ciastem i nacią pietruszki

Barszcz czerwony na zakwasie z pierożkami z kapustą i grzybami

Bufet gorący

Karp panierowany w suszonej bułce smażony na klarowanym maśle

Karp po sefardyjsku z cebulą, rodzynkami i grzybami, duszony w białym w białym winie

Rolada wołowa z młodymi warzywami w sosie z podgrzybków i słodkiej śmietany

Ziemniaki pieczone w mundurkach z rozmarynem, czosnkiem i szczypiorem

Czerwona kapusta na ciepło z rodzynkami, śliwkami i miodem lipowym

Gołąbki z pęczaku, grzybów leśnych w kapuście z sosem szalunkowym

Pierogi z kapustą i grzybami z prażoną cebulą, masłem i szczypiorem

Łazanki z makiem, bakaliami i miodem gryczanym

Desery

Ciasto makowe z lukrem

Napoje

Kompot z suszu owocowego, woda mineralna, kawa, herbata

Propozycje menu

BUFET WIGILIJNY 2
185 ZŁ (MIN. 20 OSÓB)

ŚWIĄTECZNY GRZANIEC Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI I POMARAŃCZĄ NA POWITANIE GRATIS

Przystawki zimne w bufecie

Półgęsek wędzony na sposób domowy z sosem z czarnej porzeczki i kruszoną bryndzą

Karp w galarecie na sposób żydowski z rodzynkami, migdałami prażonymi i palonym cukrem

Wolno gotowana galantyna z kaczki domowej z orzechami włoskimi, żurawiną i suszonymi śliwkami

Sałatka jarzynowa na sposób domowy z majonezem szczypiorkowym

Sałatka z marynowanych pieczarek, młodego groszku cukrowego i popcornu

Śledzie w trzech odsłonach: śmietana z jabłkiem/w pomidorach i papryce/w oleju z cebulą

Deska serów korycińskich z miodem

Sos tatarski/żurawina /chrzan zaprawiany

Świąteczne bułeczki/chałka

Masło

Zupy

Barszcz biały z ziemniakami, grzybami suszonymi, majerankiem i chrzanem

Krem z żytniego chleba pałuckiego na zakwasie z jajkiem gotowanym

Bufet gorący

Filet z sandacza smażony w mące kukurydzianej w szarym sosie z piernika suszonego, czekolady i rodzynek

Karp panierowany w suszonej bułce smażony na klarowanym maśle

Rolada schabowa z wędzonymi śliwkami w sosie z szarej renety majeranku i prażonej cebuli

Ziemniaki puree z chrzanem i koprem

Kapusta kwaszona na ciepło z grochem łuskany i suszonymi grzybami

Krokiety z naleśników jajecznych z kapustą kwaszoną i grzybami domowymi panierowane w bułce

Pierogi z rydzami domowego wyrobu z klarowanym masłem, grubym pieprzem i kwaśną śmietaną ze szczypiorem

Kutia z orzechami, suszoną śliwką, rodzynkami i miodem gryczanym podana na ciepło

Świąteczne kaszotto z pęczaku z grzybami leśnymi, smażoną cebulą na maśle i nacią pietruszki

Deser

Rolada makowa z lukrem

Ciasto migdałowe

Piernik świąteczny

Napoje

Kompot z suszu owocowego, woda mineralna, kawa, herbata

Propozycje menu

MENU SERWOWANE

145 ZŁ (MAX. 80 OSÓB)

ŚWIĄTECZNY GRZANIEC Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI I POMARAŃCZĄ
NA POWITANIE GRATIS

Przystawka:

Tatar ze śledzia bałtyckiego marynowany w cherry z czerwoną cebulą, marynowanymi grzybami i oliwą lnianą

Zupa:

Zupa z leśnych suszonych grzybów z lanym makaronem w chlebie

Danie główne:

Karp filetowy panierowany w suszonej bułce z ziemniakami puree z chrzanem i szczypiorem

Sałatka z kwaszonej kapusty na zimno z jabłkiem, rodzynkami, szczypiorem, palonym cukrem i olejem rzepakowym

Deser:

Ciasto makowe z bakaliami i sosem waniliowym

Napoje:

Kompot z suszu owocowego

Woda mineralna, kawa, herbata

Hotel Aurora

NASZE SALE

RUBINOWA I

DO 40 OSÓB

RUBINOWA II Z PARKIETEM

DO 70 OSÓB

RUBINOWA III Z PARKIETEM

DO 150 OSÓB

RESTAURACJA MIRAMARE

DO 20 OSÓB



REZERWACJA:

MONIKA JANKOWSKA

MARTYNA BIZIOREK

LUIZA HALEMBA

TEL: 91 32 23 550

E-MAIL: MARKETING@HOTEL-AURORA.PL

