



Schlesische Schänke

Hochzeit-Buffets



*Klassisches Buffet - ab 20 Personen - 23 € 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*

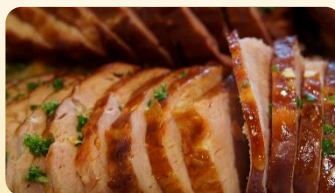
Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
oder Obstsalat*

Kalte Platte

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

1.



*Sommer-Buffet - ab 40 Personen - 25€ 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 - 30€ 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 Weiskohl
Gemüseplatte nach Art des Hauses*

Salate

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

Dessert

*Schlesischer Kuchen
Mousse au Chocolat oder Stracciatella-Mousse*

Bauertisch

*Auswahl von geräucherten und luftgetrockneten Schinken
und schlesischen Würstchen, Steinoffenbrot
Hausgemachter Griebenschmalz und Salzgurken*



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

Kalte Vorspeisen

Fingerfood: Brot-Käppchen, 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

Hochzeitstorte und schlesischer Kuchen

Bauertisch

Abendessen

Spanferkel oder Truthahn von uns serviert

Bratkartoffeln, geschmorte Champignons, Krautsalat



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.

