

## WEIHNACHTSMENU

### **Vorspeise**

Pilzmousse auf Toast

### **Suppen (am Tisch serviert)**

Weihnachtliche Rote-Bete-Suppe

mit Teigtaschen (Barszcz z uszkami)

Fischsuppe mit Zander und Steinpilzen

### **Warme Gerichte (auf Platten serviert)**

Fischplatte gebraten: Enthält Karpfen, Kabeljau und Heilbutt – klassische

Auswahl für ein festliches polnisches Essen

Karpfenkrapfen in Lauchsoße

Pierogi (Teigtaschen): Mit Sauerkraut und Pilzen, serviert mit traditioneller Butter oder Fett

Mit geräuchertem Käse und Kartoffeln

Geschmortes Kraut mit Pilzen

Verschiedene Beilagen aus Mehl und Stärke

zur Ergänzung der Mahlzeit

### **Kalte Gerichte (serviert)**

Traditioneller Fisch nach griechischer Art

Gemüsesalat

Zander in Aspik

Hering in Sahne mit Apfel und Zwiebel

Lachstatar mit Kapern

Salat mit geräucherter Forelle, Staudensellerie und Walnüssen

### **Deserts**

Lebkuchen-Brownie

Traditioneller Käsekuchen

Mohnkuchen

### **Gekühlte kohlenensäurehaltige und stille Getränke.**

Kaffee und Tee in Buffetform erhältlich.

