



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 boczk
- 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 Krokietten
- 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.