

OFERTA WESELNA

WARUNKI ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO

- minimalna liczba gości weselnych to 80 osób (w przypadku przyjęcia dla mniejszej ilości, płatność wynosi 100% wymaganego minimum)
- dzieci do lat 10 za 50% ceny, dzieci do lat 3 nie są wliczane do kwoty za przyjęcie
- wstępna rezerwacja jest dokonywana na max. 7 dni. Rezerwację uznajemy za potwierdzoną po podpisaniu umowy oraz wpłaceniu 2 000 zł zaliczki najpóźniej w terminie 7 dni od rezerwacji, natomiast na 10 dni przed weselem należy uiścić 50% szacunkowych kosztów i zadeklarować ostateczną liczbę gości, a do 3 dni po przyjęciu należy rozliczyć pozostałe koszty
- zaliczka jest bezzwrotna i naliczana na poczet płatności za przyjęcie

OFERTA WESELNA ZAWIERA

- powitanie chlebem i solą
- wino musujące
- owoce
- bezpłatny parking
- wynajem sali
- pokój dla nowożeńców
- obsługę kelnerską
- 4-daniowy obiad weselny
- deser
- nielimitowane napoje gazowane i niegazowane
- kawę z ekspresu, herbatę
- 3 gorące kolacje
- przekąski zimne serwowane na stołach gości lub na bufecie szwedzkim
- menu dla dzieci
- przygotowanie dań wegańskich, wegetariańskich, oraz innych związanych z osobistymi dietami naszych gości

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE PODCZAS TRWANIA PRZYJĘCIA

- stół wiejski (do 150 os 2200 zł, powyżej 150 os 2500 zł) • fontanna czekoladowa (700 zł)
- pieczony prosiak (1700 zł) • stół słodkości (1500 zł)

ATRAKCJE DLA GOŚCI WESELNYCH

- usługa barmańska (600 zł) • pokaz sztucznych ogni (5 min. 2500 zł) • fotobudka (2 h 700 zł)
- dekoracja światłem (1 lampa 50 zł)

PRZYSTAWKI

- Tatar z wędzonego łososia, żel z ogórka, chips z pieczywa, oliwa paprykowa , świeży szpinak
- Pieczony rostbef, marynowana gruszka, tymiankowe mini bułeczki, sos wędzonych śliwek
 - Crostini z serem camembert, konfiturą z czerwonej cebuli, wędzony boczek
- Paszтет z drobiowej wątróbki, galaretką jeżynowa, piasek z migdałów, puree z topinamburu

ZUPY

- Bulion drobiowy z makaronem
- Krem z porów i zielonym groszkiem, cukinia z boczkiem, prażone migdały, maślanka
 - Krem z grzybów, ciecierzycy, oliwa truflowa, kwaśna śmietana
 - Krem z białych warzyw, ko per włoski, czerwona soczewica

DANIA GŁÓWNE

- Schab w cebuli i kminku, sałatka ziemniaczana na ciepło z pietruszką i bazylią, puree z marchwi z palonym masłem, sos rozmarynowy
- Pierś z kurczaka z pesto, kapusta włoska z marchewką i boczkiem, rosti ziemniaczane z cukinią , sos z musztardy francuskiej
- Polędwiczka wieprzowa, gratina ziemniaczana z gorgonzolą, puree pietruszkowo -tymiankowe, sos z zielonego pieprzu

(Istnieje możliwość wymiany dodatku warzywnego w daniu głównym na surówkę coleslaw)

DESERY

- Terina kokosowa, chutney z ananasa, sos z granatów, piasek czekoladowy
- Brownie czekoladowe na ciepło, sos pomarańczowy, filetowe pomarańcze, bita śmietana
 - Mus brzoskwinowy, sos czekoladowo – kawowy, kruszone bezy
 - Tiramisu, sos malinowy, owoce sezonowe

I KOLACJA

- Rolada z indyka, placek z kaszy jaglanej, glazurowane marchewki, sos żurawinowy
- Karkówka w sosie BBQ i brandy, pieczone ziemniaki, puree z buraków , sos własny
 - Lasagne z kurczakiem i szpinakiem, sos pomidorowy z oliwkami

II KOLACJA

- Gulasz wołowy, kasza gryczana, masło rozmarynowe, zielony groszek, piana z buraka i chrzanu
 - Beauf Strogonof z ciecierzycą • Chłopska zupa ziemniaczana z boczkiem i kiełbasą

III KOLACJA

- Barszcz czerwony, pasztecik kapuściano mięsny • Barszcz biały, proziaki z masłem rozmarynowym

***Pakiet zawiera ciasta, ciastka weselne oraz szyszki.*

PRZEKĄSKI ZIMNE

SEROWANA NA STOŁACH GOŚCI

S A Ł A T K I (2 pozycje do wyboru)

1. Sałatka Cezar

- sałata rzymska, kurczak, pomidorki cherry, czerwona cebula, grzypki, mezan, sos cezar

2. Sałatka pieczarkowa

- marynowane pieczarki, palona biała cebula, żółty ser, szczypiorek, jajka.

3. Sałatka brokułowa

- blanszowane brokuły, kurczak, czerwona fasola, kukurydza, migdały, sos czosnkowy

4. Sałatka caprese:

- pomidor, mączna mozzarella, grillowana cukinia, pesto pietruszkowe.

5. Sałatka z łososiem

- wędzony łosoś, sałata lodowa, prażony słonecznik, suszone pomidory, makaron farfalle, ser feta, c
pomidorowa

Ś L E D Z I E (1 pozycja do wyboru)

1. Śledzie w śmietanie

- koreczek z śledzia, śmietana, majonez, cebula, koper, czosnek

2. Śledzie z musztardą francuską

- koreczek ze śledzia, majonez, musztarda francuska, szczypiorek

3. Śledzie ze śliwką

- koreczek ze śledzia, konfitura ze śliwki z czerwonym winem, orzechy

4. Śledzie po węgiersku

- koreczek ze śledzia, cebula, pomidory, papryka, czerwone wino

G A L A R E T K I (1 pozycja do wyboru)

- drobiowe • z łososiem

POZOSTAŁE PRZEKĄSKI ZIMNE ZAWARTE W PAKIECIE

1. Półmisek mięs pieczonych

- Karkówka marynowana w 3 rodzajach papryki
- Schab w ziołach i kminku • Rolada drobiowa z kozim serem

2. Półmisek wędlin- 3 rodzaje

3. Jaja z musem grzybowym

4. Pieczywo

PRZEKĄSKI ZIMNE

SEROWANE W FORMIE SZWEDZIEGO BUFETU

S A Ł A T K I (3 pozycje do wyboru)

1. Sałatka Cezar

- sałata rzymska, kurczak, pomidorki cherry, czerwona cebula, grzanki, parmezan, sos cezar

2. Sałatkapieczarkowa

- marynowane pieczarki, palona biała cebula, żółty ser, szczypiorek, jajka

3. Sałatka brokułowa

- blanszowane brokuły, kurczak, czerwona fasola, kukurydza, ziemniaki, sos czosnkowy

4. Sałatka caprese

- pomidor, mleczna mozzarella, grillowana cukinia, pesto pietruszkowe.

5. Sałatka z łososiem

- wędzony łosoś, sałata lodowa, prażony słonecznik, suszone pomidory, makaron farfalle, ser feta, o pomidorowa

Ś L E D Z I E (2 pozycje do wyboru)

1. Śledzie w śmietanie

- koreczek z śledzia, śmietana, majonez, cebula, koper, czosnek

2. Śledzie z musztardą francuską

- koreczek ze śledzia, majonez, musztarda francuska, szczypiorek

3. Śledzie ze śliwką

- koreczek ze śledzia, konfitura ze śliwki z czerwonym winem, orzechy

4. Śledzie po węgiersku

- koreczek ze śledzia, cebula, pomidory, papryka, czerwone wino

POZOSTAŁE PRZEKĄSKI ZIMNE ZAWARTE W PAKIECIE

1. Tymbaliki z kaczką

2. Łosoś pieczony w całości z kaszą jaglaną z oliwkami

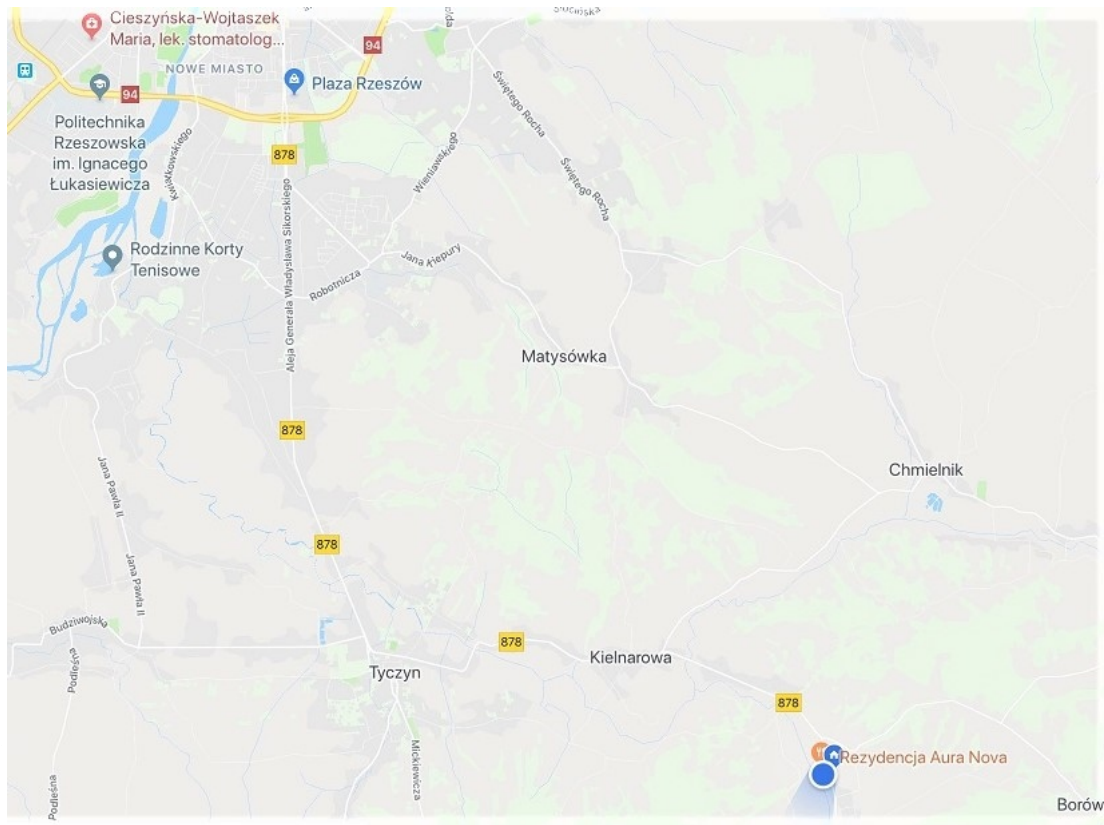
3. Kompozycja mięs pieczonych i wędlin

4. Mini przekąski

- Kresowe pierogi z wołowiną
- Mini sałatka z kaczką, biała fasola, awokado
- Quesadilla z kurczakiem
- Roladki z tortilli
- Tartinki z musem grzybowym
- Kompozycja serów
- Pieczywo z własnego wypieku + oliwy smakowe

LOKALIZACJA & KONTAKT

**AURA
NOVA**
REZYDENCJA



LOKALIZACJA

Borek Stary 84 D
36-020 Tyczyn
woj. podkarpackie
GPS: 49.953767
22.098673

KONTAKT

kom. 604-422-771
tel. 17-22-98-061
mail: kontakt@auranova.pl

DANE DO PRZELEWU

NR KONTA: 38 9164 0008 2005 0004 0152 0001
POSIADACZ RACHUNKU: FIRMA QUEEN S.C.
NAZWA BANKU: BANK SPÓŁDZIELCY W TYCZYNI

NAGRODY



NAJLEPSZA INWESTYCJA
PODKARPACIA 2013



NAJLEPSZA SALA WESELNA 2017
W WOJ. PODKARPACKIM