

Hochzeitsangebot

HOCHZEITSMENÜ FÜR DAS JAHR 2018

**Traditionelle Begrüßung des Brautpaars mit Brot und Salz
Begrüßung der Hochzeitsgäste mit einem Glas Schaumwein**

Vorspeise (ein Gericht zur Auswahl)

Räucherlachs-Roulade mit Ricotta und Spinat
Salat Caprese mit italienischem Bresaola-Schinken und Trüffelöl
Tatar aus mazeriertem Lachs auf geröstetem Brot mit Pfeffer
Feine Pastete mit Pistazienflips
Carpaccio aus geräucherter Ente mit geriebenem Meerrettich

Suppe (ein Gericht zur Auswahl)

Hausgemachte Brühe mit Nudeln
Pilzsuppe mit hausgemachten Nudeln
Gänsebouillon mit Leber-Nudeln
Samtige Zucchini-creme mit Speck
Creme von weißem Spargel mit Gemüse

Hauptgericht (ein Gericht zur Auswahl)

Schnitzel aus Schweinelendchen in Waldpilzsoße, serviert mit Kartoffelauflauf mit Knoblauch
Entenfilet, im Apfelsaft gedünstet, mit Konfitüre aus roter Zwiebel,
serviert mit Kartoffeln mit Butter und Dill
Langsam gebratene Rouladen aus Schweinerücken mit Steinpilzen
und Thymian in Rotweinsoße, serviert mit Dillkartoffeln
Gebratene Truthahnbrust in Pfifferlingssoße,
serviert mit Kartoffel-Gnocchi, Thymian und Butter
Zarte Poulardenbrust, gefüllt mit Spinat und Nüssen, in Parmaschinken gewickelt,
in Weißweinsoße, serviert mit Bratkartoffeln mit Rosmarin
Gedünstetes Rindfleisch in Rotweinsoße, mit Meerrettichpüree serviert

Beilagen zum Hauptgericht, zu mehreren Portionen serviert (zwei zur Auswahl)

Gemischter Salat mit Vinaigrette und Parmesan
Grüne Bohne mit Speck und Karotten
Rohkostsalate
Baby-Karotten in Honig- und Butterglasur
Gebratener Wirsing mit Dill



Hochzeitsangebot

Dessert (ein Gericht zur Auswahl)

Kaffee-Panna-Cotta mit Nusskrokant

Nusseis mit Cognac

Melba-Eis mit Trockenfrüchten

Himbeer-Schokoladen-Tarte

Buffet (als Ganzes)

Käseplatte mit Obst und Trockenfrüchten

Platten aus diversen altpolnischen Wurstsorten mit Nüssen

Fleisch in Aspik

Platten aus verschiedenen Bratensorten

Gebratener Schinken in Honigglasur

Traditionell hergestellte Pasteten mit Moosbeeren

Marinierte Heringe auf dreierlei Art

Räucherlachsscheiben mit cremigem Käse und Spinat

Tarte mit Spinat, getrockneten Tomaten und Blauschimmelkäse

Salat Caprese mit Pesto

Salat aus Staudensellerie mit Trauben und Hähnchen

Traditionell zubereiteter Gemüsesalat

Soßen: Meerrettichsoße, Tatarsensoße

Süßes Buffet

Früchte in Schokolade

verschiedene Kuchensorten

Hochzeittorte

Obst

Warmes Gericht 1 (im Menü I ein Gericht zur Auswahl, im Menü II zwei Gerichte)

Cordon Blue mit Käse und Schinken, Pommes Frites, Rohkostsalate

Geflügelschnitzel mit Paprika und Champignons, mit Mozzarella überbacken,
Steakhouse Pommes, Krautsalat Coleslaw

Gedünsteter Schweinsrücken mit Knoblauch in Soße aus französischem Senf,
Bratkartoffeln, Rotkohl warm serviert

Geflügelschashlick mit Speck und Pommes Frites, grünen Bohnen und Tzatzikisoße

Paprika mit Reis und Hähnchen gefüllt, in Safransoße überbacken



Hochzeitsangebot

Warmes Gericht 2 (ein Gericht zur Auswahl)

Rinder-Bogrács mit Kartoffeln

Rote Bete Suppe mit Krokette (mit Fleisch oder Champignons und Mozzarella)

Bœuf Stroganoff mit Champignons und mariniertem Paprika

Altpolnischer Żurek (saure Mehlsuppe) mit polnischer Weißwurst

Gulaschsuppe mit Klösschen

Getränke (ohne Limit)

Kaffee, Tee

Mineralwasser, Fruchtsäfte, Getränke mit Gas

Auf Ihren Wunsch bereiten wir vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte, bzw. Gerichte vor, die an Ihre Ernährungsgewohnheiten angepasst sind

Menü I

Begrüßung, Suppe, Hauptgericht, Dessert, Vorspeisenbuffet und süßes Buffet,
2 warme Gerichte, Getränke

285 zł

Menü II

Begrüßung, Suppe, Hauptgericht, Dessert, Vorspeisenbuffet und süßes Buffet,
3 warme Gerichte, Getränke

305 zł



Chochołowy
Dwór