

*Klassisches Buffet - ab 20 Personen - 30 € pro Person
für eine kleine Feier*

Suppe

*Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln
nach schlesischer Art*

Warme Speisen

Rinderschmorbraten in dunkler Champignonsauce

Schweinekrustenbraten

Hauegemachte Spätzle

Gemüseplatte nach Art des Hauses

Salate

*Gemischter Salat der Saison
oder*

Salatplatte mit 2 Dressings zum Selbermischen

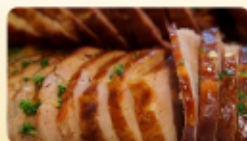
Dessert

*Rotegrütze mit Vanillesauce
oder Obstsalat*

Kalte Platte

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

1.



Sommer-Bufferet - ab 40 Personen - 38€ pro Person für eine gemütliche Feier

Kalte Vorspeisen

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

Antipasti

Eingelegtes Gemüse, Oliven und Champignons

Suppe

Schlesische Knoblauchsuppe mit Frootons

Warme Speisen vom Grill

Marinierte Nacken-Steaks, Putenbrustfilet
Leckere 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 - 45€ 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, Salakartoffeln, 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

Bauernmisch

Auswahl von geräucherten und luftgetrockneten Schinken
und schlesischen Würstchen, Steinoffenbrot

Hausgemachter Griebenschmalz und Salzgurken

oder

Buffet mit kalten Platten



Hochzeit-Bufferet - ab 40 Personen - 58€ 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, Salakartoffeln, Kartoffel-Kroketten

Geschmorter Rotkohl und Weißkohl

Gemüseplatte nach Art des Hauses

Salate

3 Salatsorten zur Auswahl

oder Salatbufferet mit 2 Dressings zum Selbermischen

Dessert

Schlesischer Kuchen oder Dessert nach Wahl

Bauernrtisch Abendessen

Spanferkel oder Truthahn von uns serviert

Bratkartoffeln, geschmorte Champignons, Krautsalat

oder

Bufferet mit kalten Platten



Das exklusive Buffet - ab 40 Personen - 63€ pro Person für eine besondere Feier

Kalte Vorspeisen

Brot-Häppchen mit gebeiztem Lachs, Krabben-Cocktail
 Terrano-Schinken auf Conigmelone
 Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten

Suppe

Steinpils-Fremesuppe mit Froutons

Warme Speisen

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

Warme Beilagen

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

Salate

3 Salatsorten zur Auswahl
 oder Salatbuffet mit 2 Dressings zum Selberrichten

Dessert

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

Bauernrtisch

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

