

---

RESTAURACJA

**stary tartak**

ul. Biskupska 5 \* 14-200 Iława

---

**Sehr geehrte Damen und Herren !**

Ihre Hochzeit ist unbestreitbar einer von der wichtigste Erlebnis im ganzen Leben sowohl für Brautpaar als auch für den Familien und Freunde.. Wir laden Sie herzlich ein Ihre Hochzeit bei unsere Restaurant Stary Tartak in Iława zu organisieren.

Wenn Sie eine Hochzeit in unserem Restaurant veranstalten werden, können Sie sicher sein, dass sowohl die Brautpaar als auch ihre Gäste sich an dieses Feier als an ein herrliches Ereignis erinnern werden. Eine stilvolle Architektur, leckere Speisen und mustergültige Servicekräfte verursachen, dass die in unserem Objekt veranstaltete Hochzeitsfeier eine schöne Erinnerung bleibt. Im Stary Tartak Restaurant befinden sich zwei geräumige Hochzeitshalle, die erste Kiefersaal die die Gäste bis zu 130 Feiernden aufnehmen kann, und die zweite Lärchensaal ab zu 40 Hochzeitsgäste. Wenn die Hochzeitsatmosphäre zu heiß wird, gibt es nichts Besseres als Entspannung bei einem Glas mit Wein auf der Terrasse am See mit herrlichem Blick auf kleine Jeziorak.

Unten befindet sich ein Hochzeitsangebot und ein ausführliches Menüangebot, das alle Elemente, die zur Realisierung einer rauschenden Hochzeitsfeier notwendig sind, enthält.

In unserem Hochzeitsangebot haben wir auch die zusätzlichen Dienstleistungen berücksichtigt:

Ein Hochzeitsbrot zur Begrüßung – **GRATIS**

Ein Sekt oder ein Übernachtung zur Begrüßung – **GRATIS**

Für Hochzeitsgeste bieten wir spezielle Preise im Stary Tartak Hotel\*\*\*\* für Übernachtungen an.

**Hochzeitsangebot**

Im Wintermonaten, haben alle Brautpaare glück! Jede Brautpaar die im Stary Tartak Restaurant ihre Hochzeit organisieren wird, bekommen

**Wodka FREI!**

Gewähren wir zusätzlichen Informationen mit Vergnügen

tel. 726 222 555 [restauracja@starytartak.com.pl](mailto:restauracja@starytartak.com.pl)

---

RESTAURACJA

**stary tartak**

ul. Biskupska 5 \* 14-200 Ława

---

**ANGEBOT 195pln/Person**

**Begrüßung mit Brot und Salt und ein Glas Sekt**

**MITTAGESSEN** auf Platten auf Tischen serviert  
Brühe mit Nudeln  
Gebratene Schweinekamm im Soße  
Paniertes Schweinkotlett mit geschmorter Kohl  
Rippchen mit Aprikosensoße  
Hühnerkeule mariniert in Honig und Pfeffer  
Salzkartoffen  
Mix von Rohkostsalaten

**KALTEN VORSPEISEN** auf Platten auf Tischen serviert  
Hering in Olivenöl mit Gurken und Zwiebeln  
„Tymbaliki“ (Gelee von Geflügel)  
Terrine von Schweinefleisch mit Meerrettich-Mousse  
Gebratene Schweinelende mit kalifornische Pflaumen  
Speck gefüllt mit Marinaden  
Fleischbällchen in Essig  
Gemüsesalat  
Griechischer Salat  
Backware

**WARME VORSPEISE** auf Platten auf Tischen serviert  
Gebratenes gefülltes Kraut mit Grütze serviert mit Pilzsauce  
Champignon gefüllt mit Schweinefleisch  
Kroket mit Sauerkraut und Pilzen  
Aromatische Borschtsch mit Majoran  
Bigos-Gedämpftes Sauerkraut Mit Gehackten Fleisch  
Kaffee/Tee - unbegrenzt

**ANGEBOT 245 pln/Person**

**Begrüßung mit Brot und Salt und ein Glas Sekt**

**MITTAGESSEN** auf Platten auf Tischen serviert  
Brühe mit Liebstöckel und handgemachte Nudeln  
Gebratene Schweinekamm in Soße aus grünem Pfeffer  
Schweinefleisch Roulade gefüllt mit Paprika und Speck in  
Dunkler Soße  
Hühnerbrust gestopft mit Brokkoli und Feta-Käse in  
Hähnchenschnitzel  
Hähnchenfilet mit Mozzarella und Tomaten, mit  
Salzkartoffeln mit Dill  
Angebratene Kartoffeln mit Butter und Knoblauch  
Mix von Rohkostsalaten

---

RESTAURACJA

## stary tartak

ul. Biskupska 5 \* 14-200 Iława

---

### **KALTEN VORSPEISEN** auf Platten auf Tischen serviert

Gebratene Schweinelende mit kalifornische Pflaumen  
Geflügelroulade mit Gemüse  
Roulade von Speck auf Französisch Senf  
Terrine von Schweinefleisch mit Gurken in Meerrettich-  
Fleischbällchen in Essig  
Fisch in der griechischen  
Hering in Olivenöl mit Gurken und Zwiebeln  
Caprese  
Salat mit Reis und geräuchertem Fisch  
Heringssalat mit Ei, Gurke und Kartoffel  
Backware

### **WARME VORSPEISE** auf Platten auf Tischen serviert

Hähnchenschenkel mariniert in Honig und Paprik  
Champignon gefüllt mit Schweinefleisch  
Schweinekotelett mit Käse und Pilzen  
gebackenen Kartoffelscheiben  
Teigtaschen-Mix  
Aromatische Borschtsch mit Majoran  
Kaffee/Tee - unbegrenzt

### **ANGEBOT 295pln/Person**

**Begrüßung mit Brot und Salt und ein Glas Sekt**

### **MITTAGESSEN** serviert

#### **Vorspeise:**

Carpaccio vom Rinderlende mit Kapern

#### **Suppe:**

Samtig Tomatencreme mit Parmesan

#### **Hauptgericht:**

Roulade von Schweinefleisch gefüllt mit Pilzen und  
geräuchertem Speck in Pflaumensauce serviert mit  
Bratkartoffeln und gedämpftem Gemüse

### **KALTEN VORSPEISEN** auf Platten auf Tischen serviert

Geräucherte Hähnchenbrustfillet mit Kardamomsirup  
Bratfleischplatte  
Schweinepastete serviert mit Gurken und MeerrettichSauce  
Spinatroulade mit geräuchertem Lachs und Frischkäse  
Geräucherte Forelle serviert auf Orangencarpaccio  
Dorsch in Gelee mit Gemüse  
Caprese  
Hähnchensalat mit Mandelblättern in Coctailsoße  
Salat mit gebratenem Fleisch  
Griechischer Salat mit Oliven  
eingelegtes Gemüse

---

RESTAURACJA

## stary tartak

ul. Biskupska 5 \* 14-200 Ława

---

Backware

**WARME VORSPEISE** auf Platten auf Tischen serviert  
Forelle panierte in Zitronenpfeffer serviert auf Gemüse  
Pappardelle  
Hühnerkeule gefüllt mit Spinat und Käsesauce  
Geflügelschaschliks mit Speck und Gemüse  
Gebratener Reis mit Curry  
Boeuf Strogonow im Zwiebelbrot  
Kaffee/Tee - unbegrenzt

### MENÜANGEBOTE

#### SUPPEN

Brühe mit Liebstöckel und handgemachten Nudeln  
Steinpilzcreme mit Sahne  
Brokkolicreme mit Erbsen Puff  
Zwiebelsuppe  
Żurek (polnische Sauermehlssuppe)  
Kuttelsuppe  
Borschtsch  
Gemüse Suppe

#### HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweinekotelett  
Roulade von Schweinefleisch gefüllt mit Pilzen und  
geräuchertem Speck in Pflaumensauce  
Schweinekamm in eigener Soße  
Gebratene Schweinekotelett mit Käse  
Gebratene Schweinschinken mit Champignonsoße  
Gegrillte Schweinekotelett in Soße aus grünem Pfeffer  
Schweinelenden aus dem Backofen mit Rosmarinsoße  
Eisbein mit geschmortem Kohl  
Pikante Rippchen mit Aprikosensoße  
De Volaille mit Butter und Käse  
Gebackene Hähnchenkeule  
Chickenspießchen mariniert in Honig und Paprika Drobiowe  
Panierte Hähnchenschnitzel  
Hähnchenfilet mit Mozarella und Pesto aus trockenen  
Tomaten  
Feines Hähnchenfilet mit Wein-Käse-Soße  
Hähnchenbrustfillet gefüllt mit Feta-Käse und Spinat im  
Dillsauce  
Hähnchenbrustfillet mit Gorgonzola-Käse und frischem  
Schnittlauch  
Geflügelschaschliks  
Rinderroulade in Soße  
Rinderfleisch mit Pilzensoße  
Boeuf strogonow  
Rinderragout mit Gemüse

---

RESTAURACJA

## stary tartak

ul. Biskupska 5 \* 14-200 Iława

---

### **FISHGERICHTE**

Zander sauté

Zander mit Porreesoße

Zander aus dem Geserichsee gedünstet in Weißwein

Forelle saute mit Zwiebel

Forelle mariniert im Rosmarin serviert auf dem Spinat

Dorsch saute serviert mit Gemüse Spaghetti

Lachssteak serviert mit Zitronensoße

Lachs mit Spinat umwickelt mit Blätterteig

Gebratene Lachs mit Kräutern

Seezungenroulade mit Meeresfrüchten

Seezung in Petersiliekuken

### **WARME VORSPEISEN**

Pikante Hähnchenkugeln

Champignon gefüllt mit Hackfleisch

„Zapfen“ aus Hackfleisch mit Gurkendip

Kohlrouladen mit Fleisch, mit Tomatensoße

Kohlrouladen mit Grütze, mit Pilzensoße

Teigtaschen mit Fleisch

Teigtaschen-Mix

Bigos (Gericht aus Kohl und Fleisch)

Geflügelleber mit Äpfeln, gedünstet in Kirschlikör

Königsgarnellen mit Coctailsoße

Tiger Garnelen mit Knoblauch und Pfeffer

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsoße

Geräucherter Schinken warm serviert

### **KALTE VORSPEISEN**

Hering in Olivenöl mit Gurken und Zwiebeln

Hering nach altpolnischer Art mit Sahne und Dillsauce

Hering in Olivenöl mit getrocknenen Tomaten und Zwiebeln

Schweinekotlett mit California Pflaume

Schweinsrücken mit Meerrettichmus

Schweinekamm mit Knoblauch

Shank-Terrine serviert mit Senfsoße

Speck gefüllt mit Marinaden

Gebratene Fleisch auf Platte

Geflügelroulade mit Mandelblätter

Geflügelroulade mit grünem Pfeffer

Geflügelroulade mit Gemüse und Preiselbeersoße

Geräucherte Hähnchenbrustfillet mit Früchten und

Schweinfleischpastete mit Gurken und Meerrettich-Mousse

Schweinfleischbällchen in Essig

Schweinfleisch, Geflügelfleisch in Galee mit Gemüse

Dorsch oder Zander mit Gemüse in Gelee

Galantine mit Hecht serviert mit Gurken-Dip

Geräucherte Forelle mit carpaccio aus Orangen

Lachs-Terrine mit Kaviar und gegrillte Zitrone

Tatar aus frischem Lachs

---

RESTAURACJA

## stary tartak

ul. Biskupska 5 \* 14-200 Ława

---

Spinat-Roulade mit Lachs und Frischkäse verpackt  
Käseroulade mit Paprika  
Bruschetta mit Tomaten und Parmesan  
Crostiti mit Ziegenkäse und gebackener Paprika  
Blätterteig gefüllt mit Feta, Spinat, trockenen Tomaten

### **SALATEN**

Hähnchensalat mit Mandelblättern in Coctailsoße  
Griechischer Salat mit Feta-Käse und Oliven  
Salat mit Farfalle und Salami  
Salat aus Schinken und Mozzarella  
Cäsar Salat  
Nizzaer Salat  
Mexikanische Salat  
Gemüsesalat  
Rucola mit Tomaten und geriebenem Parmesan  
Caprese

### **BEILAGEN**

Salzkartoffen mit Dill  
Angebratene Kartoffeln mit Knoblauch  
Knödel  
Dumplings  
Pommes Frites, Gebratene Kartoffelscheiben  
Reis mit Gemüse  
Buchweizen mit Zwiebel  
Mix von Rohkostsalaten  
Gemüse warm serviert  
Gurkensalat  
Rote Bete  
Saure Gurken  
Geschmorter Kohl  
Spinat mit Sahne

---

RESTAURACJA

**stary tartak**

ul. Biskupska 5 \* 14-200 Iława

---

### **ZUSÄTZLICHE DIENSTLEISTUNGEN**

Restaurant Stary Tartak arbeitet mit vielen Firmen, die den musikalischen Rahmen sorgen, bereiten die Dekorationen und Sträuße vor, machen Fotos oder Film in diesen besonderen Tag.

Ihre Hochzeit kann mit zusätzlichen Attraktionen verbessert sein wie:

- Brennen Schwein (Wildschwein, Truthahn ....) durch den Chef geschnitten
- ein Tisch mit ländlichen Köstlichkeiten
- Grill an den See
- Brautpaar kann mit dem Boot zu den Hochzeitssaal schwimmen
- Fahrt mit einem Wasser Straßenbahn
- Tanz-Show
- Schokoladenbrunnen
- Seifenblasen
- Saaldekoration
- Alkohol, Getränke, Kuchen