Fürstenmenü

439 PLN/PERS.

BEGRÜSSUNG

Traditionelle Begrüßung mit Brot und Salz
Ein Glas Schaumwein

VORSPEISE

Rote-Bete-Terrine mit Chili, Pastinaken-Chips und Kräutermayonnaise

SUPPE

Creme von gebackenen Kartoffeln auf geräuchertem Fleisch, mit Chip vom Złotnicka-Schwein und saurer Sahne

HAUPTGERICHT

Perlhuhnfilet, Kartoffelpüree mit Senf, Rosenkohl, Portweinsauce und roten Johannisbeeren

DESSERT

Drei Kuchensorten aus der Schlosskonditorei

KALTE VORSPEISEN

Auswahl regionaler Käsesorten mit Trauben und Nüssen

Auswahl an Bratenaufschnitt

Pikanter Hering mit eingelegtem Gemüse

Tatar aus Tomaten, Hirse und Kräutern, serviert auf Vollkorn-Pumpernickel

Karottenroulade mit Meerrettich-Käse, saisonalem Gemüse und geräuchertem Lachs

Salat mit Himbeeren und Schwarzwälder Schinken, Honig-Senf-Dressing

Salat aus Austernpilzen und Äpfeln mit geräuchertem Quark

Burrata auf Rucola, serviert mit Himbeer-Balsamico

Brot und Butter

ZUSÄTZLICHE WARME SPEISEN

Jägersuppe mit Wildfleisch und marinierten Pfifferlingen

Piroggen mit Buchweizen und Spinat, Meerrettichsauce

Überbackene Piroggen mit Kartoffeln und Sauerkraut

Roter Barszcz mit französischem Pastetchen mit Champignons

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte