

*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  
Hausgemachte Spätzle  
Gemüseplatte nach Art des Hauses*

*Salate*

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

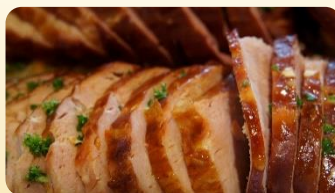
*Dessert*

*Rotegrütze mit Vanillesauce  
oder Obstsalat*

*Kalte Platte*

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

1.



**Sommer-Bufferet - 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  
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 - 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, 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 - 58€ 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

## Bauerntisch 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-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*

*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.

