

pod Frędra RESTAURACJA

Silvesterabend 2024/25

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.

Ein Silvesterabendessen im Herzen des lebhaften Marktplatzes der Altstadt ermöglicht es Ihnen nicht nur, die außergewöhnlichen Spezialitäten unserer Küche zu genießen, sondern auch am fröhlichen Neujahrsfest zwischen den beleuchteten Ständen und der ausgelassenen Menge auf einem der größten Weihnachtsmärkte Europas teilzunehmen.

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 19.00-1.00 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
"Pod Fredra"*

Version I

Vorspeise

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

Suppe

*Eine feine Cremesuppe mit duftenden Steinpilzen,
serviert mit hausgemachten Käsesticks*

Hauptgericht

*Kabeljaufilet (Dorsch) vom Atlantik, mit frischem Salat und saftigen
Kirschtomaten und Zwiebeln
Aromatische Kartoffeln mit Gartenrosmarin, in einer Pfanne gebräunt*

Nachtisch

Geröstete Birne mit Himbeersauce und speziellem Eierlikör

325,00 zł / 75,00 Eur

pod **Fredra** RESTAURACJA

*Das Menü für das Silvesterfest für ehrenwerte Gäste des Restaurants
"Pod Fredra"*

Version II

Vorspeise

*Marinierter Lachs auf polnische Baltisches Meer Art (Gravlax) gerollt mit
regionalen polnischen Käsesorten „Łomnicki“,
süße und saure rote Zwiebel, Dill, Radieschen sprossen und Olivenöl*

Suppe

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

Hauptgericht

*Ganze Gänsekeule mit Äpfeln und Preiselbeeren
Hausgemachte Kartoffelknödel "Kopytka" gebraten
Rosenkohl mit Walnüssen in Butter, frittiert*

Nachtisch

Fluffiger Käsekuchen mit hausgemachter heiße Himbeersauce und Pistazien.

365,00 zł / 85,00 Eur

Pod Fredra RESTAURACJA

*Das Menü für das Silvesterfest für ehrenwerte Gäste des Restaurants
"Pod Fredra"*

Version III

Vorspeise

*Polnische Flusskrebse in Sahnesoße nach alter Art,
serviert auf zarten Kartoffelpuffern (Bliny), dazu frisch gehackter Thymian*

Suppe

*Aromatische Himbeer-Tomaten-Creme serviert
mit regionalem Mozzarella-Käse.*

Hauptgericht

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

Gegrillte Kartoffelstücke gewürzt mit Knoblauchsauce

*Frische, gesunde Salate mit Tomaten, Gurken und schwarzen Oliven, die eine
Fülle von Geschmäckern und Aromen vereinen*

Nachtsch

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

390,00 zł / 90,00 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
"Pod Fredra"*

Version IV

Vorspeise

(Nach Ihrer Wahl bei der Bestellung)

Geräucherter Lachs, geschnitten als Tatar, mit hausgebeiztem Gemüse, grünen Gurken, Zwiebeln, Kapern, frischem Dill und Olivenöl

oder

Tatar aus Rinderfilet, serviert mit hausgemachten Pickles, Eigelb, eingelegten Pfifferlingen, Zwiebeln, Kapern, Paprika und einem Schuss Olivenöl

(Alle zusätzlichen Gewürze auf Anfrage erhältlich)

Warme Vorspeise

Pierogi – hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hirschfleisch, in Butter gebraten und mit Preiselbeermarmelade serviert (3 Stück)

Suppe

*Essentielle Fasanensuppe – eine edle Wildsuppe,
serviert mit hausgemachten Spätzle.*

Hauptgericht

*Lammhaxen nach einem traditionellen Rezept,
gebraten und mit Knoblauch und Rosmarin gefüllt,
dann sanft geschmort in einer eigenen aromatischen Sauce mit Tomaten
Schlesische Klößchen aus kochendem Wasser
Gekochte grüne Bohnen, mit Semmelbrösel belegt*

Nachtsch

*Köstliche Erdbeeren in Eigelb-Sauce (Zabaione)
aromatisiert mit duftender Minze*

410,00 zł / 95,00 Eur