COPERNICUS
TORUŃ HOTEL

Hochzeit
im Copernicus Toruń Hotel

Menü zum Preis von 240,00 PLN / pro Person

VORSPEISE (eine zur Wahl)

Schweinefleisch-Pastete serviert auf knusprigem Teig beträufelt mit Himbeer-Balsamico-Dressing,
Lachstatar mit Philadelphia-Frischkäse, marinierten Zucchinischeiben mit Meerrettich-Emulsion,
Ravioli mit Steinpilzen in Schalottensoße, Weißwein in Zuckerrüben-Chips Abdeckung

SUPPE (eine zur Wahl)

Weißgemüse-Cremesuppe beträufelt mit Trüffelöl,
Brokkoli-Cremesuppe mit Cappuccino-Schaum,
Hühner-Rindfleischsuppe mit Kalbfleischbällchen und Sellerie

HAUPTGERICHT (eine zur Wahl)

Schweinefilet-Roulade gefüllt mit Champignons, geräuchertem Speck und Spinat in Soße mit zartem Duft von Wacholder, serviert mit französischem Kartoffelauflauf und Rübenpüree mit Waldfrüchten,
Lachsfilet gelegt mit grünen Gemüse und Safranrisotto mit Thymian,
Entenbrust gebraten mit Äpfeln mit Zusatz von Rotkohl, Bataten- und Spargelpüree

NACHSPEISE (eine zur Wahl)

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren und frischer Minze,
Baisertorte mit Saisonfrüchten und Himbeeresoße,
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

WARME GERICHTE (serviert nach Mittelnacht, eine zur Wahl)

Ungarische Gulaschsuppe mit Nudeln,
Rote-Beete-Suppe mit Krokette

KALTES BUFFET (4 Portionen / pro Person)

Scheiben von Lachs und mariniertem Dorsch in Weißwein und grünem Pfeffer,
Heringe auf zwei Arten: in Pfifferlingen und traditionell,
Geräucherte Fische (Butterfisch, Lachs, Forelle),
Würste aus Räucherkammer des Hotels,
Wurstwaren, traditionelle Würste und Kabanossi,
Platten mit Pasteten, Terrine und Galantine,
Gemüsemousse,
Käsevariationen, drei Arten
Traditionelle Gemüsesalat,
Griechischer Salat mit Gemüse, Feta-Käse und Zitronendressing,
Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen und Speck in Kapernsoße,
Kartoffelsalat mit Speck, roter Zwiebel und Bohnen,
Soßen – Tatarsoße, Soße aus Gewürzgurken und Champignons, Meerrettich mit Moosbeeren, Knoblauchsoße mit Frischkäse, Coctailsoße,
Backwaren und Butter

GETRÄNKE

Stilles Wasser mit Zitrone und Minze – 1,0 l / pro Person
Fruchtsaft – 1,0 l / pro Person
Kaffe, Tee – unbegrenzt

COPERNICUS
TORUŃ HOTEL

Menü zum Preis von 265,00 PLN / pro Person

SUPPE (eine zur Wahl)

Hühnersuppe mit hausgemachten Nudeln,
Brokkoli-Cremesuppe mit Mandelflocken,
Tomaten-Cremesuppe mit Basilikumgeschmack

WARME GERICHTE (auf Platten – 3 Portionen / pro Person, 5 Gerichte zur Wahl)

Schweinekotelett Sauté mit Champignons,
Schweizer Kotelett gefüllt mit Käse und Paprika,
Rindfleisch-Klößchen traditionell,
Schweinebraten in eigener Soße gefüllt mit Pflaumen und Kräutern,
„De Volaille" Kotelett,
Geflügel-Roulade gefüllt mit Spinat und Feta-Käse,
Hähnchenfilet in Käsesoße mit Thymian,
Gefüllte Hähnchenschenkel,
Gebratene Ente mit Äpfeln (Keule)

BEILAGEN (2-3 zur Wahl)

Kartoffeln mit Butter und Dill, weißer Reis, gebackene Kartoffel, Kartoffelknödel mit Schmalz, Pommes

ROHKOST (3 zur Wahl)

Rohkost aus roten Rüben, Rohkost aus Weißkohl, Lauch-Rohkost, Sellerie-Rohkost, Karotten-Rohkost, Chinakohl-Rohkost

WÄRME GEMÜSE (2-3 zur Wahl)

Erbsen mit Karotten,
Kohl angebraten mit getrockneten Pilzen,
Grüne Bohnen mit Semmelmehl,
Rotkohl mit Rosinen begossen mit Rotwein,
Brokkoli, Blumenkohl, junge Möhre in Kräuter-Knoblauch-Butter

NACHSPEISE (1 zur Wahl)

Panna Cotta mit Himbeeresoße,
Crème Brûlée mit Erdbeeren,
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis,
Verschiedene Eissorte mit Saisonfrüchten und Schlagsahne

ABENDESSEN (4 Portionen / pro Person, 9 zur Wahl, auf plattiertem Geschirr serviert)

Galantine von jungem Huhn,
Schweinebraten mit Pflaumen und Aprikosen,
Gebackener Schweinekamm serviert mit Tatarsoße,
Schweinefilet-Roulade gefüllt mit Rahmspinat,
Hähnchen in Aspik,
Tatar vom Rinderfilet,
Fisch auf griechische Art,
Garnelen-Cocktail,

Hochzeit
im Copernicus Toruń Hotel

COPERNICUS TORUŃ HOTEL

Hochzeit
im Copernicus Toruń Hotel

Makkaroni mit Schinken gefüllt mit Gemüsesalat,
Heringe in Olivenöl mit Zwiebeln und Gewürzgurken,
Gemüsesalat,
Hawaii-Salat mit Reis / Nudeln mit geräuchertem Hähnchen, Rosinen und Ananas,
Mittelmeer-Salat mit gerösteter Paprika, Artischocken und getrockneten Tomaten,
Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen mit Anchios-Soße,
Backwaren, Butter, kalte Soßen

ABENDESSEN (ein zur Wahl)

„Brennende" Schweineschinken mit gebratenem Kohl,
Boeuf Stroganoff,
Schweinefleisch-Rippchen BBQ in Texas-Stil,
Gebackene oder gekochte Eisbeine,
Geflügel-Schaschlik

WARME GERICHTE (eine zur Wahl)

Schweineschinken mit gebratenem Kohl,
Boeuf Stroganoff,
Schweinefleisch-Rippchen BBQ in Texas-Stil,
Gebackene oder gekochte Eisbeine,
Geflügel-Schaschlik

GEGEN 2 UHR (ein Gericht zur Wahl)

Rote-Beete-Suppe mit Krokette,
Altpolnische saure Mehlsuppe,
Gulaschsuppe

GETRÄNKE

Stilles Wasser mit Zitrone und Minze – 1,0 l / pro Person
Fruchtsaft – 1,0 l / pro Person
Kaffe, Tee – unbegrenzt

COPERNICUS TORUŃ HOTEL

Hochzeit im Copernicus Toruń Hotel

Menü zum Preis von 300,00 PLN / pro Person, in Form von Minikarte

Vorspeise und Nachspeise gleich für alle

Suppe und Hauptgang werden von Gästen vor Ort gewählt

VORSPEISE

Auswahl von Salaten mit Kräutern mit saisonalem Rindfleisch mit Zusatz von gerösteten Toast, Erdbeeren und Spargel,

SUPPE (eine zur Wahl)*

Rindfleisch- und Hühnerbrühe mit gefüllten Knödeln (1/2 Anzahl der Portion),

Cremesuppe aus gerösteten Tomaten in Crème fraîche Abdeckung mit Kräutertoast (1/2 Anzahl der Portion)

HAUPTGERICHT (eine zur Wahl)*

Schweinefilet in Kräuterkruste mit Pfeffer-Braten-Soße (1/3 Anzahl der Portion),

Sous-Vide Lachs in verbrannter Butter mit Schaum aus schwarzer Johannisbeere (1/3 Anzahl der Portion),

Hähnchen-Roulade gefüllt mit Champignons und getrockneten Tomaten in goldenem Paniermehl (1/3 Anzahl der Portion)

Beilagen zu den Hauptgängen

„Fürstlicher" Gemüsemix gedämpft mit Bechamelsoße,

Kartoffelpüree mit Petersilien-Pesto

NACHSPEISE

Eis mit Obstsalat mit Orangenlikör „Cointreau"

WARME GERICHTE

Serviert gegen 22 Uhr: Geflügel-Schweinefleisch-Schaschlik mit Gemüse serviert mit Pilaw-Reis und „Adamo"-Salat ,

Serviert gegen 2 Uhr: Rote-Beete-Suppe mit Fleischpastete

KALTES BUFFET

Hering mit Pfifferling und sauren Äpfeln,

Terrine-Auswahl (Geflügelterrine, Enteterrine, Gemüseterrine)

Geräucherte Fische (Butterfisch, Lachs, Forelle),

Käsevariationen, drei Arten

Traditionelle Gemüsesalat,

Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen und Speck in Kapernsoße

FINGER FOOD

Lachstatar mit Kapern und Zitronenschaum,

Rinder-Tatar mit klassischen Toppings mit Senf-Emulsion,

Ei mit Tatarsoße und Gurken

Soßen: Tatarsoße, Soße aus Gewürzgurken und Champignons, Coctailsoße,

Beilagen: Backwaren und Butter

GETRÄNKE

Stilles Wasser mit Zitrone und Minze – 1,0 l / pro Person

Fruchtsaft – 1,0 l / pro Person

Kaffe, Tee – unbegrenzt

*) – Im Fall von Suppe und Hauptgang wird eine 13-15 % Portion der Reserve vorgesehen in Bezug auf die Anzahl der Personen.

Spätestens einen Monat vor der Hochzeit wird ein endgültiger Anteil von Suppen und Hauptgerichte von dem Besteller bestimmt.

COPERNICUS
TORUŃ HOTEL

Hochzeit
im Copernicus Toruń Hotel

ZUSÄTZLICH BEZAHLT

WELCOME DRINK – 12,00 PLN / pro Person

TISCH MIT LÄNDLICHEN PRODUKTEN – 12,00 PLN / pro Person

(Hausschmalz mit Grieben und frisch geriebenem Majoran,
ändliche Wurstwaren, Rollschinken aus Kamin, Pasteten mit Meerrettich und Moosbeeren,
Gewürzgurken, frische Tomaten und Gurken mit Zwiebeln, ländliche Brote)

BUFFET MIT GERÄUCHERTEN FISCHEN – 14,00 PLN / pro Person

(Butterfisch, Lachs, Makrele, Forelle, Stör)

„BRENNENDE" SCHWEINESCHINKEN (ca. 10-12 Kg) – 800,00 PLN / pro Stück

(serviert mit Bratkartoffeln und Moosbeeresoße)

DESSERT-BUFFET – 12,00 PLN / pro Person

(Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brûlée, Cupcakes mit Cremes in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Früchten, Kuchen in Scheiben geschnitten)

OBSTPLATTEN – 40,00 PLN / pro Platte (ca. 2,50 Kg)

(Orangen- und Grapefruitfilets, Ananas, Weintrauben, Saisonobst)

KÄSEPLATTE – 70,00 PLN / pro Platte

(Käse, Blauschimmelkäse, geräucherter Käse)

Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertssteuer, Kosten der vollständiger Tischbedienung und Dekoration mit frischen Blumen am Brautpaartisch.

Kohlensäurige Getränke und Alkohol sind im Preis nicht enthalten.

Brautpaar erhält GRATIS von dem Hotel ein Apartment für die Hochzeitsnacht.

Parkplatz für Brautpaar – GRATIS

Tanzparkett – GRATIS

Kinder bis 3 Jahre – GRATIS

Kinder 3-10 – 50% vom Preis

Hochzeitservice seitens des Bestellers (Band, Kameramann, Fotograf) – 50% vom Preis

Dekorative Abdeckungen für Stühle – 10,00 PLN / pro Stück

Kosten für „Corkage" – 15,00 PLN pro Alkoholflasche (0,5 l)

Nachfeier – 45,00 PLN / pro Person