




MARENA
WELLNESS & SPA

HOCHZEITSFEIERN
IM KLEINEN KREIS

OPTION 1



INDIVIDUELLER SERVICE – 200 PLN PRO PERSON

SUPPE

(1 zur Auswahl)

Klassische Brühe mit Nudeln, Karotten und Petersilie

Cremige Tomatensuppe mit Basilikumpesto

HAUPTGERICHT

(1 zur Auswahl)

Hähnchenfilet gebraten in Thymianbutter, Sahnesauce mit getrockneten Tomaten,

Kartoffelpüree mit Butter und frischem Dill, Blattsalat mit Vinaigrette

Kabeljaufilet gebackenes in Butter mit frischen Kräutern, Rahm-Spinat-Sauce mit

Parmesan, Kartoffelpüree mit Butter und frischem Dill, gedünstetes Gemüse

DESSERT

Kuchen

GETRÄNKE

Mineralwasser, Säfte

OPTION 2

INDIVIDUELLER SERVICE – 229 PLN PRO PERSON

SUPPE

(1 zur Auswahl)

Klassische Brühe mit Nudeln, Karotten und Petersilie

Cremesuppe aus weißem Gemüse mit Blauschimmelkäse und
gerösteten Sonnenblumenkernen

Cremige Tomatensuppe mit Basilikumpesto

HAUPTGERICHT

(1 zur Auswahl)

Hähnchenfilet gebraten in Thymianbutter, Sahnesauce mit
getrockneten Tomaten, Kartoffelpüree mit Butter und frischem
Dill, Blattsalat mit Vinaigrette

Schweinefilet in Champignon-Sauce, Kartoffelpüree mit Butter
und frischem Dill, geschmorte Rote Bete

Kabeljaufilet gebackenes in Butter mit frischen Kräutern, Rahm-
Spinat-Sauce mit Parmesan, Kartoffelpüree mit Butter und
frischem Dill, gedünstetes Gemüse

DESSERT - KUCHEN

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Mineralwasser,
Säfte

OPTION 3

SERVICE IN SUPPENTERINEN UND AUF PLATTEN – 299 PLN PRO PERSON

SUPPE

Klassische Brühe mit Nudeln, Karotten und Petersilie

HAUPTGERICHTE

Putenmedaillons in Sauce mit getrockneten Tomaten

Schweineschnitzel

Mirunafilet in Sahne-Lauch-Sauce

Kartoffelpüree mit Butter und frischem Dill

Kartoffelklöße (Kopytka) mit Butter

BEILAGEN UND SALATE

Rote-Bete-Salat, Coleslaw, Gurkensalat mit Sauerrahm

Caprese mit Pesto und Basilikum

Griechischer Salat

Hähnchen in Aspik

Hähnchensalat

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

DESSERT - KUCHEN

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte

OPTION 4

SERVICE IN SUPPENTERINEN UND AUF PLATTEN
MIT EINEM WARMEN GERICHT NACH DEM
MITTAGESSEN – 349 PLN PRO PERSON

SUPPE

Klassische Brühe mit Nudeln, Karotten und Petersilie

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet in grüner Pfeffersauce

Paniertes Hähnchenfilet

Gebackenes Kabeljaufilet in Gorgonzolasauce mit Spinatblättern

Kartoffelpüree mit Butter und frischem Dill

Kartoffelklöße (Kopytka) mit Petersilienbutter

BEILAGEN UND SALATE

Rote-Bete-Salat, Coleslaw, Gurkensalat mit Sauerrahm

Caprese mit Pesto und Basilikum

Griechischer Salat

Hähnchen in Aspik

Hähnchensalat

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

WARMES GERICHT NACH DEM MITTAGESSEN

Rindfleisch nach Burgunder Art mit einer Scheibe Bauernbrot

DESSERT - KUCHEN

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Säfte

KINDERMENÜ – FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

OPTION 1 – 109 PLN PRO PERSON

Menü 1

Brühe mit Nudeln und Karotten
Hähnchenstrips, Kartoffeln, Gurkensalat mit Sauerrahm
Eisbecher mit Früchten und Schlagsahne

oder

Menü 2

Tomatensuppe mit Nudeln
Fischstäbchen, Pommes frites, Karottensalat mit Orange und Apfel
Eisbecher mit Früchten und Schlagsahne

OPTION 2 – 99 PLN PRO PERSON

Menü 1

Brühe mit Nudeln und Karotten
Hähnchenstrips, Kartoffeln, Gurkensalat mit Sauerrahm

oder

Menü 2

Tomatensuppe mit Nudeln
Fischstäbchen, Pommes frites, Karottensalat mit Orange und Apfel

Zusätzliche Informationen

Im Rahmen der Ausrichtung Ihrer Feier in unserem Haus sorgen wir für eine elegante und harmonische Tischgestaltung, die den besonderen Charakter Ihrer Veranstaltung unterstreicht.

Im Angebotspreis enthalten sind:

- weiße Tischdecken,
- vollständiges Gedeck,
- goldene Platzteller,
- weiße Stoffvlies-Servietten,
- Kerzen.

Auf Wunsch übernehmen wir auch die komplette florale Dekoration der Veranstaltung |gegen Aufpreis|.

Es besteht die Möglichkeit, alkoholische Getränke direkt über die Hotelbar zu bestellen. Bitte teilen Sie uns mit, welche Spirituosen bzw. Getränke Sie bevorzugen, auf dieser Grundlage erstellen wir Ihnen ein individuelles, auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Sie können auch eigene alkoholische Getränke mitbringen. In diesem Fall wird ein Korkgeld in Höhe von 25 PLN pro erwachsener Person berechnet. Für alle mitgebrachten alkoholischen Getränke ist zudem der Kaufbeleg vorzulegen. Torte sowie thematische Dekorationen werden von den Veranstaltern bereitgestellt.