

# Hochzeitsangebot

## HOCHZEITSMENÜ FÜR DAS JAHR 2020

### SET II

**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  
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  
Gänsebouillon mit Leber-Nudeln  
Samtige Zucchini-cremesuppe mit Speck  
Creme von weißem Gemüse

#### **Hauptgericht (ein Gericht zur Auswahl)**

Entenfilet im Apfelsaftgedünstet, mit Konfitüre aus roter Zwiebel, serviert mit Kartoffeln mit Butter und Dill und mit gekochter Rotkohl

Schnitzel aus Schweinelendchen in Waldpilzsoße, serviert mit Kartoffelauflauf mit Knoblauch und gebratener Wirsing mit Dill

Langsam gebratene Rouladen aus Schweinerücken mit Steinpilzen und Thymian in Rotweinsauce, serviert mit Dillkartoffeln und mit grüne Bohne mit Speck und Karotten

Gebratene Truthahnbrust in Pfifferlingssoße, serviert mit Schlesische Knödel und Baby-Karotten in Butterglasur

Zarte Poulardenbrust, gefüllt mit Spinat und Nüssen, in Parmaschinken gewickelt, in Weißweinsauce, serviert mit Bratkartoffeln mit Rosmarin und mit gedünstetem Gemüse

Geschmortes Rindfleisch in Rotweinsauce mit Meerrettich und Rote-Bete-Püree

#### **Beilagen zum Hauptgericht, zu mehreren Portionen serviert (ein zur Auswahl)**

Gemischter Salat mit Vinaigrette und Parmesan  
Rohkostsalate  
Gurkensalat



# Hochzeitsangebot

## Dessert (ein Gericht zur Auswahl)

Vanille Panna Cotta mit englischer Sauce und Früchten  
Vanilleeis mit Baiser und Erdbeer-Mousse  
Melba-Eis mit Trockenfrüchten  
Himbeer-Schokoladen-Tart

## Buffet (als Ganzes)

Käseplatte mit Obst und Trockenfrüchten  
PlattenausdiversenaltpolnischenWurstsorten mit Nüssen  
Fleisch in Aspik  
PlattenausverschiedenenBratensorten  
MarinierteHeringeaufdreierlei Art  
Räucherlachsscheiben mit cremigemKäseundSpinat  
Tarte mit Spinat, getrocknetenTomatenundBlauschimmelkäse  
Geflügelsülze  
Salat Caprese mit Pesto  
Salat ausStaudensellerie mit TraubenundHähnchen  
TraditionellzubereiteterGemüsesalat  
Soßen: Meerrettichsoße, Tatarensoße

## Süßes Buffet

Verschiedene Kuchensorten  
Süße Quiche  
Amuse-Bouche  
Früchte in Schokolade  
Obst

## Warmes Gericht 1 (ein Gericht zur Auswahl)

De Volaille Schnitzel gefüllt mit Butter und Käse, dazu Pommes Frites und Salatbeilage  
Geflügelschnitzel mit Paprika und Champignons, mit Mozzarella überbacken, Steak house Pommes,  
Krautsalat Coleslaw  
GedünsteterSchweinsrücken mit Knoblauch in SoßebausfranzösischemSenf, Bratkartoffeln,  
Rotkohlwarmserviert  
Geflügelschaschlick mit Speck und Pommes Frites, grünen Bohnen und Tzatzikisoße  
Paprika mit Reis und Hähnchengefüllt, in Safransoßeüberbacken





# Hochzeitsangebot

## Warmes Gericht 2 (ein Gericht zur Auswahl)

Traditionelle Sauermehlssuppe mit Kartoffeln auf Pilzbrühe mit Ei  
RoteBete Suppe mit Krokette (mit FleischoderChampignonsund Mozzarella)  
Bœuf Stroganoff mit Champignons und mariniertem Paprika  
Gulaschsuppe mit Klösschen

## Getränke (ohne Limit)

Kaffee, Tee  
Mineralwasser, Fruchtsäfte, Getränke mit Gas

**AufIhren Wunschbereiten wir vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte, bzw.  
Gerichte vor, die an Ihre Ernährungs gewohnheiten ange passt sind**

## Menü

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

**330 pln**



Chochołowy  
Dwór