

BORECZNA

Das *Hochzeitsmenü*

150 € 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

Forellentatar

Marinierte Garnelen
bunte Blattsalate

Jakobsmuscheltatar

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

Kalte Avocadosuppe mit Garnele

Kaninchenbrühe

Kalmar-Flaki

Kürbis mit Curry
gebratene Garnelen

Brühe vom geräucherten Stör

Käsesuppe
Lachs

Hummersuppe mit Garnele

Shiitake-Brühe mit Rindfleisch

Fenchelcremesuppe mit gebratener Forelle

Hauptgerichte

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

Fertig komponierte Gerichte, Beilagen nach Wunsch austauschbar

Fisch nach Absprache: Rotbarsch
Rochen · Skrei · Wolfsbarsch

Heilbutt mit Streuselkruste aus dem Ofen
pikante Paprikasauce

Langsam gegarter Hirsch
Demi-glace · Salzgurke

Filet Wellington
Marsala-Sauce · marinierte Rote Bete mit Apfel

Lamm
konfierter Sellerie · Butterspinat · Aprikose

Seelachs
Gartengemüse in Tempura · Cognacsauce

Rinderfilet
Garnelen · Trüffelmayonnaise · Gemüse

Vorschläge zum freien Kombinieren

Wolfsbarsch
cremiger Lauch

Schwarzer Reis mit Meeresfrüchten

Gegrillter Oktopus
Mojo verde

Konfierte Gänsekeule

Geschmortes Lamm mit Salbei

Lammhüfte in Pilz-Spinat-Sauce

Seeteufel mit Chipotle-Sauce

Hähnchen-Suprême in Kräutern gebraten

Gebratene Entenbrust mit Chorizo

Beilagen

Gebratener Grünkohl mit Sonnenblumenkernen

Blumenkohl mit Noilly Prat (zu Fisch)

Linsen mit Gemüse

Püree von gerösteten Zwiebeln

Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Speck

Gerösteter Topinambur

Gebratene Schwarzwurzel

Ratatouille

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

ZEHN ZUR WAHL

Forellentatar

Enten-Carpaccio

Austern auf Eis (1 Stück pro Person)

Gefüllte neuseeländische Muscheln, überbacken

Holländischer Hering mit Apfel

Gänse-Carpaccio

Schweinebauch aus dem Ofen mit Chipotle-Sauce

BBQ-Schweinenacken aus dem Ofen
Whisky-Dip

Jakobsmuscheltatar (30 g Portion pro Person)

Gebratener Oktopus

Kartoffel-Oktopus-Salat

Prosciutto crudo mit Melone

Salat mit Kalmar und gebratener Tomate

Geröstete Paprika
Kapern · Gemüse-Julienne · Lachs

Guacamole
Nachos

Salate

DREI ZUR WAHL

Gartensalate mit gegrilltem Oktopus und Garnelen

Muschelsalat mit Currydressing

Salat mit Moscardini (kleine Oktopusse)
Kapern-Dressing

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

Duroc-Schweinebäckchen in Portwein

Perlhuhn mit Gemüse

Reis mit Meeresfrüchten

Kabeljau in Béchamel überbacken

Langsam gegartes Rindfleisch
Gemüse

Gebackener Raclette mit knusprigen Kartoffeln

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