



Schlesische Schänke

Hochzeit-*Buffets*



*Klassisches Buffet - ab 20 Personen - 28 € pro Person
für eine kleine Feier*

Suppe

*Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln
nach schlesischer Art*

Warme Speisen

*Rinderschmorbraten in dunkler Champignonsauce
Schweinekrustenbraten
Hausgemachte Spätzle
Gemüseplatte nach Art des Hauses*

Salate

*Gemischter Salat der Saison
oder
Salatplatte mit 2 Dressings zum Selbermischen*

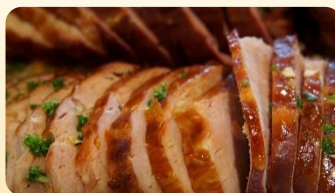
Dessert

*Rotegrütze mit Vanillesauce
oder Obstsalat*

Kalte Platte

*Auswahl von Europäischen Käsesorten
mit Weintrauben, Steinoffenbrot und Butter*

1.



Sommer-Buffet - ab 40 Personen - 30€ pro Person
für eine gemütliche Feier

Kalte Vorspeisen

Schlesischer Kartoffel-Gemüse-Salat, Tomaten, Mozzarella
Auswahl von Europäischen Käsesorten,
Italienisches Steinofenbrot, Butter, Kräuterbutter

Antipasti

Eingelegtes Gemüse, Oliven und Champignons

Suppe

Schlesische Knoblauchsuppe mit Croutons

Warme Speisen vom Grill

Marinierte Nacken-Steaks, Lutenbrustfilet
Dikante Schweinefilets-Spieße, Krakauer
Verschiedene Fische Gemüsesorten,
dazu Saucen und Dips

Warme Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Nudeln oder Kartoffel-Gemüse-Gratin

Salate

Gemischter Salat der Saison
oder Salatplatte mit 2 Dressings zum Selbermischen

Dessert

Obstsalat

2.



Schlesisches Buffet - ab 40 Personen - 35€ pro Person für eine traditionelle Feier

Suppe

Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln
nach schlesischer Art

Warme Speisen

Rinderrouladen nach Art des Hauses
Gebratene Ente

Schweinespießbraten mit Paprika, Champignons oder Zwiebeln gefüllt

Warme Beilagen

Schlesische Klöße, Salzkartoffeln, Kartoffel-Kroketten
Geschmorter Rotkohl und Weißkohl
Gemüseplatte nach Art des Hauses

Salate

Salatbuffet mit 3 Salatsorten zur
oder Salatplatte mit 2 Dressings zum Selbermischen

Dessert

Schlesischer Kuchen
oder Mousse au Chocolat

Bauertisch

Auswahl von geräucherten und luftgetrockneten Schinken
und schlesischen Würstchen, Steinoffenbrot
Hausgemachter Griebenschmalz und Salzgurken
oder
Buffet mit kalten Platten

3.



Hochzeit-Bufferet - ab 40 Personen - 45€ pro Person für eine festliche Feier

Kalte Vorspeisen

Fingerfood: Brot-Häppchen, Käse - Trauben-Spieße

Suppe

Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln nach schlesischer Art

Warme Speisen

Schweinerouladen nach Art des Hauses
Rinderschmorbraten in dunkler Champignonsauce
Hähnchenschnitzel

Warme Beilagen

Schlesische Klöße, Salzkartoffeln, Kartoffel-Kroketten
Geschmorter Rotkohl und Weißkohl
Gemüseplatte nach Art des Hauses

Salate

Salatbufferet mit 3 Salatsorten zur Auswahl
oder Salatplatte mit 2 Dressings zum Selbermischen

Dessert

Schlesischer Kuchen oder Dessert nach Wahl

Bauerntisch Abendessen

Spanferkel oder Truthahn von uns serviert
Bratkartoffeln, geschmorte Champignons, Krautsalat
oder
Bufferet mit kalten Platten



Das exklusive Buffet - ab 40 Personen - 50€ pro Person für eine besondere Feier

Kalte Vorspeisen

Brot-Häppchen mit gebeiztem Lachs, Krabben-Pocktail
 Serrano-Schinken auf Honigmelone
 Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten

Suppe

Steinpilz-Cremesuppe mit Croutons

Warme Speisen

Hirsch-Rücken nach Art des Hauses
 gebeizt mit frischen Kräutern in Waldpilzsauce
 Gebratene Ente oder Truthahnbrust mit Obst garniert
 Schweinefilet-Medaillons in Pfeffer sauce

Warme Beilagen

Schlesische Klöße, hausgemachte Spätzle, Kartoffel-Kroketten,
 Geschmorter Rotkohl, grüne Sohlen im Speckmantel, Gemüseplatte

Salate

Salatbuffet mit 3 Salatsorten zur Auswahl
 oder Salatplatte mit 2 Dressings zum Selbermischen

Dessert

Mousse au Chocolat, Stracciatella-Mousse, Obstsalat
 oder Dessert nach Art des Hauses im Glas serviert

Bauertisch

Auswahl von geräuchertem Schinken und schlesischen Würstchen
 Steinoffenbrot, hausgemachter Griebenschmalz und Salzgurken

5.

