Königliches Menü

469 PLN/PERS.

BEGRÜSSUNG

Traditionelle Begrüßung mit Brot und Salz
Ein Glas Schaumwein

VORSPEISE

Hasenpastete mit Weizenchip, Preiselbeergelee und saurer Sahne

SUPPE

Steinpilzcremesuppe mit Kräutern und Kartoffelklößchen

HAUPTGERICHT

(auf Platten serviert)
(drei Sorten zur Auswahl, zwei Stück pro Person)
Gebratene Entenkeulen auf geschmortem Kohl mit Preiselbeeren
In Wein und Gemüse geschmorte Schweinebäckchen
Filet vom Maishähnchen, überbacken mit Béchamelsauce und Blauschimmelkäse
Kabeljau in Kräuterpanade mit Parmesan
Rinderroulade mit Gewürzgurke und Speck in Rosmarinsauce

BEILAGEN

Gekochte Kartoffeln mit Dill und Butter
Polnische Kartoffelklößchen, glasiert mit Rote-Bete-Saft
Bulgur mit Pfifferlingen und Parmesan
Traditioneller Weißkohlsalat
Blumenkohl, mariniert mit Kräutern und Zwiebeln
Gebackenes Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce

DESSERT

Drei Kuchensorten aus der Schlosskonditorei

KALTE VORSPEISEN

Auswahl regionaler Käsesorten mit Trauben und Nüssen
Putenterrine, marinierter Steinpilz mit Meerrettichsauce
Karottenroulade mit Meerrettich-Käse, Gemüse und geräuchertem Lachs
Salat aus frischem Gemüse mit Feta-Käse
Salat mit Himbeeren und Schwarzwälder Schinken, Honig-Senf-Dressing
Pikanter Hering mit eingelegtem Gemüse
Toastbrot mit Tomatentatar, Basilikum und Parmesan
Salat aus Austernpilzen und Äpfeln mit saurer Sahne
Brot und Butter

ZUSÄTZLICHE WARME SPEISEN

Überbackene Piroggen mit Kohl und Kartoffeln
Piroggen mit Buchweizen und Gänsefleisch in Meerrettichsauce
Rindfleisch-Stroganoff mit Pilzen, serviert mit warmen Brötchen
Hefeteig-Kulebiak mit Wildfleisch und rotem Barszcz

LIVE COOKING

Flambierter Schinken mit Beilagen
(gebackene Kartoffeln, geschmorter Kohl, Demi-glace-Sauce)

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte