

FEIERN & EVENTS



Ein Familienessen, ein Jubiläum, ein Treffen mit Freunden oder ein Abend im Kreis von Geschäftspartnern – ein schöner Tisch schafft Raum für Gespräche, gemeinsames Feiern und persönliche Begegnungen.

Wir organisieren Veranstaltungen für von 10 bis zu 200 Personen im Konferenz-/Veranstaltungsraum und in unserem Bankettsaal. Dafür stehen Ihnen drei Varianten mit unterschiedlicher Dauer und unterschiedlichem Menüumfang zur Auswahl. Gemeinsam stimmen wir alle Details auf den Anlass, die Anzahl der Gäste und den Ablauf Ihrer Veranstaltung ab.



Familienessen oder Geschäftssessen

- 3-Stunden-Pauschale**
- 3-Gänge-Menü
- Kaffeeservice und Wasser

Ab ca. 33,– € pro Person



Private Feier oder Firmenveranstaltung

- 6-Stunden-Pauschale**
- 3-Gänge-Menü
- Auswahl an Vorspeisen
- Kaffeeservice und Wasser

Ab ca. 49,– € pro Person



Treffen und Feiern

- 8-Stunden-Pauschale**
- 3-Gänge-Menü
- Auswahl an Vorspeisen
- Zusätzliche warme Mahlzeit
- Kaffeeservice und Wasser

Ab ca. 55,– € pro Person

Zuzgl. Raummiete ab ca. 40 € pro angefangene Stunde



Kontakt Rezeption:

- info@hotel-muzakowski.pl
- +48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung

- events@hotel-muzakowski.pl
- +48 518 911 337





APERITIF



CLASSIC

1. Prosecco
2. Alkoholfreier
Begrüßungscocktail

PREMIUM

1. Prosecco
2. Alkoholfreier
Begrüßungscocktail

DELUXE

1. Sekt
2. Alkoholfreier Sekt
3. Aperol Spritz
4. Alkoholfreier Aperol Spritz
4. Alkoholfreier Hugo





KALTE VORSPEISEN



CLASSIC

1. Caprese – Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Pesto
2. Spinat-Quiche mit Feta und Tomaten
3. Gegrilltes und mariniertes mediterranes Gemüse
4. Mini-Tortillas mit Hähnchen und Gemüse
5. Wurst- und Käseplatte mit Beilagen
6. Räucherlachs mit Kräuterfrischkäse
7. Mini-Sandwiches
8. Chinesische Teigtaschen mit Gemüse und Hähnchen oder Ente

PREMIUM

1. Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatare (oder Remoulade)
2. Räucherlachs mit Kräuterfrischkäse, Zitrusfrüchten und Brot-Chips oder mariniert mit Honig-Senf-Sauce
3. Parmaschinken mit Melone
4. Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ziegenkäse
5. Hering in zarter Apfel-Zwiebel-Sauce
6. Bruschetta mit Tomaten
7. Pulled-Pork-Brötchen

DELUXE

1. Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern
2. Lachs-Gravlax mit Honig-Senf-Dill-Sauce
3. Garnelen mit Zitrusfrüchten, frischen Kräutern und leichtem Dressing
4. Rosa gebratenes Roastbeef mit Meerrettichcreme und eingelegtem Gemüse
5. Auswahl an gereiftem Ziegen- und Schafskäse mit Konfitüre, Früchten und Nüssen
6. Rinder-Tatar

Salate und Blattsalate

1. Cäsar-Salat mit Hähnchen
2. Griechischer Salat mit Feta und frischem Gemüse
3. Gemischter grüner Salat mit Dressing
4. Salat mit gebackener Roter Bete, Feta und Nüssen
5. Nudelsalat mit Gemüse und leichtem Dressing

Salate und Blattsalate sind in jeder Variante enthalten.



SUPPEN



CLASSIC

1. Entenbrühe (mit Teigtaschen, Gnocchi)
2. Tomatencremesuppe
3. Cremesuppe von gebratenem Gemüse
4. Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch
5. Minestrone
6. Rote-Bete-Cremesuppe

PREMIUM

1. Soljanka
2. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken
3. Blumenkohlcremesuppe mit Hauch von Trüffel
4. Cremesuppe von gebratenen Tomaten mit Mozzarella
5. Altpolnische Sauermehluppe (Żurek)
6. Rindergulaschsuppe

DELUXE

1. Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl
2. Garnelensuppe
3. Cremesuppe von gebratenem Blumenkohl mit Ziegenkäse und Nüssen
4. Spargelcremesuppe
5. Thaisuppe





FLEISCHGERICHTE



CLASSIC

1. Hähnchenbrust mit Kräutersauce
2. Hähnchenroulade mit Spinat und getrockneten Tomaten
3. Klassisches Schweineschnitzel
4. Langsam gegarter Schweinenacken in eigener Sauce
5. Rinderroulade mit Bratensauce

PREMIUM

1. Putenbrust mit Pfifferlingsauce
2. Gebratene Ente mit Apfel und Majoran
3. Putenroulade mit Gemüse
4. Schweinefilet im Parmaschinkenmantel
5. Schweinemedaillons mit Rotweinsauce
6. Roastbeef mit Rotweinsauce
7. Kalbfleisch in einer feinen Kräutersauce

DELUXE

1. Perlhuhnbrust mit Steinpilzsauce
2. Entenbrust mit Rotweinsauce
3. Perlhuhn mit Trüffelsauce
4. Schweinefilet mit Trüffelsauce
5. Schweinefilet mit Sauce und karamellisierten Zwiebeln
6. Kalbfleisch mit Trüffelsauce
7. In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen





FISCH UND MEERESFRÜCHTE



CLASSIC

1. Kabeljau mit Kräuterkruste
2. Gebackener Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce
3. Lachs auf Käsesauce

PREMIUM

1. Zander auf Spinat
2. Lachs mit Spargel und Buttersauce
3. Kabeljau mit grünem Gemüse

DELUXE

1. Riesengarnelen mit Butter-Weißwein-Sauce
2. Zander mit Spargel und Safransauce
3. Lachs mit Safransauce und grünem Gemüse





VEGETARISCHE GERICHTE



CLASSIC

1. Ravioli mit Spinat und Ricotta in Parmesansauce
2. Risotto mit Gemüse
3. Falafel mit Gemüse und Joghurt-Kräuter-Sauce
4. Gnocchi mit Gemüse und Pesto
5. Aglio e Olio
6. Überbackener Camembert

PREMIUM

1. Risotto mit Steinpilzen und Parmesan
2. Ravioli mit Ziegenkäse und Spinat
3. Gnocchi mit Pfifferlingen, Parmesan und frischen Kräutern
4. Gebackener Ziegenkäse mit mediterranem Gemüse
5. Risotto mit Spargel und Parmesan
6. Mit Béchamelsauce überbackener Spargel

DELUXE

1. Safranrisotto mit Spargel und gereiftem Parmesan
2. Ravioli mit Ziegenkäse, Birne und Walnüssen
3. Gnocchi mit Steinpilzen und Trüffelcreme
4. Gegrillter Schafskäse mit mediterranem Gemüse
5. Risotto mit grünem Gemüse und Trüffelöl





BEILAGEN



CLASSIC

1. Ofenkartoffeln mit Kräutern
2. Kartoffelpüree
3. Grütze
4. Basmatireis
5. Pommes frites
6. Saisongemüse in Butter
7. Brokkoli mit gerösteten Mandeln
8. Grüne Bohnen
9. Rote Bete
10. Sauerkraut

PREMIUM

1. Kartoffelgratin
2. Kartoffelpüree mit Kräutern
3. Wildreis
4. Schlesische Klöße
5. Blumenkohl-Sellerie-Püree
6. Gegrilltes mediterranes Gemüse
7. Coleslaw
8. Grünes Gemüse in Kräuterbutter
9. Ofengemüse
10. Gemischter grüner Salat mit Vinaigrette

DELUXE

1. Kartoffelgratin mit Béchamelsauce
2. Erbsenpüree
3. Safranreis
4. Wildreis mit Kräutern und gerösteten Nüssen
5. Linsenpüree
6. Grüner Spargel mit Butter und Parmesan
7. Junges Saisongemüse mit Kräuterbutter
8. Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse
9. Grüne Bohnen mit Mandeln und Zitronenbutter
10. Gemischter Salat mit Birne, Nüssen und Ziegenkäse



MENÜ UND SERVICE



SPEISENAUSWAHL FÜR IHRE GÄSTE



Bei uns genießen Ihre Gäste eine vielfältige Speisenauswahl, die genau zu ihren Wünschen passt. Im persönlichen Gespräch klären wir vorab alle Details und stimmen das Menü perfekt ab. Berücksichtigen wir dabei:

- vegetarische und vegane Gerichte,
- glutenfreie Speisen,
- individuell angepasste Optionen bei Allergien und Unverträglichkeiten.

MENÜ - SERVIERARTEN



Hybrid

Eine Kombination aus beiden Formen – zum Beispiel kalte Vorspeisen und Salate als Buffet, Suppe und Hauptgang Individuell am Tisch serviert sowie ein separates Dessertbuffet.



Buffet

Eine vielfältige Auswahl an Speisen in Buffetform, die den Gästen Flexibilität bei der Zusammenstellung ihrer Mahlzeiten bietet.



Elegant

Elegant arrangierte Gerichte, die individuell auf Tellern serviert werden. Diese Form wird besonders für die Varianten Premium und Deluxe empfohlen.



Kontakt Rezeption:



info@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

Kontakt Eventabteilung



events@hotel-muzakowski.pl



+48 518 911 337

