



Preis: bei ca. 100 Personen  
49,00 p. Person

## Menüvorschlag 1 | Hochzeit

### Suppe

- Rosol z makaronem marchewka, pietruszka

### Fleischsorten

- Rolady wolowe
- Poledwica wieprzowa
- Kotlet schabowy
- Kaczka pieczona - piers

### Soße

- Pieczeniowy, pieczarkowy

### Warme Beilagen

- Kluski jasne
- Kluski ciemne
- Ziemniaki z koperkiem

### Gemüse -warm

- Kapusta czerwona
- Kapusta zasmazana
- Pieczarki zasmazane

### Kalte Beilagen

- Zestaw surowek mix

### Dessert

- Tiramisu
- Krem jogurtowo-smietakowy z mascarpone + Owoce

### Kaltes Buffet

- Plyta wedlinowa
- Plyta serowa
- Plyta „Fingerfood“
- kotleciki mielone, palki z kurczaka, sliwka w boczku
- Plyta z lososia
- Plyta jajeczna, m.in. jajka w złotym deszczu, jajka na lososiu
- Tymbaliki
- Antipasti
- Sledz po krolewsku
- Salatka „Gyros“ z kurczaka
- Salatka z makaronu
- Salatka warzywna po polsku
- Pieczywo + maselka + smalec

### Warmes Buffet

- Kotelet de Volail z maslem
- Filety z okonia nilowego po cygansku
- Udka z kurczaka
- Ziemniaki gratin
- Ryz z warzywami
- Bukiet warzyw z sosem holenderskim
- Bigos
- Surowka z dressingiem
- Pieczywo, Brotkorb

### Beilagen

- Majonez, Ketchup, musztarda, dipp

### Mittnachtssuppe bzw. zum Abendessen

- Barszcz czerwony z krokietem
- Zurek slaski
- Pieczywo

### Hochzeitsuppe

- Rinderrouladen
- Schweinefilet in Pfifferlingssauce
- Schweineschnitzel paniert
- Entenbrustfilet – gebraten

- Bratensauce, Champignonsauce
- Süß-sauer-Orangensauce

- Schlesische Klöße
- Kartoffelklöße
- Salzkartoffel mit Dill

- Rotkohl nach schlesischer Art
- Sauerkraut mit Speck und Pilzen
- geschmorter Champignon

### gemischte Salatplatte

- Tiramisu
- Sahnejoghurt-Mascarponecreme + Obst

- Wurst- und Schinkenplatte
- Käseplatte
- Fingerfoodplatte

- Lachs – Variationen
- Bunte Eierplatte

- Hähnchenstückchen in Gele
- Antipasti
- Matjes nach königlicher Art
- Gyrossalat
- Nudelsalat
- Gemüsesalat auf polnischer Art
- Brotkorb, Kräuterbutter,
- Hausgemachter Schmalz

- Schnitzel de Volaille mit Butter
- Viktoriaseebarschfilet nach Zigeuner Art
- Hähnchenkeule – halbiert
- Kartoffel gratin
- Gemüsereis
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Sauerkrauteintopf
- Rohkostsalat mit 2x Dressing

- Mayonnaise, Ketchup, Senf, Dipp

- Rote -Bete-Suppe mit Krokettten
- Sauermehlsuppe nach schlesischer Art
- Brotkorb



Preis: bei ca. 100 Personen  
51,00 p. Person

## Menüvorschlag 2 | Hochzeit

### Suppe

- Rosol z makaronem marchewka, pietruszka

### Fleischsorten

- Rolady wolowe
- Poledwica wieprzowa
- Kotlet schabowy
- Kaczka pieczona - piers

### Soße

- Pieczeniowy, pieczarkowy

### Warme Beilagen

- Kluski jasne
- Kluski ciemne
- Ziemniaki z koperkiem

### Gemüse -warm

- Kapusta czerwona
- Kapusta zasmazana

### Kalte Beilagen

- Zestaw surowek mix

### Kaltes Buffet

- Plyta wedlinowa
- Plyta serowa
- Plyta rozne pieczenie
- Plyta z lososia
- Plyta rybna
- Plyta jajeczna, m.in. jajka w zlotym deszczu, jajka na lososiu
- Tymbaliki
- Ryba po grecku
- Pomidory z mozzarella
- Sledz po krolewsku
- Tatar z jajkiem
- Salatka z makaronu
- Salatka warzywna po polsku
- Pieczywo + maselka + smalec

### Warmes Buffet

- Gulasz z jelenia z podgrzybkami
- Filet z sandacza w sosie beszamelowym
- Udka z kurczaka
- Ziemniaki gratin
- Ryz z warzywami
- Makaron
- Bukiet warzyw z sosem holenderskim
- Bigos
- Biala kielbasa po staropolsku
- Pierogi ruskie i z miesem
- Suroka z dressingiem
- Pieczywo, Brotkorb

### Beilagen

- Majonez, Ketchup, musztarda, dipp

### Mittnachtssuppe bzw. zum Abendessen

- Barszcz czerwony z krokietem
- Flaczki wolowe
- Zurek slaski

### Hochzeitsuppe

Rinderrouladen  
Schweinefilet in Pfifferlingssauce  
Schweineschnitzel paniert  
Entenbrustfilet – gebraten

Bratensauce, Champignonsauce  
Süß-sauer-Orangensauce

Schlesische Klöße  
Kartoffelklöße  
Salzkartoffel mit Dill

Rotkohl nach schlesischer Art  
Sauerkraut mit Speck und Pilzen

gemischte Salatplatte

Wurst- und Schinkenplatte  
Käseplatte  
Bratenplatte  
Lachs – Variationen  
Fischplatte  
Bunte Eierplatte

Hähnchenstückchen in Gele  
Fisch nach griechischer Art  
Tomaten mit Mozzarella  
Matjes nach königlicher Art  
Rindertatar  
Nudelsalat  
Gemüsesalat auf polnischer Art  
Brotkorb, Kräuterbutter,  
Hausgemachter Schmalz

Hirschgulasch mit Pilze  
Zanderfilet in Bechamelsauce  
Hähnchenkeule – halbiert  
Kartoffel gratin  
Gemüsereis  
Butterspätzle  
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise  
Sauerkrauteintopf  
Weißwurst nach altpolnischer Art  
Gefüllte Maultaschen – Pieroggen  
Rohkostsalat mit 2x Dressing

Mayonnaise, Ketchup, Senf, Dipp

Rote -Bete-Suppe mit Krokettten  
Pansensuppe  
Sauermehlsuppe nach schlesischer Art



Preis: bei ca. 60 Personen  
40,00 p. Person

## Menüvorschlag 3 | Hochzeit

### Suppe

- Rosol z makaronem marchewka, pietruszka

### Fleischsorten

- Rolady wolowe
- Poledwica wieprzowa
- Kotelet de Volail z maslem

### Soße

- Pieczeniowy, pieczarkowy

### Warme Beilagen

- Kluski jasne
- Kluski ciemne
- Ziemniaki z koperkiem

### Gemüse -warm

- Kapusta czerwona
- Kapusta zasmazana

### Kalte Beilagen

- Zestaw surowek mix

### Kaltes Buffet

- Plyta wedlinowa
- Koreczki serowe na ananasie
- Plyta chlopska
- Plyta rybna
- Plyta jajeczna, m.in. jajka w zlotym deszczu, jajka na lososiu
- Tymbaliki
- Antipasti
- Pomidory z mozzarella
- Sledz po krolewsku
- Salatka z makaronu
- Salatka warzywna po polsku
- Pieczywo + maselka + smalec

### Warmes Buffet

- Barszcz czerwony z krokietem
- Zurek slaski

### Hochzeitssuppe

Rinderrouladen  
Schweinefilet in Pfifferlingssauce  
Schnitzel de Volaille mit Butter

Bratensauce, Champignonsauce  
Süß-sauer-Orangensauce

Schlesische Klöße  
Kartoffelklöße  
Salzkartoffel mit Dill

Rotkohl nach schlesischer Art  
Sauerkraut mit Speck und Pilzen

gemischte Salatplatte

Wurst- und Schinkenplatte  
Käsespieße auf Ananas  
Bauernplatte  
Fischplatte  
Bunte Eierplatte

Hähnchenstückchen in Gele  
Antipasti  
Tomaten mit Mozzarella  
Matjes nach königlicher Art  
Nudelsalat  
Gemüsesalat auf polnischer Art  
Brotkorb, Kräuterbutter,  
Hausgemachter Schmalz

Rote -Bete-Suppe mit Krokietten  
Sauermehlsuppe nach schlesischer Art

\* genaue Anzahl der Gäste bitte 2 Wochen vor der Hochzeit angeben.