



Preis: bei ca. 100 Personen
51,00 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
53,00 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 Krokette
Pansensuppe
Sauermehlsuppe nach schlesischer Art



Preis: bei ca. 60 Personen
42,00 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.