



MENU GRILLOWE WEKENDOWE

Grill nie musi być nudny!

Zamów gotowe zestawy lub skomponuj własny i zostań Mistrzem Grilla!

Wszystkie potrawy są wstępnie przyrządzone, a upieczenie ich na przydomowym grillu nie sprawi żadnej trudności.

Zamówienia na dania grillowe zbieramy w tygodniu z odbiorem lub dostawą od piątku do niedzieli.

Zamówienia przyjmujemy:

- telefonicznie 71 313 04 04

- emailem: restauracja@aroma.wroc.pl

- przez system online: <https://www.aroma.wroc.pl/menu-na-telefon>

Mięsa

(wszystkie dania dostarczamy po zamarynowaniu i wstępnym upieczeniu – wystarczy tylko odgrzać na domowym grillu):

- Żeberka w stylu barbecue długo wędzone w niskiej temperaturze 38 zł (30 cm)
- Marynowane skrzydełka z kurczaka - wersja łagodna (sos sojowy, miód, czosnek, papryka) 25 zł (4 szt.)
- Marynowane skrzydełka z kurczaka - wersja pikantna Buffalo (ostrzy sos Sriracha, papryka, czosnek) 25 zł (4 szt.)
- Soczyste sataye z kurczaka 25 zł (4 szt.)

Ryby

(dostarczamy zamarynowane, wymagają krótkiego pieczenia – ok.10 minut - na domowym grillu):

- Sola z tymiankiem, masłem i cytryną do upieczenia w paczuszkach pergaminowych 32 zł (200g)
- Szaszłyk z Krewetek na trawie cytrynowej 28 zł. (1 szaszłyk= 4 krewetki)

Wege

(wymagają jedynie odgrzania):

- Warzywa marynowane w ziołach, lekko grillowane do zaserwowania na ciepło (cukinia, bakłażan, papryka, pieczarki i mini cebulki marynowane w balsamico) 28 zł (350 g)
- Kolba kukurydzy z masłem ziołowym 15 zł (1 szt.)
- Puszta foccacia pieczona z pomidorkami koktajlowymi, słodkim czosnkiem i ziołami (porcja o wymiarach 20x20) 34 zł (porcja)

Dodatki :

- Sos BBQ z wędzoną śliwką – pasuje do każdego dania z grilla, szczególnie do mięs i drobiu 17 zł (200 g)
- Sałatka szopska z sosem winegret i serem feta 34 zł (350 g)
- Serek ziołowy z ogórkiem – pasuje do każdego dania z grilla 25 zł (250g)
- Ziemniak grillowy w folii – przepyszny z masłem lub serkiem ziołowym 12 zł (szt.)
- Chlebek pita 16 zł (szt.)
- Masełko czosnkowe 5 zł (50 g)
- sos tzatziki 25 zł (250 gram)
- Ziemniaczana sałatka bawarska- oliwa szczypiorkowa oraz marynowana czerwona cebula 30 zł (350 gram)

Zestaw nr 1 rodzinny Dla 4-6 osób 320 zł

Nasza propozycja na niebanalny i duży obiad lub niewielką imprezę w gronie rodziny. Wszystkie potrawy są wstępnie przyrządzone, a na dokończenie ich na przydomowym grillu, nie poświęcisz więcej czasu niż na upieczenie zwykłej kiełbasy. Efekt końcowy będzie godny prawdziwego mistrza kuchni.

Zestaw zawiera:

- Żeberka barbecue długo wędzone w niskiej temperaturze 30 cm
- Marynowane skrzydełka z kurczaka - wersja łagodna lub pikantna- 12 szt.
- Sola z tymiankiem, masłem i cytryną w paczuszkach pergaminowych-2 szt.
- Warzywa marynowane w ziołach, lekko grillowane do zaserwowania na ciepło-350 gram
- Serek ziołowy z ogórkiem-1 porcja
- Sos BBQ z wędzoną śliwką-1 porcja
- Ziemniak grillowy w folii- 4 szt.
- Sataye z kurczaka- 4 szt.
- Kolba kukurydzy – 2 szt

Zestaw nr 2 biesiadny Dla 4-6 osób 470 zł

Rozwiązanie dla osób, które kochają imprezy w ogrodzie, ale na przygotowanie rozbudowanego menu nie mają czasu. Daj się zaskoczyć i spróbuj wszystkiego - grill nie musi by nudny!
Wszystkie potrawy są wstępnie przyrządzone, a na dokończenie ich na przydomowym grillu, potrzebujesz tyle czasu co na upieczenie kiełbasek. Taki wysmakowany grill zaskoczy Ciebie i Twoich bliskich.

Zestaw zawiera:

- Żeberka długo wędzone w niskiej temperaturze 30 cm
- Marynowane skrzydełka z kurczaka- wersja łagodna lub pikantna- 12 szt.
- Soczyste sataye z kurczaka-8 szt.
- Sola z tymiankiem, masłem i cytryną w paczuszkach pergaminowych-2 szt.
- Szaszłyk z krewetek na trawie cytrynowej-2 szaszłyki (1 szaszłyk- 4 krewetki))
- Warzywa marynowane w ziołach, lekko grillowane do zaserwowania na ciepło-700 gram
- Kolba kukurydzy z masłem- 2 szt.
- Sałatka szopska z winogretem-700 gram
- Serek ziołowy z ogórkiem-1 porcja
- Sos BBQ z wędzoną śliwką-1 porcja
- Ziemniak grillowy w folii-4 szt.
- chlebek pita- 2 szt