

HOCHZEITSMENÜ

PAKET 1

EMPFANG MIT EINEM GLAS PROSECCO

SUPPE Terrinen auf die Tische (eine zur Auswahl)

- Hausgemachte Brühe mit Nudeln
- Tomatencremesuppe mit Basilikum und gehobelten Mandeln
- Cremesuppe mit Gemüse der Saison

HAUPTGERICHT Platten auf die Tische (zwei Gerichte zur Auswahl)

- traditionelles Schweineschnitzel
- Kotelett de Volaille
- Putenroulade gefüllt mit Spinat und sonnengetrockneten Tomaten in Käsesauce
- Hackfleischbällchen
- Schweinekamm in eigener Sauce
- Gebackener Kabeljau in Pfifferlingsauce
- Schweinefilets in Pilzsauce
- Gefüllte Paprikaschoten mit Ricotta-Käse

BEILAGEN

- Wasserkartoffeln mit Dill
- Ofenkartoffeln mit Speck
- Rohkostsalat-Mix

WARME GERICHTE (zwei Gerichte zur Auswahl)

- gebackene Hähnchenschenkel
- Nudeln überbacken mit Spinat oder Tomatensauce
- traditionelles polnisches Bigos
- Roter Borschtsch mit Krokette oder Pastetchen
- Mini-Kohlrouladen in Tomatensoße
- Fleischbällchen in Dillsauce mit Kartoffelscheiben
- Piroggen - verschiedene Variationen
- Hähnchen- oder Schweine-Schaschlik
- Gulaschsuppe
- Kutteln

HÄPPCHEN (6 zur Auswahl)

- Hering-Mix: mit Zwiebeln in Öl, in Currysauce, mit Sahne
- Braten- und Wurstplatte
- Eier in Tatarsauce
- Gefüllte Eier
- Polnischer Gemüsesalat
- Brokkolisalat mit Knoblauchsoße, überbacken mit Fetakäse
- Reissalat mit geräuchertem Hähnchen und Ananas
- Kartoffelsalat mit Speck
- Salat mit Avocado und Prosciutto-Schinken
- Muffins gefüllt mit geräuchertem Lachs und getrockneten Tomaten
- Käseplatten (verschiedene Schimmelkäsesorten)
- Rohkostplatte: Salat-Mix, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Mozzarella, gegrillte Hähnchenbrust
Saucen: Vinaigrette, Joghurt – zum selbst Mischen und am Buffet serviert

SÜßES

- Joghurtkuchen
- Browniekuchen

GETRÄNKE

- unbegrenzte Getränke mit und ohne Kohlensäure, Wasser
- Kaffee-/Teebuffet nach Wahl

KOMBINIERE DAS ANGEBOT MIT EINER TORTE UND CANDY BAR

Preis: ca. 68 EUR / Person