BORECZNA



Das *Hochzeitsmenü*

100 € pro Person · serviertes Menü

Empfang. Empfang der Hochzeitsgäste mit einem Glas Schaumwein sowie traditionell mit Brot und Salz.

+48 604 586 280 · boreczna@boreczna.pl

Vorspeise

EINE ZUR WAHL

Knusprige Rinderzunge
Meerrettichmayonnaise · Pickles

Geräucherte Gänsebrust
Blattsalate · Himbeerdressing

Lachs in Dill mit Zitrusgel

Original holländischer Matjeshering mit Kartoffel-Crunch

Enten-Rillette

Suppe

EINE ZUR WAHL

Sauerampfersuppe mit Lachs (saisonal)

Erbsensuppe mit Birne und Gorgonzola

Kokos-Curry-Creme
Hähnchen (auch als vegane Variante erhältlich)

Żur auf Gänsebrühe

Käsesuppe
Lachs

Geröstete Tomate
gerösteter Reis · Sauerrahm

Bouillon von geröstetem Geflügel mit Rindfleisch

Gemüsesuppe (saisonal)

Hauptgerichte

Ein Gericht zur Wahl oder auf Platten serviert: drei zur Wahl, Aufpreis 15 € / Person.

Fleischgerichte

Landhähnchen in Getreidekruste aus dem Ofen
Sahne-Spinat-Sauce

Landhähnchen
Käsesauce · Curryreis mit Karotte · eingelegter Kürbis

Hähnchen-Innenfilets mit Brokkoli
Mozzarella · Champignonsauce

Gebratenes Perlhuhn mit Pancetta und grünem Pfeffer

Entenkeule aus dem Ofen
Rote-Zwiebel-Marmelade · Hirse · Gurkensalat

Entenkeule
Fruchtsauce · geröstete Süßkartoffeln · Birne

Filets mit Petersilienpesto und konfierten Tomaten

Schweinefilet in Backpflaumensauce
Kartoffelpüree · Rote Bete

Langsam gegarter Schweineschinken
Kartoffelgratin · grünes Gemüse

Konfierter Nacken vom Apfelschwein
Kräuter-Ofenkartoffeln · Rote Bete

Langsam gegartes Rindfleisch
Sauce mit grünem Pfeffer · Rote Bete

Rinderbäckchen im Zwiebelmantel
Kartoffel-Birnen-Püree · gegrilltes Gemüse

Fischgerichte

Regenbogenforelle
Bio-Hirse mit Spinat · grünes Gemüse

Lachs mit knuspriger Kräuterkruste
Beurre blanc

Kabeljau aus dem Ofen
Hirse mit Kürbiskernen und Karotte · Saisongemüse

Forelle
Kartoffel-Birnen-Püree · Gemüse · Sauce Américaine

Kabeljau
geröstete Zucchini · Tomatensalsa · Kartoffelpüree mit Meerrettich

Forelle aus Zielenica
Kichererbsenkrokette · indische Sauce · Karotte · Orangen bei 58 Grad

Dessert

EINES ZUR WAHL

Sanddorn
Preiselbeere · weiße Schokolade

Tartelette
Apfel · Birne · Crème anglaise

Weiße Schokolade
Mascarpone · Maracuja

Schokoladenmousse
Rum

Pavlova-Baisertörtchen

Brownie
Kahlua

Kaltes Buffet

ACHT ZUR WAHL

Rindertatar
Kapern

Tatar vom roten Hering mit Roter Bete

Grüner Hering in polnischem Pesto

Prosciutto crudo mit Melone

Schweinebauch aus dem Ofen mit Meerrettichmousse

Hering mit Apfel, Honig und Senf

Angebratenes Rindfleisch
frittierte Kapern

Mariniertes Rindfleisch
Kapern · geröstete Rote Bete

Käsebrett mit hausgemachter Konfitüre

Schweinerücken mit Pflaume

Schweinenacken in Kräutern

Gefüllter Schweinebauch

Hering nach ländlicher Art

Spinat
Lachs · Frischkäse

Ajvar
Blätterteig

Geröstete Paprika
Kapern · Gemüse-Julienne · Lachs

Guacamole
Nachos

Rind-Schwein-Pastete mit eingelegten Zwiebeln

Auswahl an Blattsalaten
Vinaigrette · würziger Schafskäse · Nüsse · getrocknete Tomaten

Salate

DREI ZUR WAHL

Salat mit gezupfter Ente, Apfel, Pflaume und French Dressing

Salat mit Ziegenkäse und Früchten

Garnelensalat
Avocado · Cocktailsauce

Blattsalate
gegrilltes Hähnchen · Knoblauchsauce

Wassermelone
Feta · Basilikum · Vinaigrette

Caprese-Salat
Burrata

Salat mit gebratener Krabbe

Gebackener Ziegenkäse
marinierte Pflaume

Warme Gerichte

ZWEI ZUR WAHL

Klarer Borschtsch
Rindfleischkrokette

Rinderrouladen
Jägersauce

Schweinenacken in Kräutern
Demi-glace

Schweinefilet in Pfifferlingsauce

Konfierte Entenkeule
Pflaumensauce mit Rosmarin · Rotkohl

Rindergulasch
Rösti

Bœuf Stroganoff

Getränke

GETRÄNKE INKLUSIVE, OHNE LIMIT

Sprudelwasser / stilles Wasser

Apfelsaft / Orangensaft

Kaffee / Tee

Wir laden Sie zu einem Gespräch ein

Wir beantworten Ihre Fragen, nennen Ihnen verfügbare Termine und stimmen gemeinsam mit Ihnen das Menü ab.

+48 604 586 280 · boreczna@boreczna.pl
boreczna.pl/de/hochzeiten