

Ein Restaurant für Festlichkeiten jeder Art



Engelsberger Hof 10 · 42697 Solingen - Ohligs

Tel.: 0212 / 22 44 500

Mail: schlesische.schaenke@gmail.com

www.schlesische-schaenke.de



Ihr Gastgeber

Violetta und Roman Gnilka

Feiern in der Schlesischen Schänke

Wir planen und führen für Sie jede Feier aus!

Ob Geburtstage, Hochzeiten, Kommunionen oder sonstige Familien- und Betriebsfeste, in der Schlesischen Schänke feiern Sie richtig!

Auf Wunsch kümmern wir uns um die Dekoration und die Musik und realisieren gerne auch Ihre Sonderwünsche, wie zum Beispiel eine Trauung im Außenbereich vor der spektakulären Kulisse des historischen Brunnens oder eine rustikale Grillparty mit Spannferkel.

- Räume für 20 bis 90 Personen
- Festliche Tisch- und Saaldekoration
- Trauungsalten im Brunnenpark
- Tanzfläche
- Vermittlung von Live-Musik
- Buffet oder à-la-carte-Gerichte

Zwei Beispiele unserer reichhaltigen Buffets finden Sie auf der folgenden Seite. Gerne besprechen wir mit Ihnen weitere Ideen!



Schlesisches Buffet

ab 40 Personen – 58 € pro Person

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 Auswahl
oder Salatplatte mit 2 Dressings
zum Selbermischen

Dessert

Schlesischer Kuchen
oder Mousse au Chocolat

Bauerntisch

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

Hochzeits-Buffet

ab 40 Personen – 70,- € pro Person

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

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

Dessert

Schlesischer Kuchen oder Dessert nach Wahl

Bauerntisch

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

Abendessen

Spanferkel oder Truthahn am Buffet tranchiert
Bratkartoffeln, geschmorte Champignons und Salat
oder Buffet mit kalten Platten

Patering- und Party-Service

Für Partys und Feier außerhalb der Schlesischen Schänke empfehlen wir unsere bewährten Buffets. Gerne können Sie aber auch Ihr Buffet selber zusammenstellen. Kreuzen Sie einfach Ihre Wünsche in dem Buffet-Sortiment auf der Nebenseite an und wir kalkulieren den Preis.

(Preise gültig ab 11/2022)

Buffet A: ab 30 Personen · 28,90 € / Pers.

- Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln nach schlesischer Art
- Schweinerouladen nach Art des Hauses
- Rinderschmorbraten in dunkler Champignonsoße
- Schlesische Klöße, Salzkartoffeln
- Geschmorter Weiß- oder Rotkohl
- Obstsalat oder Rote Grütze
- Gemischter Salat der Saison

Buffet B: ab 30 Personen · 34,90 € / Pers.

- Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln nach schlesischer Art
- Hirschmedaillons in Jägersoße
- Schweinenackenbraten in Zwiebelsoße
- Schlesische Klöße, hausgemachte Spätzle
- Rohkost mit zweierlei Dressings zum Selbermischen oder Salat zur Auswahl
- Obstsalat oder Rote Grütze

Buffet C: ab 40 Personen · 33,50 € / Pers.

- Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln nach schlesischer Art
- Rinderrouladen nach Art des Hauses
- Gebratene Ente nach Art des Hauses
- Klöße, Salzkartoffeln, Kroketten
- Gemüseplatte nach Art des Hauses
- Geschmorter Weiß-oder Rotkohl
- Gemischter Salat der Saison
- Rote Grütze
- Frischer Obstsalat

Buffet D: ab 25 Personen · 24 € / Pers.

- Schweineschnitzel
- Rindfleisch nach Art des Hauses in dunkler Champignonsoße
- Bratkartoffeln oder Beilage nach Wahl
- Gemüseplatte nach Art des Hauses
- Gemischter Salat der Saison



Buffet E: ab 25 Personen · 22,90 € / Pers.

- Rindfleisch nach Art des Hauses in dunkler Champignonsoße
- Gebratene Hähnchenteile
- Kartoffel-Gemüsegratin überbacken
- Hausgemachte Spätzle
- Gemischter Salat der Saison

Buffet F: ab 25 Personen · 25,50 € / Pers.

- Schweinenackenbraten in Zwiebelsoße oder Krustenbraten
- Rinderschmorbraten in dunkler Champignonsoße
- Schlesische Klöße oder Beilage nach Wahl
- Geschmorter Weiß- oder Rotkohl

Spannferkel-Buffet

ab 30 Personen · 22,90 € / Pers.

- Herzhaftes Spannferkel am Buffet tranchiert
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Geschmorter Weißkohl nach schlesischer Art
- Krautsalat oder gemischter Salat
- Frische geschmorte Champignons

Kaltes Buffet mit Suppe

ab 40 Personen · 27,50 € / Pers.

- Gulaschsuppe oder andere Suppe nach Wahl
- Käseplatte
- Wurst- und Schinkenplatte
- Fischplatte
- Eierplatte
- Schweinesülze, Geflügelsülze
- Brotkorb mit Butter



Stellen Sie Ihr Buffet nach Wunsch zusammen!

Suppen und Eintöpfe

- Geflügelkraftbrühe mit feinen Nudeln nach schlesischer Art
- Geflügelkraftbrühe mit feinem Gemüse und Klößchen nach Art des Hauses
- Klare Rote-Beete-Suppe
- Tomatencremesuppe mit feinen Nudeln
- Kartoffelsuppe nach schlesischer Art – Zür (mit Roggensauerteig und Würstchen)
- Kuttelsuppe (Rindermagensuppe nach schlesischer Art)
- Gulaschsuppe
- Borgacz – Gulaschsuppe nach ungarischer Art
- Bigos – schlesischer Sauerkrauteintopf (Sauerkraut und Weißkohl mit Wurst und Fleisch, gedünstet)

Salate

- Gemischter grüner Salat nach Art des Hauses (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Radischen, Joghurtdressing)
- Spitzkohlsalat
- Rote-Beete-Salat nach polnischer Art
- Möhren-Apfel-Salat
- Porreesalat
- Selleriesalat
- Schlesischer Kartoffel-Gemüse-Salat

Desserts

- Schlesischer Kuchen
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Obstsalat
- Obstplatten

- Polnischer Gelee mit Früchten
- Mouse au Chocolat
- Mouse au Vanille
- Mouse Straciattela

Gemüse

- Gemüseplatte nach Art des Hauses (Blumenkohl, Brokkoli, grüne Bohnen, Möhren mit gerösteten Semmelbröseln mit Butter oder Sauce Hollandaise)
- Geschortter Rotkohl nach schlesischer Art
- Geschmorter Sauerkohl mit Weißkohl nach schlesischer Art
- Grüne Bohnen im Speckmantel

Kalte Platten

- Schlesische Wurst und Schinken
- Käseplatte mit mind. 5 Käsesorten
- Fischplatte mit mind. 4 Fischarten
- Tomaten-Mozzarella
- Bratenaufschnitt-Platte
- Frische Mettplatte mit Zwiebeln

Rindfleisch

- Rinderrouladen nach schlesischer Art
- Rinderbraten aus der Keule
- Rindfleisch nach Art des Hauses
- Rindergulasch

Schweinefleisch

- Schweinenackenbraten oder Schinkenbraten
- Krustenbraten
- Schweinefiletmedallions
- Schweinerouladen nach schlesischer Art

- Schweineschnitzel
- Grillhaxe
- Spießbraten mit Paprika, Zwiebeln oder Champignons
- Rollbraten mit Hackfleisch
- Spannferkel

Geflügel

- Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße
- Gebratene Ente (Brust und Keule) nach Art des Hauses
- Gebratene Hähnchenbrust und Keule
- Putenbrustfilet gegrillt oder in Champignon-Rahm-Soße
- Putenrollbraten
- Hähnchenschnitzel
- Truthahn
- Devolay: panierte Hähnchenbrustrouladen mit Champignons oder Petersilienbutter gefüllt

Wild

- Hirschmedallions mit Waldpilzsoße

Fisch

- Atlantisches Lachs-Filet gegrillt oder mit Dill-Sahnesoße
- Zanderfilet

Beilagen

- Schlesische Klöße hell und dunkel
- Dill-Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Hausgemachte Spätzle
- Kartoffel-Gemüse-Gratin überbacken
- Bunte Nudeln überbacken

Geschäftsbedingungen (Gültig ab 01.08.2021)

Bitte beachten Sie die nachstehenden Geschäftsbedingungen für Catering- und Party-Service außer Haus. Die Geschäftsbedingungen für unsere Leistungen vor Ort in der Schlesischen Schänke erhalten Sie auf Nachfrage oder auf unserer Firmenhomepage www.schlesische-schaenke.de.

Der Mindestauftragswert beträgt 300,- EUR.

Bei Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe von 50% des Auftragswertes zu leisten. Die Rechnung ist bei Lieferung zu begleichen. Die Anzahlung wird zurückgezahlt, sofern bis spätestens 30 Tage vor vereinbarter Auslieferung ein Rücktritt vom Vertrag in Schriftform bei uns eingeht.

Die Lieferung ist bis zu einer Entfernung von 10 km frei Haus, darüber hinaus berechnen wir Anfahrtskosten mit 2,- EUR je weiteren Entfernungskilometer.

Das Leergut ist spätestens 2 Tage nach der Auslieferung sauber an uns zurückzugeben. Soll das Leergut auf Wunsch des Kunden von uns abgeholt werden, berechnen wir für diese Leistung einen Pauschalbetrag von 10,- EUR zuzüglich 2,- EUR je Entfernungskilometer. Wird eine Anlieferung und/oder Abholung an Sonn- oder Feiertagen vereinbart, wird je Anlieferung und Abholung ein Zuschlag von 15,- EUR erhoben.

Der Kunde haftet für Verminderung, Beschädigung oder Verlust des Leergutes.

Der Auftragnehmer ist berechtigt, jede einzelne Leistung sofort nach deren Erbringung in Rechnung zu stellen.

Rechnungsbeträge sind, sofern nicht anders vereinbart, sieben Tage nach Rechnungserstellung zur Zahlung fällig, mit Ausnahme der Anzahlung, die sofort fällig ist.

Bei Zahlungsverzögerung ist der Auftragnehmer berechtigt, unbeschadet weitergehender Ansprüche Verzugs Schadenersatz in Höhe von den üblichen Mindestsollzinsen und Provision der Großbank zu verlangen (mindestens jedoch 5% über dem Basiszinssatz der EZB).

Dem Kunden bleibt der Nachweis eines geringen Schadens unbenommen.

Der Auftragnehmer ist im Falle des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung weiter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen.

Es muss mit Zeitverschiebungen bis zu 30 Minuten und bei Entfernung über 20 km mit Zeitverschiebungen bis zu 60 Minuten gerechnet werden.

**Alle Preise gültig ab 01.11.2022.
Druckfehler vorbehalten.**

Wioletta und Roman Gnilka

— ENGELSBERGER HOF —

Ein Traditionshaus seit 1906

