

*Klassisches Buffet - ab 20 Personen - 36 € 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*

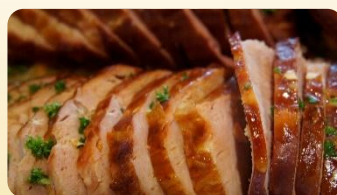
Dessert

*Rotegrütze mit Vanillesauce
oder Obstsalat*

Kalte Platte

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

1.



Sommer-Buffet - ab 40 Personen - 38€ 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
Pikante 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 - 58€ 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
Mousse au Chocolat und Obstsalat

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 - 70 € 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

3 Salatsorten zur Auswahl
 oder Salatbuffet mit 2 Dressings zum Selbermischen

Dessert

Schlesischer Kuchen oder Dessert nach Wahl

Bauertisch Abendessen

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



*Das exklusive Buffet - ab 40 Personen - 78€ pro Person
für eine besondere Feier*

Kalte Vorspeisen

*Brot-Häppchen mit gebeiztem Lachs, Krabben-Pocktail
Serrano-Schinken auf Honigmelone
Buffet-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

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

Dessert

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

Bauerntisch

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

5.

