

Angebot für die Organisation einer Hochzeitsfeier

Golden-Paket 229 PLN/Person

Mittagessen:

- *Suppe:*
 - *Brühe mit hausgemachten Nudeln*
 - *VEGE - Weiße Gemüse Cremesuppe mit Croûtons (zusätzlich auf Anfrage)*
- *Hauptgang (bei 2 Portionen pro Person, auf Platten serviert):*
 - *Panierter Schweinekotelett nach traditioneller Art*
 - *Geflügelrouladen mit Käse und Champignons*
 - *Rinderrouladen nach altpolnischer Art, mit saurer Gurke, Zwiebel und Speck gefüllt*
 - *Geflügellendchen in knusprigem Pankoteig*
 - *Schweinenacken in Kräutern und Knoblauch mazeriert*
 - *Sautierter Kabeljau mit Gemüse*
 - *VEGE - Camembertkäse paniert mit gegrilltem Gemüse und Moosbeeren (zusätzlich auf Anfrage)*
- *Beilagen:*
 - *gekochte Kartoffeln*
 - *Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch*
 - *Schlesische Kartoffelklößchen*
 - *Grütze*
 - *Rohkostsalat (2 Sorten) kalt serviert*
 - *Salat (1 Sorte) warm serviert – Rotkohl mit Rosinen*
 - *dunkle Bratensauce*
 - *Champignonssauce oder Pfifferlingesauce, mit Sahne angemacht*

Kalte Zwischengerichte:

- *Platten mit gebratenem Fleisch, edlen Wurstwaren, hausgemachten Pasteten und Käsesorten,*
- *Spargel in Schinken mit Meerrettich-Mousse,*
- *Geflügel und Schweinesülze,*
- *Eier in Mayonnaise, auf einer Gemüsesalatinsel,*
- *Hering in Öl mit Zwiebeln nach traditioneller Art,*
- *Beefsteak Tatar mit Beilagen,*
- *Tortilla mit Hähnchenfleisch und Gemüse,*
- *Gyros-Salat,*
- *kleine Tomaten mit Mozzarella-Käse und Pesto-Sauce,*
- *Rote-Bete-Carpaccio auf Rucola-Salat mit Feta-Käse, mit Balsamico-Essig übergossen*
- *Mischbrot, Butter, Dressings, Essiggemüse (grüne und schwarze Oliven, Champignons, Gewürzgurken, Paprika, etc.)*

Warmes Abendessen:

- *I. Abendessen, ca. um 20.30*
 - *Vorsmack nach Lebuser Art (Schweinefleisch, Speck, Wurst, Gemüse, in Tomaten)*
 - *Gemischte gebackene Piroggen*
- *II. Abendessen, ca. um 23.00*
 - *Fleisch Kohlrouladen mit Reis, in italienischen Kohl eingewickelt, mit Pilzsauce serviert*
- *III. Abendessen, ca. um 01.30*
 - *roter Borschtsch mit Krokette, mit Kohl und Pilzen gefüllt*
 - *ungarische Goulaschsuppe*

Selbstgebackene Kuchen (bei 2 Portionen pro Person, am Buffet serviert):

- *Quarkkuchen*
- *Nusskuchen*
- *Pavlova Mini-Torten*
- *Apfelkuchen*
- *Mohnkuchen*

Mini-Desserts (am Buffet serviert):

- *Panna cotta*
- *Vanillemousse*
- *Sonstige*
- *Tiramisu*
- *Gelees nach verschiedener Art*
- *Schokoladenmousse*
- *Crème Brulée*

Getränke in beliebiger Menge:

- *100% Fruchtsäfte (Orange, Apfel), Wasser ohne/mit Kohlensäure (am Tisch serviert)*
- *kohlensäurehaltige Getränke Cola, Fanta, Sprite (am Buffet serviert)*
- *Kaffee, Tee (am Buffet serviert)*

Obst (100 g/Person, am Buffet serviert):

- *Mix von Saisonfrüchten*
-

Platin-Paket 265 PLN/Person

Mittagessen: (für jede Person serviert)

- *Vorspeise:*
 - *Camembertkäse paniert mit Moosbeeren und Früchten*
- *Suppe:*
 - *Brühe mit Fleischklößchen*
 - *VEGE - Weiße Gemüse Cremesuppe mit Croûtons (zusätzlich auf Anfrage)*
- *Hauptgang zur Wahl:*
 - *Rinderrouladen, mit Waldkräutern, saurer Gurke und Räucherspeck gefüllt, im eigenen Saft, mit schlesischen Klößen und Rotkohl*
 - *Ente nach polnischer Art, mit Äpfeln und Rotkohl, mit Bratkartoffeln serviert*
 - *VEGE- Sautierter Kabeljau mit Kartoffeln und Gemüse*
- *Nachtsch:*
 - *Eiscreme-Fest*

Kalte Zwischengerichte:

- *Platten mit gebratenem Fleisch, edlen Wurstwaren, hausgemachten Pasteten und Käsesorten,*
- *Platten mit geräucherten Fischwaren,*
- *Spargel in Parmaschinken mit Meerrettich-Mousse,*
- *Hering in Öl mit Zwiebeln,*

- Gyros-Salat,
- kleine Tomaten mit Mozzarella-Käse und Pesto-Sauce,
- Lachstatar mit Kapern,
- Mischbrot, Butter, Dressings, Essiggemüse (grüne und schwarze Oliven, Champignons, Gewürzgurken, Paprika, etc.)

Warmes Abendessen:

- I. Abendessen, ca. um 20.30
 - Gemischte gebackene Piroggen
- II. Abendessen, ca. um 23.00
 - Curry-Hähnchen mit dreifarbigem Reis
- III. Abendessen, ca. um 01.00
 - ungarische Goulaschsuppe
- IV. Abendessen, ca. um 02.00
 - rubinroter Borschtsch mit Krokette, mit Kohl und Pilzen gefüllt

Selbstgebackene Kuchen (bei 2 Portionen pro Person, am Buffet serviert):

- Quarkkuchen
- Nusskuchen
- Pavlova
- Apfelkuchen
- Mohnkuchen
- Mini-Torten

Mini-Desserts (am Buffet serviert):

- Panna cotta
- Schokoladenmousse
- Gelees nach verschiedener Art
- Tiramisu
- Vanillemousse
- Crème Brulée

Getränke in beliebiger Menge:

- 100% Fruchtsäfte (Orange, Apfel), Wasser ohne/mit Kohlensäure (am Tisch serviert)
- kohlen säurehaltige Getränke Cola, Fanta, Sprite (am Buffet serviert)
- Kaffee, Tee (am Buffet serviert)

Obst (100 g/Person, am Buffet serviert):

- Mix von Saisonfrüchten

Diamant-Paket 349 PLN/Person

Mittagessen

- Suppe (für jede Person serviert):
 - Brühe mit Fleischklösschen und Gemüse
 - VEGE - Weiße Gemüse Cremesuppe mit Croûtons (zusätzlich auf Anfrage)
- Zweiter Hauptgang (bei 2 Portionen pro Person, auf Platten serviert):
 - Rinderrouladen nach altpolnischer Art
 - Kaninchen in Sahne
 - Ente nach traditioneller Art, mit Äpfeln und Moosbeeren serviert
 - Schweinelendchen in Kräutern, mit Waldpilzen serviert
 - VEGE: Gegrillter Lachs mit Zitronen-Butter-Sauce
- Beilagen:
 - Bratkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch
 - Schlesische Kartoffelklößchen
 - Grütze
 - Rotkohl (warm serviert)
 - Gemischte Rohkostsalate

- *Nachtisch:*
 - *Eiscreme-Fest*

Kalte Zwischengerichte:

- *Platten mit spanischen und traditionell geräucherten Wurstsorten, hausgemachte Pastete mit Moosbeeren,*
- *Käsesorten mit Früchten,*
- *Spargel in Parmaschinken mit Meerrettich-Mousse,*
- *Roulade mit Spinat, Lachs und Frischkäse,*
- *Geräucherter Lachs auf Zitrone,*
- *Heiß geräucherte Fischarten: Aal, Forelle,*
- *Wachteleier auf Kopfsalat mit Kaviar,*
- *Beefsteak Tatar mit Beilagen,*
- *Hering in Öl mit Zwiebeln nach traditioneller Art,*
- *kleine Tomaten mit Mozzarella-Käse und Pesto-Sauce,*
- *Mediterraner Salat,*
- *Gyros-Salat,*
- *Mischbrot, Butter, Dressings, Essiggemüse (grüne und schwarze Oliven, Champignons, Gewürzgurken, Paprika, etc.)*

Warmes Abendessen:

- *I. Abendessen - zwischen 20:30-20:45*
 - *Schweinenacken-Steak in Kräutern und Knoblauch mazeriert*
- *II. Abendessen - zwischen 23:30-23:45*
 - *Curry-Hähnchen mit dreifarbigem Reis*
- *III. Abendessen - zwischen 01:00-1:15*
 - *ungarische Goulaschsuppe*
- *IV. Abendessen - um 02:00*
 - *Rubinrotes Borschtsch mit Fleischpastete*

Selbstgebackene Kuchen (bei 2 Portionen pro Person, am Buffet serviert):

- *Quarkkuchen*
- *Nusskuchen*
- *Pavlova*
- *Apfelkuchen*
- *Mohnkuchen*
- *Mini-Torten*

Mini-Desserts (am Buffet serviert):

- *Panna cotta*
- *Schokoladenmousse*
- *Gelees nach verschiedener Art*
- *Tiramisu*
- *Vanillemousse*
- *Crème Brulée*

Getränke in beliebiger Menge:

- *100% Fruchtsäfte (Orange, Apfel), Wasser ohne/mit Kohlensäure – am Tisch serviert*
- *kohlensäurehaltige Getränke Cola, Fanta, Sprite (am Buffet serviert)*
- *Kaffee, Tee (am Buffet serviert)*

Obst (100 g/Person, am Buffet serviert):

- *Mix von Saisonfrüchten*

Das Highlight des Abends:

- *gebratenes Wildschwein im Ganzen, serviert von dem Chefkoch, 22.30 Uhr*

Nachfeier

(bis zu 5 Stunden, jede weitere Stunde + 300 PLN)

- Variante im Saal 70 PLN/Person, als Buffet
 - Suppe nach Wahl: Sauerteigbrühe mit Ei, Gurkensuppe, Sauerkrautsuppe
 - Hauptgang: (a la Kochchefs – Fleisch mit Beilagen)
 - alle von der Hochzeitsfeier übrig gebliebenen Speisen
- Version im Freien: 80 PLN/Person, Naccchfeier im Freien (mit Einweggeschirr)
 - Suppe nach Wahl: Sauerteigbrühe mit Ei, Gurkensuppe, Sauerkrautsuppe
 - Gegrillte Wurst 1 Stk. /Person
 - alle von der Hochzeitsfeier übrig gebliebenen Speisen

Zusätzliche Informationen

(gelten für alle Hochzeits-Pakete)

- Kinder
 - **unter 3 Jahre Gratis**
 - 3-10 Jahre alt 50 % des Preises
 - > 10 Jahre 100 % des Preises
- **Begrüßung des Jungen Paares traditionell mit Brot und Salz und einem Glas Sekt (im Preis inkl.)**
- **Wir können auch einen Hochzeitsfeier in Form eines Buffets organisieren, ohne zusätzliche Kosten**
- **Sie können Ihre eigenen Getränke und Alkohol mitbringen, ohne das. sog. Korkgeld (aus visuellen Gründen bitte kaufen Sie maximal 1-Liter-Flaschen)**
- **Kosten für das Servieren einer vom Auftraggeber gelieferten Torte (bei Vorlage eines Herkunftsnachweises für das bestimmte Produkt) – 3 PLN/Person.**
- **Stuhlbezüge 10 PLN Stk. (Farben: weiß, ecru, grau)**
- **Bereitstellung der Beschallung für die Nachfeier – 500 PLN**
- **Alkohol-Servierung – 200 PLN**
- **Es besteht die Möglichkeit, unseren Service in Anspruch zu nehmen (Vorbereitung einer rustikalen Ecke mit Ihren Produkten, Servieren Ihres Wildschweins, Ferkels, Truthahns, etc.) - 250 PLN**
- **Die Reservierung des Termins der Hochzeitsfeier erfolgt nach der Anzahlung des Betrags i.H.v. 4.000,00 PLN und der Unterzeichnung des entsprechenden Vertrags. Im Falle einer Stornierung wird die Anzahlung nicht zurückerstattet.**
- **10 % Rabatt auf die Unterkunft – Buchung der Hotelzimmer und -häusern für Hochzeitsgäste möglich. Falls Sie diese Dienste in Anspruch nehmen möchten, setzen Sie sich bitte mit unseren Managern in Verbindung.**
- **Ein GUTSCHEIN (Betrag) für das Brautpaar als Geschenk.**

Zusätzliche kulinarische Attraktionen

- **Hochzeitstorte (Torten – klassisch, auf Basis von Schlagsahne und Früchten der Saison, auch naked cake) –12 PLN/Person**
- **Altpolnische Ecke 2.000 PLN**
- **Keule 7-10kg 800 PLN**
- **Gebackenes Ferkel im Ganzen ohne Knochen 9-10kg - 1.290 PLN**
- **Gebackener oder geräucherter Truthahn im Ganzen 7-10kg 800 PLN**
- **Ferkel mit Grütze und Innereien gefüllt, im Brot gebacken 20 kg, 2.500 PLN**

- *Gebackenes Wildschwein, im Ganzen 25kg, 2.500 PLN/1 Stk.*
- *Candy Bar – ein Buffet mit bunten Süßigkeiten – 20 PLN/Person*
- *Open Bar „Wesoły” – Weißwein/Rotwein/Rose, weißer Wodka – 50 PLN pro Person ohne Limit*
- *Frisch gepresster Saft aus Obst oder Gemüse, serviert in Spendern auf dem Buffet, 5 Liter - 300 PLN*
- *Zusätzlicher Nachtisch: Eiscreme-Fest – 12 PLN/Person*
- *Mini-Desserts in einem Paket für 50 % der Gäste vorgesehen, ggf. Bestellen mehrerer Portionen möglich – 5 PLN/Stück*
- *Zusätzliche Früchte 10 PLN/100g*
- *Tische nach verschiedener Art (Sushi, Käsesorten/Mediterran) – 1.000 PLN*
 - *Um den Anforderungen und dem wachsenden kulinarischen Bewusstsein gerecht zu werden, haben wir ein interessantes und einzigartiges Angebot an thematische Tische vorbereitet. Unser Angebot zeichnet sich durch ein ansprechendes Erscheinungsbild und eine gezielte Auswahl an hochwertigen Zutaten aus.*

Zusätzliche Attraktionen für Hochzeitsfeier

- *Feuerwerkshow (ca. 5 Min.) – 3.000 PLN*
- *Römische Lichter 4 Stk. (2-3 h) – 600 PLN*
- *Spektakuläre Live-Feuershow (ca. 30 Minuten) – 3.000 PLN*
- *Hochzeit im Freien – 1.000 PLN*
- *Beschriftung LOVE – 500 PLN*
- *Photostand (mind. 3h) 1h – 299 PLN*
- *Fassbier TYSKIE 30 Liter – 500 PLN, 50 Liter – 700 PLN*
- *Dekoration mit LED-Beleuchtung – 500 PLN*

Saaldekoration

- **Standard-Paket – 2.290 PLN**
 - *Hintergrund hinter dem Brautpaar mit künstlichen Blumen und grünen, lebenden Blättern verziert*
 - *Blumenstrauß vor dem Brautpaar*
 - *10 Blumensträuße, gold/weiße Ständer oder Käfige*
 - *Roter Teppich*
 - *Kerzen auf den Tischen*
- **Classic-Paket – 3.490 PLN**
 - *Hintergrund hinter dem Brautpaar mit künstlichen Blumen und grünen, lebenden Blättern verziert*
 - *3 Blumensträuße vor dem Brautpaar*
 - *10 Blumensträuße, gold/weiße Ständer oder Käfige*
 - *Roter Teppich*
 - *Kerzen auf den Tischen*
 - *Eingang mit Laternen dekoriert*
 - *Tischtücher für den Präsidiumstisch in der gleichen Farbe wie die Dekoration*
- **Extra-Paket – 7.950 PLN**
 - *Hintergrund hinter dem Brautpaar mit künstlichen Blumen und grünen, lebenden Blättern verziert*
 - *3 Blumensträuße und Kerzen vor dem Brautpaar*
 - *10 Blumensträuße auf goldenen stilisierten Ständern (5 Typen zur Auswahl)*
 - *Roter Teppich*
 - *Kerzen auf einem Kerzenständer 15 Stk.*
 - *Eingang dekoriert*

- *Buffet dekoriert*
- *Toiletten dekoriert*
- *Halbgeschoss dekoriert 2 Stk.*
- *Dekoration unter Tellern (gold, 120-150 Pers.)*
- *Sockel-Dekoration*
- *Tischtücher für den Präsidiumstisch in der gleichen Farbe wie die Dekoration*

Zusätzliche Dekorelemente:

- *Eintrags-Dekoration mit Blumen, Käfige 2 Stück, 200 PLN*
- *Eintrags-Dekoration, Ständer, 300 PLN*
- *Toiletten dekoriert, 2 Stk. 150 PLN*
- *Im Freien ab 1.000 PLN*
- *Hochzeitsstrauß ab 250 PLN*
- *Knopfloch-Dekoration 20 PLN*
- *Korsar – 60 PLN*
- *Sträuße für Eltern/flower box ab 90 PLN*
- *Wagendekoration;*
 - *Sträuße an Griffen + Bänder 120 PLN*
 - *Haube-Dekoration + Bänder an den Griffen 200 PLN*

Kirche: ab 1.400 PLN

- *weißer Teppich,*
- *Stühle + Kniebänke,*
- *große Komposition unter dem Altar,*
- *Laternen im Gang,*
- *Bänder an den Kirchenbänken.*

Kontakt

- **bzgl. Hochzeitsfeier**
 - *Angelika Mieszko angelika@kormoran.tv +48 691 262 628*
 - *Justyna Kadlubicka justyna@kormoran.tv +48 730 687 153*
 - *Elżbieta Mieszko +48 509 679 795*
- **bzgl. Unterkunft**
 - *Przemysław Bruchowski przemek@kormoran.tv +48 790 292 499*
 - *Daniel Mądrzak daniel@kormoran.tv +48 502 306 706*



***Das vorliegende Preisangebot dient zur Information, als Übersicht und stellt kein Angebot im Sinne des Art. 66 Abs. 1 des poln. Zivilgesetzbuches [k.c.] dar. Änderungen der Preise der in der Preisliste enthaltenen Dienstleistungen und Waren sowie des Inhalts vorbehalten. Der endgültige Preis der Dienstleistungen oder Waren wird in den entsprechenden Vertrag für die Veranstaltung der Hochzeitsfeier aufgenommen.**