

# Geflügel- und Waldfruchtsaison



Bereits am nächsten Freitag, den 17. Oktober, beginnt die Geflügel- und Waldfruchtsaison! Das Leitthema wird unter anderem Gans, Hähnchenfleisch aus nachhaltiger Tierhaltung, Perlhuhn, Fasan oder Ente, die sich in Verbindung mit Pilzen, Preiselbeeren oder Heidelbeeren hervorragend präsentieren!

"Sezon na..." (Saison für) ist eine kulinarische Aktionsreihe, die sich auf saisonale Produkte bezieht. Der Veranstalter der Aktion ist "[Kulinarny Poznań](#)", bekannt für seine kulinarischen Themenevents. Das neue Thema gibt natürlich die Jahreszeit vor. Diesmal kommen Waldfrüchte und hochwertiges Geflügel auf den Teller. Folgende Restaurants nehmen an der Aktion teil:

- Blow Up Hall 5050 Hotel
- [Restauracja Hotelu NH Poznań](#)
- Pastela
- [Enjoy Restaurant](#)
- [Le Palais du Jardin](#)
- [3kolory](#)
- [Piano Bar Restaurant & Café](#)

Die einzige Vorgabe, die die Küchenchefs der teilnehmenden Restaurants bekommen, ist der Preisrahmen. Vorspeisen dürfen maximal 15 PLN kosten, Hauptgänge 20 PLN und Desserts 15 PLN. An dieser Stelle möchten wir das Menü des Restaurants [Enjoy](#) aus der Feder von Dominik Brodziak präsentieren.



Das Saisonangebot ist eine Garantie für attraktive Preise und einmalige Gaumenfreuden. Wenn Sie zu den Ersten gehören möchten, die hervorragende kulinarischer Kreationen kosten dürfen, verfolgen Sie die Internetseite von "[Kulinarny Poznań](#)", die in den nächsten Tagen unter ihren Usern diejenigen auswählen, die zur Verkostung des Herbstmenüs eingeladen werden.