

pod Frędra RESTAURACJA

Silvesterabend 2022/23

Wie immer laden wir seit vielen Jahren unsere Stammgäste und alle, die diesen besonderen Abend in altpolnischer Atmosphäre verbringen möchten, zu einem festlichen Abendessen mit unseren traditionellen polnischen Spezialitäten ein, natürlich unter der Aufsicht unseres erfahrenen Küchenchefs, alles vor Ort zubereitet.

In Verbindung mit einem so besonderen Abend akzeptieren wir Gäste nur nach vorheriger Reservierung, wir bedienen keine zufälligen Kunden...

*Wir veranstalten keinen Ball,
wir laden Sie zu einem Gala-Dinner mit einem besonderen, einzigartigen Menü ein.*

Der Preis hängt von der gewählten Version ab.

Unser renommierter Küchenchef, Herr Mariusz Ratajczak, hat speziell für diese besondere Zeit vier verschiedene Sets zubereitet

(jeweils bestehend aus Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert).

Um eine Bestellung aufzugeben, wählen Sie bitte den für Sie passenden Menüpunkt, geben die Ankunftszeit und die sich aus dem ausgewählten Angebot ergebende Zahlung nach vorheriger Bestätigung der Reservierung an.

*Wir bieten einen gut ausgestatteten Weinkeller, alle Arten von Bieren, starke Getränke aus aller Welt und farbenfrohe Drinks.
(zahlbar zu den regulären Menüpreisen)*

Gleichzeitig weisen wir Sie darauf hin, dass wir keine Möglichkeit vorsehen, andere als die in unserem Restaurant gekauften alkoholischen Getränke auszugeben.

Das Restaurant ist von 19.00-1.30 Uhr geöffnet.

Ich lade Sie herzlich ein, die Gerichte zu probieren, die ich persönlich für Sie zubereitet habe.

Küchenchef - Mariusz Ratajczak

pod **Fredra** RESTAURACJA

*Das Menü für das Silvesterfest für ehrenwerte Gäste des Restaurants
"Zum Fredro"*

Version I

Vorspeise

*Oscypek (Schafskäse) direkt aus Podhale, auf dem Feuer gebacken, mit Pflaumen
geschichtet und mit polnischer Blaubeermarmelade serviert*

Suppe

*Eine zarte Creme aus duftenden Pilzen in abgeernteten Wäldern, serviert mit
hausgemachten Käsesticks*

Hauptgericht

*Kabeljaufilet, vom Atlantik, mit spritzig bestreutem Salat aus saftigen
Kirschtomaten und Zwiebeln
Aromatische Kartoffeln mit Gartenrosmarin, in einer Pfanne gebräunt*

Nachtisch

*Geröstete Birne mit Himbeersauce bestreut, die am Rande des Obstgartens
wachsen
und Eierlikör*

59,00 Eur

pod **Fredra** RESTAURACJA

*Das Menü für das Silvesterfest für ehrenwerte Gäste des Restaurants
"Zum Fredro"*

Version II

Vorspeise

*Rouladen aus mariniertem skandinavischen Lachs und regionalem Lomnitzer
Ziegenkäse*

Suppe

*Traditionelle Hühnerbrühe mit Liebstöckel gewürzt,
mit litauischen Teigtaschen serviert, mit Rindfleisch und Knoblauch gefüllt*

Hauptgericht

*gebackene Gänsekeule mit rotem Apfel,
gefüllt mit Preiselbeeren
Hausgemachte Kartoffelknödel, gebraten
Rosenkohl mit Walnüssen in Butter, frittiert*

Nachtisch

*als süßes Abrunden der Gaumenfreude
fluffiger Käsekuchen mit hausgemachter Himbeersauce*

64,00 Eur

*Wrocław, Rynek-Ratusz 1 ; tel/fax (+48) 71 341 13 35
www.podfredra.pl ; restauracja@podfredra.pl*

pod **Fredra** RESTAURACJA

*Das Menü für das Silvesterfest für ehrenwerte Gäste des Restaurants
"Zum Fredro"*

Version III

Vorspeise

*Polnische Flusskrebse in Sahne wie früher, serviert auf zarten Kartoffelpuffern,
dazu frisch geschnittener Thymian*

Suppe

*Tomatencreme aus aromatischen Himbeertomaten, nach Geschmack mit
Labkäsebällchen serviert*

Hauptgericht

*Rindersteak aus dem Filet des besten polnischen Ochsen geschnitten, gebraten
mit lebendigem Feuer auf dem Grill, belegt mit köstlicher Gänseleberpastete*

Gegrillte Kartoffelstücke gewürzt mit Knoblauchsauce

*Frische, gesunde Salate, die das Reichtum an Geschmäckern und Aromen
vereinen*

Nachtisch

*Biskuitkuchen in Kaffee und eingeweichtem Amaretto, als Delikatesse mit
Frischkäse, streng nach dem Rezept direkt aus italienischen Ländern
komponiert.*

64,00 Eur

pod **Fredra** RESTAURACJA

*Das Menü für das Silvesterfest für ehrenwerte Gäste des Restaurants
"Zum Fredro"*

Version IV

Vorspeise

Geräucherter Lachs, tatarisch gehackt, mit hausgemachten Gurken

Warme Vorspeise

*Hausgemachte Teigtaschen, mit der Wildheit von Hirschfleisch verfeinert, in
Butter gebraten und mit Preiselbeermarmelade serviert*

Suppe

Essentielle Fasanensuppe, mit hausgemachten Nudeln serviert

Hauptgericht

*Lammhaxe, nach einem Rezept der adligen Tafeln zubereitet,
mit Knoblauch und Rosmarin gebacken und gefüllt,
dann schonend in seiner eigenen aromatischen Soße gedünstet
mit Tomaten*

*Schlesische Klößchen aus kochendem Wasser
Gekochte grüne Bohnen, mit Semmelbrösel belegt*

Nachtisch

*Leckere Erdbeeren in einem frisch geriebenen Kugel,
mit duftender Minze gewürzt*

72,00 Eur