



Oferta Weselna

Oto jest miłość. Dwoje ludzi spotyka się przypadkiem,
a okazuje się, że czekali na siebie całe życie. / Vitor de Lima Barreto-See



Tu i teraz

Przyjęcie weselne w Hotelu Aurora** Family & SPA to przede wszystkim radosne chwile spędzone w gronie rodziny i przyjaciół.**

Zaledwie **100 metrów od brzegu Morza Bałtyckiego**, naprzeciwko słynnego moła w Międzyzdrojach, to prawdziwie romantyczna sceneria dla tego ważnego wydarzenia.

Luksusowe wnętrza hotelu, oryginalne dekoracje oraz bogato zastawione stoły to dodatki, które sprawiają, że zarówno Młoda Para, jak i Goście chętnie będą wracać myślami do tego szczególnego wieczoru. Znakomita autorska kuchnia trafi w gusta nawet najbardziej wymagających Gości, którzy dzięki wspaniałej, uroczystej atmosferze, z przyjemnością będą wspominać to wyjątkowe wydarzenie.



Nasza Obietnica

Gwarantujemy najwyższy poziom organizacji przyjęcia weselnego, w tym:

- Menu przygotowane specjalnie dla Was przez doświadczonego Szefa Kuchni;
- Możliwość wcześniejszej degustacji wybranych dań z menu weselnego dla dwojga w dogodnym terminie;
- Stylową i ekskluzywną, klimatyzowaną salę weselną do 250 osób;
- Pięknie zastawione stoły (okrągłe lub prostokątne) w wybranym ustawieniu;
- Doskonale skomponowaną zastawę stołową;
- Obsługę doświadczonego zespołu kelnerów oraz managera obecnego podczas przyjęcia;
- Napoje alkoholowe w promocyjnych cenach;
- Profesjonalną oprawę muzyczną;
- Komfortowe pokoje dla Gości weselnych w preferencyjnych cenach.

Pozwólcie nam razem z Wami przeżyć to wyjątkowe wydarzenie. W prezencie mamy dla Was:

- Noc poślubną w luksusowym apartamencie z widokiem na morze;
- Voucher rocznicowy dla nowożeńców na pobyt w Hotelu Aurora**** Family & SPA;
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą;
- Powitalny kieliszek wina dla wszystkich Gości;
- Świece, obrusy oraz serwety na stołach;
- Pokrowce na krzesła;
- 10% zniżki na usługi Spa & Wellness, np. na makijaż okazjonalny.



Planowanie

Dzień ślubu i przyjęcia weselnego to wydarzenie, do którego przygotowujemy się na długo przed ceremonią. Aby ułatwić dalsze planowanie, już na początku warto jest odpowiedzieć sobie na kilka ważnych pytań dotyczących tego wyjątkowego wieczoru.

Na wstępie proponujemy zastanowić się nad następującymi kwestiami:

- Termin ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego;
- Forma przyjęcia:
 - ★ Przyjęcie koktajlowe;
 - ★ Uroczysta kolacja;
 - ★ Tradycyjne, całonocne przyjęcie weselne;
 - ★ Czy dodatkowo będą organizowane poprawiny?
- Lista wszystkich Gości weselnych, wraz z Młodą Parą;
- Szacowana liczba noclegów dla Gości weselnych;
- Określenie kolorystyki lub tematu przewodniego przyjęcia;
- Menu (przedstawione dokładniej w dalszej części oferty):
 - ★ Dania serwowane;
 - ★ Posiłki w formie bufetu;
- Wybór fotografa lub kamerzysty;
- Wybór zespołu muzycznego lub DJ'a;
- Drobne upominki dla Gości weselnych w ramach podziękowania za przybycie.



Coś Wyjątkowego

Hotel Aurora** Family & SPA** dzięki swojemu niepowtarzalnemu położeniu daje możliwość organizacji **uroczystości zaślubin na plaży**. Zaskoczcie swoich Gości i powiedzcie sobie „tak” przy blasku zachodzącego słońca i szumiących falach, bezpośrednio na nadbałtyckiej plaży w Międzyzdrojach.

Według Waszych potrzeb i oczekiwań możemy zorganizować również:

- Wieczór panieński oraz kawalerski;
- Wynajem namiotu do zaślubin na plaży;
- Pokaz sztucznych ognii;
- Wynajem ekskluzywnego samochodu;
- Udekorowanie miejsca zaślubin oraz sali weselnej;
- Oprawę muzyczną przyjęcia;
- Zamówienie kwiatów i dekoracji;
- Zaproszenia i materiały graficzne;
- Asystę profesjonalnego wedding planner'a;
- Fotografa lub kamerzystę;
- Sesję zdjęciową we wnętrzach Hotelu Aurora, na plaży i w najatrakcyjniejszych miejscach w okolicy Międzyzdrojów;
- Zabiegi kosmetyczne oraz makijaż ślubny;
- Poprawiny;
- Przyjęcie z okazji każdej kolejnej rocznicy ślubu;
- Chrzczyny i inne uroczystości rodzinne ze specjalną zniżką.

Hotel Aurora to miejsce, gdzie spełniają się Wasze najskrytsze marzenia.



Menu

Hotel Aurora** Family & SPA to wyśmienita kuchnia bazująca na najwyższej jakości regionalnych produktach.**

Szef Kuchni zadba o podniebienia wszystkich Gości, łącząc bogactwo kuchni polskiej z aromatem kuchni włoskiej.

Prezentujemy poniżej dwa rodzaje proponowanego przez nas menu. Polecamy wybór spośród propozycji, które sprawdzą się podczas kameralnego przyjęcia w formie obiadu bądź kolacji oraz takich, które uświetnią całonocne, tradycyjne przyjęcie weselne.

Propozycje menu w formie bufetu dla przyjęć weselnych w postaci uroczystego obiadu lub kolacji

★ Menu weselne I ★ Cena 59 zł od osoby

Zupy

(jedna do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Puszysty krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Delikatny krem z białych warzyw z aromatem oliwy ziołowej

Danie główne

(dwa do wyboru)

- Pieczeń z karkówki szpikowana suszonymi owocami
- Nadziewane udo drobiowe w sosie własnym
- Rolada z kurczaka nadziewana pieczarkami
- Smażony filet z limandy z sosem maślano-cytrynowym
- Pieczony schab w sosie grzybowym

Dodatki do dań na ciepło

(dwa do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Puree ziemniaczane
- Ryż z ziołami
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Dodatki warzywne

(dwa do wyboru)

- Bukiet warzyw gotowanych z masłem
- Bukiet surówek
- Mix sałat z sosem vinaigrette

Propozycje menu w formie bufetu dla przyjęć weselnych w postaci uroczystego obiadu lub kolacji

★ Menu weselne II ★ Cena 79 zł od osoby

Zupa

(jedna do wyboru)

- Krem z pieczonej papryki z serem zagrodowym
- Rosół z kaczki z domowymi kluskami i kąskami mięsa
- Drobiowy krem z prażonymi migdałami
- Zupa cebulowa z parmezanem i grzanką zapieczoną z serem
- Delikatna zupa chrzanowa z kawałkami pieczonego łosia

Danie główne

(trzy dania do wyboru)

- Polędwica wieprzowa w otulinie szpinakowej
- Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Galantyna z kaczki faszerowana boczkiem i morelami
- Zraz wołowy z nadzieniem staropolskim w sosie razowym
- Pieczony stek z halibuta z masłem czosnkowym
- Grillowany antar na sosie koperkowym

Dodatki do dań

(trzy do wyboru)

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki opiekane z majerankiem i boczkiem
- Kopytka aromatyzowane chrzanem
- Ryż pilaw z pomidorami
- Kasza okraszona grzybami i cebulą
- Kluski śląskie

Propozycje menu w formie bufetu dla przyjęć weselnych w postaci uroczystego obiadu lub kolacji

.....

Dodatki warzywne

(trzy do wyboru)

- Surówka z białej kapusty
- Sałatka szwedzka z cebulą i marchwią
- Mix sałat z sosem vinaigrette
- Buraczki zasmażane na ciepło
- Kapusta biała z boczkiem i świeżym koperkiem
- Bukiet warzyw gotowanych na parze
- Surówka colesław

★ Menu weselne III ★

Cena 99 zł od osoby

Przystawki

(jedna do wyboru)

- Pieczony rostbef na musie chrzanowym
- Rilettes z łososia na puree cebulowym
- Fois gras z wątróbki gęsiej
- Grillowane warzywa z kozim serem i dressingiem miodowym
- Płatki dorsza marynowane w białym winie i zielonym pieprzu

Zupy

(jedna do wyboru)

- Krem z borowików z kwaśną śmietaną
- Bulion kaczki z pierożkami mięsnymi
- Krem z cukinii z aksamitnym serem mascarpone i kruszonką
- Francuska zupa cebulowa z aromatem pieczonych pomidorów i świeżych ziół
- Zupa rybna z łososiem i kolendrą
- Krem z dyni z mlekiem kokosowym i imbirem
- Rosół wołowy z kuleczkami mięsnymi

Propozycje menu w formie bufetu dla przyjęć weselnych w postaci uroczystego obiadu lub kolacji

Dania główne

(trzy dania do wyboru)

- Pieczony stek z łososia
- Pstrąg z masłem czosnkowym
- Filet z antara na julienne warzywnym
- Pieczona polędwica wieprzowa w otulinie grzybowej
- Rolada wołowa faszerowana boczkiem
- Saltimbocca wieprzowa z szałwią i parmezanem
- Medaliony z indyka z pieczoną brzoskwinia
- Eskalopki drobiowe w sosie pomidorowo-bazyliowym
- Medaliony cielęce z sosem z tuńczyka i rukolą
- Schab wieprzowy nadziewany śliwką

Dodatki do dań

(cztery do wyboru)

- Ziemniaki puree z koperkiem
- Ryż pilaw z rodzynkami i sosem pomidorowym
- Domowe kluski z masłem i pietruszką
- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Kasza gryczana z cebulą i grzybami
- Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem
- Kopytka z masłem lub boczkiem
- Ryż biały z pietruszką

Dodatki warzywne

(cztery do wyboru)

- Surówka z białej kapusty
- Bukiet warzyw gotowanych
- Kapusta pekińska z sosem czosnkowym
- Grillowane warzywa skropione oliwą z oliwek
- Mix sałat z sosami (vinaigrette, ziołowy, balsamiczny, jogurtowy)
- Pieczona cukinia z suszonymi pomidorami
- Surówka z marchwi i ananasa
- Kapusta zasmażana z koperkiem
- Modra kapusta z żurawiną i czarną porzeczką

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

★ Menu weselne I ★

Przyjęcie w formie bufetu

Cena 149 zł od osoby

Przystawki zimne w bufecie

(siedem do wyboru)

- Pieczony kark wieprzowy szpikowany czosnkiem
- Schab nadziewany morelą
- Tradycyjny pasztet z sosem żurawinowym
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Śledź w trzech smakach
- Gotowana terrina drobiowa z dipem
- Gazpacho pomidorowe z oliwkami
- Mini caprese z sosem bazyliowym
- Roladki z cukinii nadziewane pomidorem suszonym i fetą
- Galantyna z kurczaka na słodko
- Wędzony dorsz z sosem musztardowo-miodowym
- Sałatka jarzynowa

Dania na ciepło w bufecie

(dwa do wyboru)

- Pieczone udko kaczki z kluskami
- Pieczona golonka z kapustą
- Żurek z białą kiełbasą
- Barszcz czerwony z krokietem

Przekąski i dodatki

- Marynaty ze spiżarni - oliwki, ogórki, pieczarki, papryka, cebulki, kukurydza
- Mix sałat z sosami
- Pieczywo bankietowe - świeżo wypiekany mix bułek
- Masło smakowe

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

Bufet słodkości

(trzy pozycje do wyboru)

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Ciasto czekoladowe
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Szarlotka z bitą śmietaną
- Owoce sezonowe w całości i filetowane

Napoje zimne / Napoje gorące

★ Menu weselne II ★

Przyjęcie w formie bufetu

Cena 179 zł od osoby

Przekąski zimne w bufecie

(siedem do wyboru)

- Płatki łososa marynowanego w białym winie
- Pieczony kark ze śliwką
- Tradycyjny pasztet z sosem żurawinowym
- Schab nadziewany morelą
- Galantyna z kaczki z sosem orientalnym
- Terrina z wędzonego pstrąga z musem ogórkowym
- Rolada z kurczaka nadziewana grzybami
- Tatar ze śledzia z piklami
- Morszczuk w sosie pomidorowym z oliwkami
- Tartinki nadziewane pastami z wędzonego łososa
- Guacamole z awokado i tortillą

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

Bufet ciepłych dań

(trzy dania do wyboru)

- Zupa gulaszowa
- Barszcz z krokietem
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- Pieczony udziec wieprzowy z sosami i pieczonymi ziemniakami
- Szaszłyki drobiowe
- Pieczony udziec z kaczki z jabłkami w sosie owocowym

Przystawki serwowane

(jedna pozycja do wyboru)

- Filet z kurczaka nadziewany sycylijskimi pomidorami suszonymi
- Domowy pasztet z dodatkiem pieczonych jabłek i konfitury z czerwonej cebuli
- Sałatka caprese z mozzarellą skropioną oliwą bazyliową i kremowym sosem balsamicznym

Zupa serwowana

(jedna do wyboru)

- Rosół z domowymi kluskami lub makaronem
- Delikatny krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Zupa z porów w aromacie serka mascarpone

Danie główne serwowane

(jedno do wyboru)

- Grillowane polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym z dodatkiem bukietu warzyw pieczonych i zapiekanką gratin
- Pieczona kukurydziana pierś z kurczaka na soczystym szpinaku z aksamitnym serem gorgonzola oraz opiekаныmi ziemniakami
- Sandacz podany na risotto marchewkowym z sosem z czerwonej cebuli i zapiekаныmi ziemniakami

Przekąski i dodatki

- Marynowane pikle z domowej spiżarni
- Sałata z kurczaka z dodatkiem cytrusów i sosu vinaigrette
- Mix sałat z wyborem sosów
- Pieczywo bankietowe świeżo wypiekane
- Masło smakowe

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

Bufet słodkości

(cztery pozycje do wyboru)

- Sernik z kruszonką
- Ciasto czekoladowe
- Tiramisu
- Szarlotka z bitą śmietaną
- Orzechowiec
- Raffaello z wiórkami kokosowymi
- Owoce sezonowe w całości i filetowane

Napoje zimne / Napoje gorące

★ Menu weselne III ★

Przyjęcie w formie bufetu

Cena 209 zł od osoby

Przystawki zimne w bufecie

(osiem pozycji do wyboru)

- Płatki dorsza marynowanego w białym winie i zielonym pieprzu
- Schab nadziewany owocami z sosem chrzanowym
- Zielone szparagi zapiekane z boczkiem
- Płatki pieczonego rostbefu
- Tatar z łososia z kaparami
- Rolada z polędwicy wieprzowej
- Terrina z wędzonego pstrąga z dipem ogórkowo-koperkowym
- Mini rolmopsy śledziowe z nadzieniem z suszonych owoców
- Wybór ryb wędzonych z dipami (łosoś, halibut, dorsz)
- Płatki wolno pieczonej kaczki z sosem z czarnej porzeczki

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

Bufet ciepłych dań

(cztery do wyboru)

- Barszcz z krokietem
- Zupa gulaszowa
- Żurek na zakwasie z kiełbasą i jajkiem
- Pieczony udziec wieprzowy z sosami i opiekаныmi ziemniakami
- Szaszłyki drobiowe z warzywami i ryżem
- Pieczony łosoś podany na porach z ziołami
- Rostbef pieczony na różowo w niskich temperaturach z warzywami opiekаныmi

Przystawki serwowane

(jedna do wyboru)

- Łosoś marynowany w białym winie na musie z kalafiora i chrzanu
- Pieczony rostbef wołowy z sosem z suszonych pomidorów sycylijskich z dodatkiem rukoli
- Roladka z gotowanej polędwicy na puree cebulowym z dodatkiem czarnych porzeczek

Zupa serwowana

(jedna do wyboru)

- Delikatna zupa grzybowa z domowymi kluskami i natką pietruszki
- Pikantna zupa rybna z owocami morza
- Krem z selera z oliwą truflową

Danie główne serwowane

(jedno do wyboru)

- Zrazy wołowe z farszem staropolskim podane z sosem razowym, kaszą gryczaną oraz modrą kapustą z miodem i żurawiną
- Łosoś w kremowym sosie rakowym z ziemniakami puree i koperkiem oraz duszonymi na maśle warzywami
- Pieczona kaczka z sosem żurawinowym i jabłkami oraz duszona z rodzynkami z dodatkiem włoskiej kapusty i mini klusek śląskich

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

Przekąski i dodatki

- Marynowane pikle z domowej spiżarni
- Mix sałat z wyborem sosów
- Sałatka z krewetkami i awokado z dressingiem ziołowym
- Sałatka z kurczaka z parmezanem i owocami cytrusowymi
- Pieczywo bankietowe świeżo wypiekane
- Masło smakowe

Bufet słodkości

(pięć pozycji do wyboru)

- Sernik z rodzynkami
- Szarlotka z bitą śmietaną
- Ciasto czekoladowe
- Tiramisu
- Orzechowiec
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Ciasto z owocami i galaretką
- Owoce sezonowe w całości i filetowane

Napoje zimne / Napoje gorące

★ Menu weselne IV ★

Przyjęcie w formie bufetu

Cena 249 zł od osoby

Przystawki zimne w bufecie

(dziesięć pozycji do wyboru)

- Ziołowy twarożek z krewetkami i pumpnikiem
- Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
- Kremowa terrina z łososia z dodatkiem sosu z ogórków kiszonych
- Galantyna z kaczki z pistacjami i sosem żurawinowym
- Płatki pieczonego rostbefu na musie chrzanowo-jabłkowym
- Wolno pieczony filet z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów
- Rilettes z pieczonego łososia na grzance z musem wiśniowym

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

- Gazpacho z pieczonych pomidorów z krewetkami
- Panierowane serki camembert z musem z czarnej porzeczki
- Wybór ryb wędzonych z dipami (łosoś, halibut, dorsz)
- Marynowany łosoś w burakach, cukrze i koprze
- Faszerowana pieczona soczysta wieprzowina

Bufet dań ciepłych

(cztery do wyboru)

- Barszcz z krokietem
- Zupa gulaszowa
- Żurek na zakwasie żytnim z białą kielbasą i jajkiem
- Pikantna zupa rybna
- Marynowany udziec wieprzowy z dipami i opiekаныmi ziemniakami
- Pieczony łosoś podany na porach z dodatkiem świeżych ziół
- Eskalopki cielęce w sosie grzybowo-ziołowym
- Zraziki z indyka w sosie morelowym

Przystawki serwowane

(jedna do wyboru)

- Opiekany dorsz z musem cebulowo-miodowym
- Tatar z polędwicy wołowej z jajkiem, kaparami i piklowanymi borowikami
- Terrina z perliczki owinięta w boczek z dodatkiem grzybów leśnych i owoców
- Pieczona cielęcina z sosem z kaparów i tuńczyka na sałatce z rukoli

Zupa serwowana

(jedna do wyboru)

- Bulion wołowy z domowymi kluskami i oliwą pietruszkową
- Delikatna zupa grzybowa z domowym makaronem
- Zupa z pieczonych pomidorów z kremowym serem mascarpone, grzankami ziołowymi i oliwą bazyliową
- Kremowa zupa dyniowa z mlekiem kokosowym i chili

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym

Dania główne

(jedno do wyboru)

- Pieczona cielęcina z sosem podgrzybkowym, chrzanowym i kopytkami oraz sałatką z zielonych warzyw
- Inwoltini z łososia owijane w szynkę dojrzewającą z aromatycznym puree kalafiorowym, z dodatkiem kurek i opiekanych ziemniaków w rozmarynie
- Schab z dzika wolno pieczony w niskich temperaturach z opiekanymi kasztanami, kaszą gryczaną, grzybami i sosem rozmarynowym
- Kotlety jagnięce z kaszotto, delikatnym sosem pieprzowym i warzywami grillowanymi

Przekąski i dodatki

- Marynowane pikle z domowej spiżarni
- Mix sałat z wyborem sosów
- Sałatka z krewetkami i awokado z dressingiem ziołowym
- Sałatka z kurczaka z parmezanem i owocami cytrusowymi
- Sałatka grecka z marynowanym serem feta
- Pieczywo bankietowe świeżo wypiekane
- Masło smakowe

Bufet słodkości

(pięć pozycji do wyboru)

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Tiramisu
- Ciasto orzechowe
- Szarlotka z bitą śmietaną
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Ciasto czekoladowe
- Ciasto owocowe z galaretką
- Muffiny z kremem
- Owoce sezonowe w całości i filetowane

Napoje zimne / Napoje gorące

Oferujemy również menu
dla najmłodszych Gości weselnych

★ Menu dziecięce ★ Cena 59 zł od osoby

Zupa serwowana (jedna do wyboru)

- Zupa pomidorowa z kluskami
- Domowy rosół z makaronem
- Zupa jarzynowa ze śmietaną i świeżym koperkiem

Danie główne serwowane (jedno do wyboru)

- Filet z kurczaka panierowany z frytkami i surówką z białej kapusty
- Panierowane kotlety z dorsza z ziemniakami puree i surówką z marchwi
- Gotowane pulpety mięsne z ryżem podawane z blanszowaną marchewką
- Pałki z kurczaka z ziemniakami i surówką z białej kapusty

Propozycje menu, które sprawdzi się przy
całonocnym przyjęciu weselnym
Wina i alkohole mocne



Do każdego menu oferujemy za dodatkową opłatą bogaty wybór win i alkoholi mocnych z naszego baru. Służymy pomocą wykwalifikowanego sommeliera w doborze odpowiednich trunków.

Umożliwiamy również zorganizowanie przyjęcia weselnego z własnym alkoholem dostarczonym z dowodem zakupu. Hotel doliczy opłatę serwisową, tzw „korkowe” w wysokości 15 PLN za każdą butelkę do 1 litra.

Wspaniałym i oryginalnym dodatkiem do Waszej uroczystości może być:

- pieczony udziec wieprzowy w cenie 750 zł
- pieczone faszerowane prosię w cenie 1100 zł
- pieczony faszerowany łosoś w cenie 600 zł

Wszystkie te dania zostaną podane przez Szefa Kuchni o określonej przez Was godzinie.

Do wybranego przez
Was menu proponujemy

★ Stół wiejski ★ Cena 50 zł

- Bochny świeżego chleba
- Smalec z kamionki smażony z jabłkiem i cebulą
- Soczyste ogórki kiszane prosto z beczki
- Staropolskie smarowidło - tuszonka
- Smażona kaszanka z cebulą
- Stragan swojskich smakołyków: wędliny, salcesony i kielbasy
- Wybór mięs pieczonych: karkówka, schab, indyk, boczek
- Pieczone żebra marynowane w miodzie
- Domowy pasztet z piklami
- Świeże warzywa z dipem czosnkowym

★ Stół rybny ★ Cena 60 zł - 6 pozycji do wyboru

- Śledź marynowany w 3 smakach
- Bukiet ryb wędzonych z dipem miodowo-musztardowym (halibut, łosoś, trefal)
- Tymbali rybne z dodatkiem blanszowanych warzyw
- Tatar z marynowanego w imbirze i koprze łosia norweskiego
- Morszczuk w sosie greckim z dodatkiem oliwek
- Szczupak w galarecie
- Rilette z pieczonego łosia na tostach z limonką
- Terrina z gotowanej soli w otulinie z płatków marchwi
- Tatar ze śledzia korzennego
- Wędzony na ciepło łosoś z musem jabłkowo-chrzanowym
- Rolmopsy śledziowe faszerowane ogórkiem lub bukietem warzywnym
- Krewetki marynowane w chilli i czosnku z pomidorowym gazpacho
- Mini koktajl z krewetek
- Małe nowozelandzkie zapiekane z pomidorami
- Sandacz z warzywami
- Mini szaszłyki z krewetek i grillowanego ananasa
- Bliny z wędzonym łosiem i śmietaną w aromacie kolendry
- Mix sałat z dodatkiem owoców morza i delikatnego sosu ziołowego
- Mix sałat cesar z dodatkiem wędzonego pstrąga i sosem anchois
- Świeżo wypiekane pieczywo, masło
- Sałatka morską

Aby tradycji stało się zadość i aby cieszyć się dniem zaślubin jeszcze dłużej, proponujemy zorganizowanie poprawin. Kiedy największe emocje już opadną, warto zadbać o samopoczucie Gości weselnych po nieprzespanej nocy i zaprosić ich na uroczysty obiad, bądź małe przyjęcie przy muzyce. Poniżej prezentujemy nasze dwie propozycje menu w dniu poprawin.

★ Opcja I ★ Cena 50 zł od osoby

Surówki i sałatki

(trzy do wyboru)

- Kolorowe sałaty z dressingiem ziołowym
- Cieniutkie plasterki zielonego ogórka z lekkim dressingiem miętowym
- Sałatka z ziemniakami, boczkiem, ogórkiem kiszonym, zielonym groszkiem i dressingiem musztardowym
- Surówka z kapusty kiszonej
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z selera z rodzynekami
- Surówka z kiszzonego ogórka z cebulą

Zupa

(jedna do wyboru)

- Żur chłopski na zakwasie z białą kielbasą
- Pikantna zupa gulaszowa
- Flaki wołowe

Danie główne

(dwa do wyboru)

- Pieczona karkówka w sosie z pieczonych jabłek
- Schab duszony z grzybami
- Golonka gotowana lub pieczona na kapuście z kminkiem
- Faszerowany kurczak po polsku
- Domowe kluski
- Ziemniaki gotowane lub pieczone
- Marchewka duszona
- Blanszowane warzywa

Wybór ciast i deserów

★ Opcja II ★
Cena 70 zł od osoby

Surówki i sałatki

(cztery do wyboru)

- Kolorowe sałaty z dressingiem ziołowym
- Cieniutkie plasterki zielonego ogórka z lekkim dressingiem miętowym
- Sałatka z ziemniakami, boczkiem, ogórkiem kiszonym, zielonym groszkiem i dressingiem musztardowym
- Chrupiąca sałatka z podpiekanym boczkiem, pomidorami koktajlowymi, płatkami parmezanu z orzeźwiającym sosem z oliwy i soku z cytryny
- Świeże pomidory z serem feta, oliwkami i jogurtem ziołowym
- Surówka z kapusty kiszonej
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z kiszzonego ogórka z cebulą

Zupa

(jedna do wyboru)

- Żurek na zakwasie żytnim z kielbasą i jajkiem
- Pikantna zupa gulaszowa z pieczoną papryką i kminkiem
- Zupa borowikowa z kwaśną śmietaną

Danie główne

(dwa do wyboru)

- Wołowe zrazy duszone w sosie razowym
- Kotleciki z wieprzowiny w delikatnym sosie z musztardy francuskiej
- Golonka wieprzowa lub indycza duszona w piwie z warzywami
- Pieczony dorsz pod kruszonką i kremowym szpinakiem
- Ziemniaki pieczone lub gotowane
- Ryż z warzywami i ziołami
- Domowe kopytka okraszone masłem

Wybór ciast i deserów



Zakwaterowanie

Hotel dysponuje łącznie 98 pokojami jedno- i dwuosobowymi, pokojami rodzinnymi oraz apartamentami.

Wszystkie wyposażone są w łazienki z prysznicem bądź wanną, łóżka pojedyncze (200 x 90 cm) lub podwójne (200 x 140 cm), telewizory LCD, klimatyzację, sejf, minibar, suszarkę, zestaw do parzenia kawy i herbaty oraz zestaw do prasowania. Naszym Gościom oddajemy do dyspozycji również bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu zarówno w pokoju, jak i na terenie całego Hotelu. 98 najwyższej klasy pokoi pozwala na zakwaterowanie nawet dużej liczby Gości weselnych.

Pobyt w Hotelu Aurora**** Family & SPA obejmuje ponadto możliwość korzystania ze **strefy aqua z najdłuższym basenem w Międzyzdrojach**, jacuzzi oraz sauną, a także korzystanie z siłowni i strefy cardio.

Dodatkowym udogodnieniem dla Gości przyjeżdżających z dziećmi będą **dwie wspaniale wyposażone bawialnie**, strefa aqua z atrakcyjnym minibasenem w formie pirackiego statku oraz możliwość wypożyczenia akcesoriów ułatwiających pobyt z dzieckiem.



Mito nam Was gościć

Hotel Aurora** Family & SPA to idealne miejsce, w którym możecie zorganizować przyjęcie weselne.**

Dołożymy wszelkich starań, aby ten wieczór był niezapomniany. Zapewniamy, że organizując wesele w **Hotelu Aurora**** Family & SPA, decydujecie się na najwyższą jakość obsługi i gwarancję dobrej zabawy.** Zapraszamy do obejrzenia sal weselnych, restauracji i pokoi w naszym hotelu oraz do kontaktu z działem sprzedaży, którego pracownicy udzielą wszelkich dodatkowych informacji.

Warunki rezerwacji przyjęcia weselnego:

Na wstępie prosimy o podpisanie umowy oraz dokonanie wpłaty zadatku w wysokości 25% początkowo ustalonych kosztów. Potwierdzenie menu weselnego na 45 dni przed datą wydarzenia pozwoli nam zorganizować degustację weselnego menu oraz niezawodnie przygotować się do przyjęcia. Na 14 dni przed uroczystością poprosimy Was o wpłatę pozostałej kwoty. Wszystkie dodatkowe rachunki można uregulować na miejscu.



Kontakt i rezerwacje:

Dział Sprzedaży i Marketingu

Tel. +48 91 32 11 450

e-mail: marketing@hotel-aurora.pl

www.hotel-aurora.pl