



Hochzeitsmenü serviert Paket 350 PLN / Person

Begrüßung der Gäste:

- ein Glas Sekt

Snack-Mix:

- Bruschetta mit Tomaten und Pecorino Romano Käse
- Spanische Tortilla de Patata auf Toast mit Alioli-Mayonnaise
- Grissini mit Parmaschinken und Trüffelmayonnaise
- Tapas (Oliven, eingelegtes Gemüse)

Vorspeisen: (eine zur Auswahl)

- Rosa Roastbeef, Meerrettich-Mousse, gepresste Rote Bete
- Panzanella-Salat (Himbeertomaten, Brot, rote Zwiebeln, Kapern, Parmesan, Basilikum), geräucherter Mozzarella
- Lachsgravlax in Zitrus, Tomaten-Chili-Marmelade, Sauerrahm, schwarze Oliven
- Rindertatar, Brotmayonnaise, gerösteter Quinoa

Suppen: (eine zur Auswahl)

- Hühnersuppe auf Basis von drei Fleischsorten, Nudeln, Karotten
- Tomatencremesuppe, Basilikumpesto, geräucherte Sauerrahm
- weiße Gemüsecreme, Apfelsaftreduktion
- Französische Zwiebelsuppe, Bernsteinkäse, Croutons
- Sauerkrautsuppe auf Räucherrippen

Hauptgerichte: (einer zur Auswahl)

- Entenbrust oder confierte Entenkeule, Rotkohl auf schwarzer Johannisbeere, Breslauer Knödel, Sauce auf geräuchertem Speck
- Kabeljaufilet, Blumenkohlpüree mit gerösteter Butter, Kartoffelgratin, Zitronensauce mit Rosmarin
- Schweinebacke, BBQ-Sauce auf geräucherter Pflaume, gebackene Karotte, Pomme-Püree
- Supreme Hähnchenbrust, grüne Bohnen, Ofenkartoffeln, gebratene Hühnerflügelsauce

Desserts: (eins zur Auswahl)

- Schokoladenbrownie, Karamellsauce, Vanilleeis
- Tropezienne-Keks mit Vanillecreme und Bananen
- Käsekuchen mit Blutorange und karamellisierter weißer Schokolade

Kaltes Buffet

Salat Bar:

- Auswahl an Blattsalaten (Römersalat, Lolo Rosso / Bianco, Radichhio, Feldsalat, Rucola)
- Auswahl an frischem Gemüse (grüne Gurke, Himbeertomaten, Paprika, rote Zwiebel)
- Gurken (Gurken, Perlzwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons)
- Beilagen (Fetakäse, gegrillter Speck, Hähnchenbrust in Gewürzen)
- Saucen (Vinaigrette, Balsamico)
- Dips (Senf-Honig, Knoblauch, Ranch)
- Brot Butter

Snacks (sechs zur Auswahl)

- Hering in Sahne mit Nüssen und Rosinen
- Hering in Essig mit eingelegten Zwiebeln und karamellisiertem Apfel
- Rosa Roastbeef mit Sellerie-Remoulade und Meerrettich
- Auswahl an hausgemachten gebackenen Pasteten (Preiselbeere, getrocknete Pilze, grüner Pfeffer)
- vegane weiße Bohnenpastete mit karamellisierten Zwiebeln und Apfel serviert auf Roggenbrot
- Hirschroulade mit Äpfeln und Nüssen, überbacken mit Apfelwein und Gewürzen
- Enten- und Schweine-Terrine mit Preiselbeeren und Pistazien
- Kartoffelrösti mit geräuchertem Hüttenkäse und Kaviar
- Ganzer gebackener Lachs mit Gremolata und Fenchel-Kapern-Salat
- Caprese-Salat mit Himbeertomaten, geräuchertem Mozzarella, Basilikum Pesto und karamellisierten Sonnenblumenkernen
- kalte Hähnchenschenkel mit Ei, Erbsen und Kräutern serviert mit Quittenssig
- Tarte mit Tomatenmarmelade, zerdrücktem Ziegenkäse und frischer Minze
- internationales Käsebrett mit Obst, Nüssen und saisonaler Marmelade (zusätzlich 5 PLN)
- Altes polnisches Aufschnitt Brett (zusätzlich 5 PLN)

MENU II



Hauptgang in Platten Paket 410 PLN / Person

Begrüßung der Gäste:

- ein Glas Sekt
- Bruschetta mit Tomaten und Pecorino Romano Käse
- Spanische Tortilla de Patata auf Toast mit Alioli-Mayonnaise
- Grissini mit Parmaschinken und Trüffelmayonnaise
- Tapas (Oliven, eingelegtes Gemüse)

Vorspeisen: (eine zur Auswahl)

- Rosa Roastbeef, Meerrettich-Mousse, gepresste Rote Bete
- Panzanella-Salat (Himbeertomaten, Brot, rote Zwiebeln, Kapern, Parmesan, Basilikum), geräucherter Mozzarella
- Lachsgravlax in Zitrus, Tomaten-Chili-Marmelade, Sauerrahm, schwarze Oliven
- Rindertatar, Brotmayonnaise, gerösteter Quinoa

Suppen: (eine zur Auswahl)

- Hühnersuppe auf Basis von drei Fleischsorten, Nudeln, Karotten
- Tomatencremesuppe, Basilikumpesto, geräucherte Sauerrahm
- weiße Gemüsecreme, Apfelsaftreduktion
- Französische Zwiebelsuppe, Bernsteinkäse, Croutons
- Sauerkrautsuppe auf Räucherrippen

Hauptgerichte: (drei zur Auswahl)

- ganze gebratene Ente, wenn sie serviert wird, wird sie in Keulen und Brüste geteilt
- Schweinebacke mit BBQ-Sauce
- traditionelles Schweinekotelett in Milch eingeweicht
- Rinderschnitzel in Soße
- höchste Hähnchenbrust

Hauptgerichte: Fisch: (einer zur Auswahl)

- Kabeljau in Zitronensauce
- Zander mit Haut gebraten

Extras: (zwei Artikel zur Auswahl)

- Breslauer Teigtaschen mit Butter
- Ofenkartoffeln mit geräuchertem Paprika und Rosmarin
- Kartoffelpüree
- Kartoffeln mit Dill gekocht
- Chips
- Buchweizen mit Pilzen und Kräutern

Gemüsebeilagen (zwei Artikel zur Auswahl)

- Salatset (Weißkohl, Karotte mit Apfel)
- gegrilltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons)
- gebratene Rote Bete
- Rotkohl auf schwarzem Johannisbeersaft
- eingelegter Gurkensalat mit Honig

Desserts: (eins zur Auswahl)

- Schokoladenbrownie, Karamellsauce, Vanilleeis
- Tropezienne-Keks mit Vanillecreme und Bananen
- Käsekuchen mit Blutorange und karamellisierter weißer Schokolade

Salat Bar:

- Auswahl an Blattsalaten (Römersalat, Lolo Rosso / Bianco, Radichhio, Feldsalat, Rucola)
- Auswahl an frischem Gemüse (grüne Gurke, Himbeertomaten, Paprika, rote Zwiebel)
- Gurken (Gurken, Perlzwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons)
- Beilagen (Fetakäse, gegrillter Speck, Hähnchenbrust in Gewürzen)
- Saucen (Vinaigrette, Balsamico)
- Dips (Senf-Honig, Knoblauch, Ranch)
- Brot, Butter

Snacks (sechs zur Auswahl)

- Hering in Sahne mit Nüssen und Rosinen
- Hering in Essig mit eingelegten Zwiebeln und karamellisiertem Apfel
- Rosa Roastbeef mit Sellerie-Remoulade und Meerrettich
- Auswahl an hausgemachten gebackenen Pasteten (Preiselbeere, getrocknete Pilze, grüner Pfeffer)
- vegane weiße Bohnenpastete mit karamellisierten Zwiebeln und Apfel serviert auf Roggenbrot
- Hirschoulade mit Äpfeln und Nüssen, überbacken mit Apfelwein und Gewürzen
- Enten- und Schweine-Terrine mit Preiselbeeren und Pistazien
- Kartoffelrösti mit geräuchertem Hüttenkäse und Kaviar
- Ganzer gebackener Lachs mit Gremolata und Fenchel-Kapern-Salat
- Caprese-Salat mit Himbeertomaten, geräuchertem Mozzarella, Basilikum Pesto und karamellisierten Sonnenblumenkernen
- kalte Hähnchenschenkel mit Ei, Erbsen und Kräutern serviert mit Quittenssig
- Tarte mit Tomatenmarmelade, zerdrücktem Ziegenkäse und frischer Minze
- internationales Käsebrett mit Obst, Nüssen und saisonaler Marmelade (zusätzlich 5 PLN)
- Altes polnisches Aufschnitt Brett (zusätzlich 5 PLN)

Warme Speisen serviert oder Buffet: (eine zur Auswahl)

- roter Borschtsch, Blätterteig-Patty mit getrockneten Pilzen
- boeuf stroganoph
- Altpolnische Bigos auf Wild
- Gulaschsuppe auf geräuchertem Paprika

Kindermenü (50% günstiger)

- Vorspeise: Russische Teigtaschen mit Sahne
- Suppe: Brühe mit Nudeln
- Hauptgericht: panierte Hähnchenbrust, Salzkartoffeln, Gurkensalat
- Dessert: Eis mit Früchten

Unbegrenzte Getränke

Getränke auf den Tischen:

- stilles / sprudelndes Wasser
- gepresste Orangen- / Apfel- / schwarze Johannisbeersäfte

Getränke vom Buffet:

- Pepsi / 7up / Mirinda / Tonik
- Kaffee
- Tee (schwarz, grün, Obst, Rose)

Das Paket beinhaltet:

- Begrüßung des Brautpaares mit Brot und Salz
- Wohnung für das Brautpaar
- Kostenlose Parkplätze für Gäste

MENU



Zusätzliche Hochzeitspakete

Süßes Buffet: 38 PLN / Person

- hausgemachter Apfelkuchen
- Schokoladen-Cupcakes mit Früchten
- Bananenkuchen mit salzigem Karamell
- Käsekuchen mit Zitrus- und Schokoladenstreuseln
- Saisonfrüchte in Vanillesirup

Schokoriegel: (6 Artikel zur Auswahl) 48 PLN / Person

- Tiramisu
- Auswahl an Makronen
- Schokoladenbrownies
- Mini-Pavlowa
- Auswahl an Trüffeln
- Kaffee-/Frucht-Puffs
- Muffins
- Lemon Curd mit Streuseln
- Chia-Pudding
- Käsekuchen mit weißer Schokolade
- Mini-Donuts
- Crema Catalana

Warme Gerichte vom Küchenchef serviert:

- langsam gebackene Schweinekeule vom Złotnicka-Schwein (ca. 7 kg), gebratener Kohl, gebackene Kartoffeln in Entenfett mit Rosmarin **1300 zł**
- junges spanisches Ferkel "cochinilla" ganz gebacken (5-6 kg), gebratener Kohl, gebackene Kartoffeln in Entenfett mit Rosmarin **1800zł**
- in dunklem Bier gebackene Wildschweinkeule (ca. 4 kg), Schlesische Knödel, dunkle Biersauce **1300zł**

Ländertabelle: 45 PLN / Person

- Schinken
- Würste
- hausgemachtes Schmalz
- hausgemachter Senf, Meerrettich
- Silage
- Stückchen Brot
- Butter

Mediterraner Tisch: 80 PLN / Person

- Tintenfisch-Carpaccio mit geröstetem Knoblauch und Zitronen-Dressing
- in Weißwein gekochte Garnelen mit Knoblauchcroutons
- Auswahl an eingelegtem, eingelegtem und eingelegtem Gemüse
- Taboulé-Salat
- Hummus, Tzatziki, Fladenbrot, Grissini
- Thunfisch-Tartar mit Ponzu-Sauce

- Französische Austern "Fines de Normandie" mit Zuschlügen je 16 PLN
- Antonius Sibirischer Kaviar **** 125g serviert mit Pfannkuchen - 950 PLN

Mindestbestellmenge 50% der Anzahl der Hochzeitsgäste.

MENU



Tag nr. zwei Paket 150 PLN / Person

Suppe: (eine zur Auswahl)

- Saure Roggensuppe mit Ei und Weißwurst
- Sauerkrautsuppe auf Räucherrippen
- Tomatencreme mit geräucherter Sauerrahm

Hauptgang: (einer zur Auswahl)

- gebackene Hähnchenkeule, mit Dill gekochte Kartoffeln, Gurkensalat
- geräucherter und gebackener Schweinenacken, Schlesische Knödel, gebratene Rote Bete, Backsauce
- traditionelles Schweinekotelett, Pommes oder Ofenkartoffeln, Weißkohlsalat
- Rindergulasch, Kartoffelpüree, gebratener Kohl

Süßes Buffet:

- Schokoladenbrownies
- Muffins mit Früchten
- Bananenbrot mit Nüssen
- Käsekuchen mit Zitrus- und Schokoladenstreuseln
- Saisonfrüchte in Vanillesirup

Unbegrenzte Getränke:

- stilles / sprudelndes Wasser
- gepresste Orangen- / Apfel- / schwarze Johannisbeersäfte
- Kaffee / Tee (schwarz, grün, obst, rose)

BBQ - Pattjes Paket 160 PLN / Person

Suppe: (eine zur Auswahl)

- Saure Roggensuppe mit Ei und Weißwurst
- Sauerkrautsuppe auf Räucherrippen
- Tomatencreme mit geräucherter Sauerrahm

Grillgerichte:

- Hauswurst
- in BBQ-Sauce marinierter Schweinenacken
- Blutwurst mit Zwiebel und Apfel
- Hähnchenbrust im Besteck mit Mozzarella und sonnengetrockneten Tomaten
- Brokkoli / gegrillter Blumenkohl mit Curryjoghurt
- Gebackenen Kartoffeln
- Blattsalat mit Vinaigrettesauce
- Haussenf, Meerrettich, Ranch-Sauce, BBQ-Sauce
- Brot Butter

Amerikanisches BBQ

Möglichkeit, spezielles Fleisch gegen Sonderzuschlag zuzubereiten, z.B. Rinderbrust, Steaks, ganz gebratenes Fleisch.

Süßes Buffet:

- Schokoladenbrownies
- Muffins mit Früchten
- Bananenbrot mit Nüssen
- Käsekuchen mit Zitrus- und Schokoladenstreuseln
- Saisonfrüchte in Vanillesirup

Unbegrenzte Getränke:

- stilles / sprudelndes Wasser
- gepresste Orangen- / Apfel- / schwarze Johannisbeersäfte
- Kaffee / Tee (schwarz, grün, obst, rose)