

BORECZNA

Das *Hochzeitsmenü*

125 € 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

Überbackene Austern Rockefeller (2 Stück)

Thunfisch-Carpaccio

Knusprige Rinderzunge
Meerrettichmayonnaise · Pickles

Lamm-Rillette
Portweinreduktion · Kartoffel-Crisps

Gebackener Ziegenkäse
marinierte Pflaume

Marinierte Garnelen
bunte Blattsalate

Geräucherte Gänsebrust
Blattsalate · Himbeerdressing

Gravlax

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

Litauische kalte Rote-Bete-Suppe mit Flusskrebsen

Kalmar-Flaki

Brühe vom geräucherten Stör

Gänsebrühe (saisonal)

Shiitake-Brühe mit Rindfleisch

Käsesuppe
Lachs

Bouillon von geröstetem Geflügel mit Rindfleisch

Lauchcremesuppe mit Flusskrebsen

Gerösteter Sellerie
Vanille · Perlhuhn

Hauptgerichte

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

Fertig komponierte Gerichte, Beilagen nach Wunsch austauschbar

Kabeljau
geröstete Zucchini · Tomatensalsa · Kartoffelpüree mit Meerrettich

Poularde
gerösteter Topinambur · Pilze · Demi-glace · Salat

Bio-Forelle aus Zielenica
Flusskrebs-Salsa · Buttersauce · Knoblauch-Kartoffelpüree · junge Blätter

Duroc-Bäckchen
geräuchertes Gemüse · violette Crisps

Wachtel
Blumenkohl · Kartoffelpüree · junge Gerste · Weißwein

Vorschläge zum freien Kombinieren

Ente nach alter Art aus dem Ofen mit Apfel, Pflaume und Majoranhonig

Kabeljau mit Blumenkohl und Nüssen
Sauce mit Noilly Prat

Forelle aus Zielenica mit Garnelensauce

Lachsforelle mit Gemüsesalsa

Konfierte Gänsekeule

Schweinenacken in Bratensauce mit Kalbsbries

Hähnchen-Suprême in Kräutern gebraten

Gebratene Entenbrust mit Chorizo

Lachs auf Lauch in Wein mit geräuchertem Kaviar

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Speck

Quinoa mit Gemüse

Knackiges Gemüse mit brauner Butter

Süßkartoffel-Paprika-Püree

Schwarzer Reis mit cremigem Käse

Cremige Linsen

Ofengemüse in Béchamel

Gerösteter Brokkoli mit Walnüssen

Kartoffelpüree mit Speck und Röstzwiebeln

Gerösteter Blumenkohl in brauner Butter

Karamellisierter Rotkohl mit Wein

Pilzrisotto

Perlgraupen mit Speck und gebratenem Lauch

Pastinakenpüree

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

Enten-Carpaccio

Gefüllte neuseeländische Muscheln, überbacken

Holländischer Hering mit Apfel

Rindertatar

Prosciutto crudo mit Melone

Schweinebauch aus dem Ofen mit Meerrettichmousse

Hering mit Apfel, Honig und Senf

Angebratenes Rindfleisch
frittierte Kapern

Salat mit Kalmar und gebratener Tomate

Mariniertes Rindfleisch
Kapern · geröstete Rote Bete

Käsebrett mit hausgemachter Konfitüre

Schweinerücken mit Pflaume

Schweinenacken in Kräutern

Gefüllter Schweinebauch

Bio-Käse
Tomatenchutney · französischer Senf

Pastete
Chili-Gurke · Ceviche · Orange

Geröstete Paprika
Kapern · Gemüse-Julienne · Lachs

Guacamole
Nachos

Karpfen-Bigos (saisonal)

Salate

DREI ZUR WAHL

Salat mit Garnelen und Ananas
Cognacsauce

Salat mit gezupfter Ente, Apfel, Pflaume und French Dressing

Salat mit Ziegenkäse und Früchten

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

Konfierte Entenkeule
Pflaumensauce mit Rosmarin · Rotkohl

Rindergulasch
Rösti

Duroc-Schweinebäckchen in Portwein

Perlhuhn mit Gemüse

Reis mit Meeresfrüchten

Kabeljau in Béchamel überbacken

Langsam gegartes Rindfleisch
Gemüse

Getränke

GETRÄNKE 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