
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

RESTAURACJA

stary tartak

ul. Biskupska 5 * 14-200 Iława

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 Ława

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

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

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

Lachs mit Spinat umwickelt mit Blätterteig

Gebratene Lachs mit Kräutern

Seezung in Petersilie Kuchen

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)

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 Gemüse und Preiselbeersoße

Geräucherte Hähnchenbrustfillet mit Früchten und

Schweinefleischpastete mit Gurken und Meerrettich-Mousse

Schweinefleischbällchen in Essig

Geräucherte Forelle mit carpaccio aus Orangen

Lachs-Terrine mit Kaviar und gegrillte Zitrone

Spinat-Roulade mit Lachs und Frischkäse verpackt

Käseroulade mit Paprika

Bruschetta mit Tomaten und Parmesan

Crostini 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

RESTAURACJA
stary tartak

ul. Biskupska 5 * 14-200 Ława

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

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.

restauracja
stary tartak

ul. Biskupska 5 * 14-200 Iława

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