

Hochzeitsmenü

Angebot 2018/2019

Gold-Hochzeitsspaket (45 Eur/Person)

Mittagessen:

- *Hausgemachte Brühe mit Nudeln (wir können für Sie ein anderes vorbereiten)*

Hauptgericht – Fleisch u Fisch (2 Portionen pro Person):

- *Hähnchenschnitzel*
- *Schweineroulade mit Schinken und Käse*
- *Rindsrouladen nach altpolnischer Art, gefüllt mit saurer Gurke, Zwiebel und Speck*
- *Gefüllte königliches Geflügelkotelett*
- *Schweinenacken in dunkler Glasur geröstet*
- *Kabeljau saute, serviert mit Spinat*

Beilagen:

- *gekochte Kartoffeln*
- *Kartoffelpüree*
- *Bratkartoffeln mit Basilikum und Knoblauch*
- *Schlesische Klöße*
- *Pommes frites*
- *Salat (2 Sorten - kalt)*
- *Salat (1 Arten – warm)*
- *Dunkle Bratensauce*
- *Champignonssauce oder Pfifferlingesauce, geweißt*

Kalte Zwischengerichte:

- *Platten mit gebratenem Fleisch (Schweinelende, Schweinenacken, Hühnchen), Aufschnitt und Käse*
- *Schinken mit Spargel,*
- *Geflügel und Schweinesülze*
- *Fisch (Kabeljau) in Gemüse in süß-saurer Sauce,*
- *hausgemachte Pastete mit Preiselbeeren,*
- *Eier (in Mayonnaise, Tatarsauce),*
- *Hering Fantasy (Hering in Öl mit Zwiebeln, Sauerrahm, Kashubian),*
- *Steak Tartar so genannten Tartar,*
- *Tortilla mit Huhn und Gemüse,*
- *Salat mit gegrilltem Hähnchen,*
- *Brokkolisalat mit Ei, Schinken, Knoblauchsoße,*
- *Brot, Butter, gekochte und geriebene rote Rübe mit Meerrettich*

Warme Gerichte (während der Hochzeitsparty serviert)

Von 20:00 bis 20:15

- *Hähnchen Schaschlik mit Gemüse*
- *Mischung aus gebackenen Piroggen (russisch, mit Fleisch, mit Champignons, mit Spinat)*

23.00 Uhr

- *roter Borschtsch mit Krokette mit Kohl und Pilzen*

1.00 Uhr

- *Eisbein gebacken in Bier auf gebratenem Kraut*
- *Fleisch Kohlrouladen mit Reis, in italienischen Kohl eingewickelt in Tomaten*

oder

- *Pilzsauce serviert*

2.00 Uhr

- *Hähnchen Strogon mit Zwiebeln, eingelegten Gurken und Tomaten*

Unsere Kuchen:

- *Käsekuchen, Apfelkuchen, mit Maniokmasse oder Schlagsahne gefüllte Muffins oder Karamell und Mascarpone, Pavlova Minikuchen, Nussbaum, Kuchen mit Gelee und Früchten der Saison, Mohnkuchen mit Äpfeln, Bananenstaude, Johannisbeerkuchen, Kuchen - Polak genannt.*

Getränke:

- *Mineralwasser mit Zitrone, in Karaffen ohne Einschränkungen serviert*
- *Kaffee, Tee, unbegrenzt*

Kuchen und heiße Getränke (Kaffee und Tee) sind auf separaten Tischen (Buffet-Buffer)

Platin-Hochzeitpaket (59 Eur/Person)

Mittagessen: (serviert)

- *Vorspeise Camembert paniert mit Moosbeeren und Obst*
- *Suppe Brühe mit Klößchen*

Hauptgericht

- *Rindsrouladen gefüllt mit Waldkräutern, saurer Gurke und Räucherspeck im eigenen Saft in Begleitung von schlesischen Klößen und Rotkohl*

oder

- *halbe Ente nach polnischer Art, mit Äpfeln und Rotkohl, serviert mit Bratkartoffeln*

Getränke:

- *Säfte und Mineralwasser*

Dessert

- *Panna Cotta mit Erdbeermousse*

Kalte Zwischengerichte:

- *Platten von Fleischbraten (Schinken mit Aprikosen, Schweinekamm mit Knoblauch, Schweinebraten mit Pflaumen, Speckroulade)*
- *Platten von Räucherfischen*
- *hausgemachte Pastete mit Moosbeeren*
- *Spargel in Parmaschinken*
- *Hering in Sahnesoße*
- *Salat mit gegrilltem Hühnerfleisch auf Eisbergsalatblättern in Begleitung von Tomaten, Gurken, Paprika und Mais*
- *Caprese-Salat mit Tomaten und Mozzarella in Pesto*
- *Lachs-Tatar mit Kapern*



- *Butter, Gebäck*

Warme Gerichte (während der Hochzeitsparty serviert):

Von 20:30

- *Gegrillter Schaschlik*

23.00 Uhr

- *Gegrillter Lachs in Butter - Zitronensauce*

1.00 Uhr

- *Rote Rubinsuppe mit Krokette*

2.00 Uhr

- *A'la Huhn Strogon*

Unsere Kuchen:

- *Käsekuchen, Apfelkuchen, mit Maniokmasse oder Schlagsahne gefüllte Muffins oder Karamell und Mascarpone, Pavlova Minikuchen, Nussbaum, Kuchen mit Gelee und Früchten der Saison, Mohnkuchen mit Äpfeln, Bananenstaude, Johannisbeerkuchen, Kuchen - Polak genannt.*

Getränke:

- *Mineralwasser mit Zitrone, in Karaffen ohne Einschränkungen serviert*
- *Kaffee, Tee, unbegrenzt*

Obst

Schweinekeule:

- *Größe abhängig von der Gästeanzahl, vom Chefkoch serviert*

Kuchen und heiße Getränke (Kaffee und Tee) sind auf separaten Tischen (Buffet-Buffer)

Diamant-Hochzeitpaket (75 Eur/Person)

Mittagessen:

- *Brühe mit Klößchen und Gemüse*

Hauptgericht:

- *Rindsrouladen nach altpolnischer Art*
- *Kaninchen in Sahne*
- *Ente gebacken nach traditioneller Art, mit Äpfeln und Moosbeeren*
- *Schweinefilets in Kräutern, serviert mit Waldpilzen*
- *gegrillter Lachs in Butter-Zitrone-Soße*

Beilagen:

- *Ofenkartoffeln mit Kräutern und Knoblauch*
- Schlesische Kloße*
- Jasminreis*
- gekochtes Gemüse*
- Kohl Modra (scharf)*
- Gurkensalat*
- Salat mit frischem Gemüse*

Dessert:

- *Panna Cotta mit Erdbeermousse*

Kalte Zwischengerichte (während der Hochzeitsparty serviert):

- *Platten spanischer Fleisch- und Wurstwaren*
- *Käse mit Obst*



- *Spargel in Parmaschinken*
- *Roulade mit Spinat, Lachs und Frischkäse*
- *Räucherlachs auf einer Zitrone*
- *Heiß geräucherter Fisch: Aal, Forelle, Karpfen*
- *Wachteleier auf Kopfsalat mit Kaviar*
- *Steak Tartar*
- *Hering Fantasy (Hering in Öl mit Zwiebeln, Sauerrahm, Kaschubisch)*
- *Pastete mit Preiselbeeren*
- *Capresse-Salat*
- *Mediterraner Salat*

Warme Gerichte:

Von 20:30

- *Forellenpfanne mit Kräuter-Knoblauch-Butter*

23.30 Uhr

- *Rote-Bete-Suppe mit Krokette oder Pastetchen*

1.00 Uhr

- *Eine Mischung aus gegrilltem Fleisch in einer anderen Version*

2.00 Uhr

- *Ragou Ente mit Reis auf orientalische Weise*

Unsere Kuchen:

- *Käsekuchen, Apfelkuchen, mit Maniokmasse oder Schlagsahne gefüllte Muffins oder Karamell und Mascarpone, Pavlova Minikuchen, Nussbaum, Kuchen mit Gelee und Früchten der Saison, Mohnkuchen mit Äpfeln, Bananenstaude, Johannisbeerkuchen, Kuchen - Polak genannt.*

Getränke:

- *Mineralwasser mit Zitrone, in Karaffen ohne Einschränkungen serviert*
- *Kaffee, Tee, unbegrenzt*

Obst

Attraktion des Abends:

- *gebratenes Wildschwein, das um 22.30 Uhr vom Küchenchef serviert wird*

Kuchen, Früchte und heiße Getränke (Kaffee und Tee) sind auf separaten Tischen (Buffet-Buffer)



KORMORAN
 Hotel • Resort & SPA
 ★ ★ ★ ★

Saalverzierung

STANDARD-PAKET - PREIS 230 Eur

- *HINTERGRUND HINTER DER BRAUTPAAR*
- *ZEREMONIELLE TISCHDEKORATION FÜR BRAUTPAAR*
- *ARRANGEMENT DER HOCHZEITTSISCHE IN DER VON IHNEN AUSGEWÄHLTEN FARBE*
- *IKEBANA- EIN BLUMENSTRAUSS VOR DER BRAUTPAAR*
- *6 BLUMENSTRÄUSSE AUF DEN TISCHEN*
- *ROTER TEPPICH für den Eintritt*
- *DEKORATION DER BANKETTTSISCHE FÜR SEKTGLÄSER*
- *KERZEN AUF DEN TISCHEN*
- *DEKORATION DER SEKTGLÄSER DES BRAUTPAARS*

CLASSIC-PAKET - PREIS 330 Eur

- *HINTERGRUND HINTER DER BRAUTPAAR*
- *ZEREMONIELLE TISCHDEKORATION FÜR BRAUTPAAR*
- *ARRANGEMENT DER HOCHZEITTSISCHE IN DER VON IHNEN AUSGEWÄHLTEN FARBE*
- *IKEBANA- EIN BLUMENSTRAUSS VOR DER BRAUTPAAR*
- *8 BLUMENSTRÄUSSE AUF DEN TISCHEN*
- *ROTER TEPPICH für den Eintritt*
- *DEKORATION DER BANKETTTSISCHE FÜR SEKTGLÄSER*
- *KERZEN AUF DEN TISCHEN*
- *DEKORATION DER SEKTGLÄSER DES BRAUTPAARS*
- *ALKOHOLISCHES BUFFET (Glas, Thermoskanne mit Eis, Zitrus, Strohhalme)*
- *DEKORATION GÄSTBUCHTISCH (zusammen mit einem Gedenkfotoahmen)*
- *DEKORATION MIT LICHEM*

EXTRA-PAKET - PREIS 630 Eur

- *HINTERGRUND HINTER DER BRAUTPAAR*
- *ZEREMONIELLE TISCHDEKORATION FÜR BRAUTPAAR*
- *ARRANGEMENT DER HOCHZEITTSISCHE IN DER VON IHNEN AUSGEWÄHLTEN FARBE*
- *IKEBANA- EIN BLUMENSTRAUSS VOR DER BRAUTPAAR*
- *8 BLUMENSTRÄUSSE AUF DEN TISCHEN*
- *2 BLUMENKOMPOSITIONEN AM EINGANG*
- *ROTER TEPPICH für den Eintritt*
- *DEKORATION DER BANKETTTSISCHE FÜR SEKTGLÄSER*
- *REICHTUM DER KERZEN*
- *DEKORATION DER SEKTGLÄSER DES BRAUTPAARS*
- *ALKOHOLISCHES BUFFET (Glas, Thermoskanne mit Eis, Zitrus, Strohhalme)*
- *DEKORATION GÄSTBUCHTISCH (zusammen mit einem Gedenkfotoahmen)*
- *DEKORATION MIT LICHEM*
- *DEKORATION MIT LED-LICHT*

EXCLUSIVE-PAKET - PREIS 1380 Eur

- *HINTERGRUND HINTER DER BRAUTPAAR (DEKORATION MIT LEBENDEN BLUMEN)*
- *ZEREMONIELLE TISCHDEKORATION FÜR BRAUTPAAR*
- *ARRANGEMENT DER HOCHZEITSTISCHE IN DER VON IHNEN AUSGEWÄHLTEN FARBE*
- *IKEBANA (EIN UMFANGREICHES)- EIN BLUMENSTRAUSS VOR DER BRAUTPAAR*
- *10 BLUMENSTRÄUSSE AUF DEN TISCHEN*
- *2 BLUMENKOMPOSITIONEN AM EINGANG*
- *2 BLUMENZUSAMMENSETZUNGEN AUF BUFFETS*
- *DEKORATION VON ANTRESOLEN MIT LEBENDEN BLUMEN*
- *ROTER TEPPICH für den Eintritt*
- *DEKORATION DER BANKETTSTISCHE FÜR SEKTGLÄSER*
- *REICHTUM DER KERZEN*
- *DEKORATION DER SEKTGLÄSER DES BRAUTPAARS*
- *ALKOHOLISCHES BUFFET (Glas, Thermoskanne mit Eis, Zitrus, Strohhalme)*
- *DEKORATION GÄSTBUCHTISCH (zusammen mit einem Gedenkfotoahmen)*
- *DEKORATION MIT LICHTEM*
- *DEKORATION MIT LED-LICHT*

MEHR INFORMATIONEN ZU DEN PAKETEN

- *Je nach Ihren Bedürfnissen können Sie mehr Sträuße für Tische bestellen. Auf Wunsch des Kunden kann der Preis von 50 PLN pro Stück erhöht werden.*
- *Blumen für Ikebana und Vasen - lebendig, einfarbig, in Farbe*
- *Hintergrund hinter dem Brautparr bestimmt je nach Paketauswahl individuell*
- *Blumensträuße auf Tischen können hoch, niedrig, usw., einzeln gesetzt werden*
- *Pakete können Ihren individuellen Erwartungen angepasst werden*

ZUSÄTZE (individuelle Preisvereinbarung)

- *Kirchendekoration*
- *Die Hochzeitszeremonie im Freien verzieren*
- *Brautstrauß - Größe, Farbe, Auswahl der Blumen nach Vereinbarung*
- *Tischkarten*
- *Gästebuch*
- *Dekoration mit LED-Licht*
- *Diplome, Blumensträuße, Körbe, andere*
- *Danksagungsgeschenke für die Eltern*

Zusätzliche Informationen

(auf alle Hochzeitspakete zutreffend)



Andere Informationen:

- *Kinder bis 5 Jahre kostenlos.*
- *Kinder 5-10 Jahre 50% des Preises.*
- *Kinder > 10 Jahre 100% des Preises.*
- *Die Hochzeitsparty kann auch als Buffet ohne zusätzliche Kosten organisiert werden.*
- *Nachfeierparty: (Dauer 5 Stunden, jede weitere Stunde + 75 EUR)*
 - ✓ *Luxe-Version: 9 EUR/Person*
Während der Nachfeierparty servieren wir ein kaltes Buffet (alle im Menü enthaltenen Zwischengerichte), frisch. Wir trauen uns nicht, Ihnen Gerichte zu servieren die die ganze Nacht über auf dem Tisch gestanden haben. Wir servieren immer aufgewärmte Fleischgerichte und kalte Zwischengerichte, die im Kühlraum gelagert wurden und Gästen nicht serviert wurden (während der Hochzeitsparty werden nicht alle Gerichte gleichzeitig serviert).
 - ✓ *DeLuxe-Version: 13 EUR/Person*
Luxe-Version + Mittagessen mit zwei Gerichten,
 - ✓ *Plener-Version: 20 EUR/Person*
Luxe-Version + gegrillte Wurst
- *Hochzeitstorte – 2 EUR/ pP klassischen Torten, basierend auf Schlagsahne und saisonalen Früchten*
- *Servicekosten, wenn der Kuchen vom Besteller geliefert wird 0,75 EUR/Person*
- *Obstplatten (mit Kaffee und Kuchen auf dem Buffet serviert) – 1,5 EUR/Person*
- *Desserts (verschiedene) 1,5 EUR / Stück,*
Miss Cota, Erdbeermousse, Tiramisu, Schokoladenmousse, Vanille - Mousse, Gelee - Trio und andere.
- *CANDY BAR - ein Buffet voller bunter Süßigkeiten – 2,5 EUR/Person*
- *OPEN BAR FRÖHLICH- unbegrenzte Getränke: Fruchtgetränke, ganze, Fanta, Sprite, Wasser, Mineral, weißer Wodka – 12,5 EUR/Person*
- *OPEN BAR, SÜSSIGKEITEN - Fruchtgetränke, kohlenstoffhaltige Getränke (Cola, Fanta, Sprite) – 5 EUR/Person*
- *Möglichkeit, eigene Getränke und Alkohol zu verwenden, ohne die sog Korkgebühr von. Aus ästhetischen Gründen bitte, wenn Sie Ihre Getränke (für kohlenstoffhaltige Getränke) mitbringen Kaufkapazität bis zu 1 Liter, aber wenn es um Säfte geht, bringen wir sie dazu Krüge.*
- *Es liegt in der Verantwortung des Kunden, Sekt zur Begrüßung der Hochzeitsgäste zur Verfügung zu stellen.*
- *Stuhlhussen – 3 EUR (weiß und naturfarben)*
- *Zugang zum Soundsystem – 75 EUR*
- *Buchung der Räumlichkeiten folgt nach Zahlung einer Anzahlung in Höhe von 750 EUR, und entsprechende Unterzeichnung Vereinbarung. Im Falle des Rücktritts ist die Anzahlung verfallen.*

- Unterkunft 10% Rabatt - Es ist möglich, Hotelzimmer für Hochzeitsgäste zu mieten. In diesem Fall bitten wir Sie, sich mit unseren Managern karol@kormoran.tv oder daniel@kormoran.tv unter www.kormoran.tv in Verbindung zu setzen
- Aufgrund der sehr großen Erfahrung bieten wir Ihnen umfassende Unterstützung bei der Gestaltung Ihres Urlaubs, Filmaufnahmen, musikalische Gestaltung, künstlerische Gestaltung, Ballsaaldekoration, Kirche und viele andere Dinge, die bei einer so wichtigen Zeremonie notwendig sind. Sie müssen mindestens 2 Stunden für dieses Meeting aufwenden und eine Frist festlegen

Zusätzliche Attraktionen:

- *Verleih von Autos mit Fahrern (Transport von Zuhause zur Kirche und von der Kirche zur Hochzeit, Reichweite bis 50 km, inkl. Autoverzierungen, Glas Wein und Süßigkeit) – Audi A6 Allroad oder Mercedes V Klasse 7 Sitze - 199Eur*
- *Altpolnische Ecke 380Eur*
- *Keule 7-10 kg 135Eur*
- *Gebackenes Ferkel ohne Knochen, im ganzen Stück 9-13 kg 245Eur*
- *Gebackener oder geräucherter Truthahn, im ganzen Stück 7-10 kg 135Eur*
- *Ferkel mit Grütze und Klein gefüllt, im Brot gebacken 20-25 kg 450Eur/st*
- *Gebackenes Wildschwein im ganzen Stück, gegrillt 20-25 kg 450Eur/st*
- *Feuerwerkshow ab 650Eur*
- *Römische Lichter 55Eur – 4st*
- *Schuss aus Kanonen 65Eur*
- *Fassbier „Tyskie 30l – 80Eur 50l – 135Eur*
- *Hochzeit im Freien 250Eur*



Ich lade dich ein, ich spreche Deutsch.
 Magdalena Dziedzic 0048 790 290 153
 magda@kormoran.tv
 www.hochzeiten.pl
 www.kormoran.tv