Grafenmenü

419 PLN/PERS.

BEGRÜSSUNG

Traditionelle Begrüßung mit Brot und Salz
Ein Glas Schaumwein

SUPPE

Aromatische Entenbrühe mit hausgemachten Nudeln

HAUPTGERICHT

(auf Platten serviert)
(drei Sorten zur Auswahl, zwei Stück pro Person)

Gebratene Entenkeulen mit Äpfeln und Preiselbeersauce
Geschmorte Rindfleischscheiben in eigener Sauce
Traditionelles Schweineschnitzel mit Meerrettich und Senf
Hähnchenröllchen in Käsesauce
Gebackener Kabeljau in Kräuter-Käse-Panade

BEILAGEN

Gekochte Kartoffeln mit Dill und Butter
Reis mit Spinat und Parmesan
Schlesische Klöße mit Bratensauce
Marinierter Brokkoli mit Knoblauch
Salat aus frischem Gemüse mit Vinaigrette
Chinakohlsalat mit Mais und Mayonnaise
Blumenkohl mit Semmelbröseln

DESSERT

Drei Kuchensorten aus der Schlosskonditorei

KALTE VORSPEISEN

Pikanter Hering mit Frühlingszwiebeln
Traditioneller Salat aus Wurzelgemüse
Auswahl an Bratenaufschnitt
Salat aus frischem Gemüse mit Feta-Käse
Karottenroulade mit Meerrettich-Quark, Gemüse und Lachs
Crostini mit Cherrytomaten und Schwarzwälder Schinken
Mix aus eingelegtem Gemüse
Auswahl regionaler Käsesorten mit Trauben und Nüssen
Brot und Butter

ZUSÄTZLICHE WARME SPEISEN

Rindfleisch-Stroganoff mit Champignons, serviert mit warmen Brötchen
Altpolnischer Bigos mit Wildfleisch
Roter Barszcz mit Sauerkraut-Blini

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte