

Stellen Sie ein Set zugammen

Suppe oder Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

Suppe

Hauptgericht

Dessert

Kaffee oder Tee

Vorspeise

Suppe

Hauptgericht

- '

Dessert

Kaffee oder Tee

90 PLN
/ Person

95 PLN
/ Person

100 PLN
/ Person

Minimum 15 Personen.

Zeit des Servierens 1,5 Std.

Zu jeder Kombination servieren wir Backwaren und Mineralwasser in Krügen.



VORSPEISEN

- 1. Gebackener Oscypek-Käse mit Speck und Preiselbeer-Chutney
- 2. Knusprige Putensticks mit Honig-Senf-Sauce und gegrilltem Mais
- 3. Bruschetta mit Hummus und getrockneten Tomaten, serviert mit Rucola
 - 4. Herings-Tatar, Tabasco, Pickles, Toast
 - 5. Tortilla mit Brokkoli und Ziegenkäse, dazu Andalusische Sauce
 - 6. Hähnchen mariniert in Balsamico-Essig und Salbei
 - 7. Grüner Salat mit Blauschimmelkäse, Walnüssen und Vinaigrette
 - 8. Pierogi-Duett mit Röstzwiebeln
- 9. Caprese-Salat mit Tomaten und Mozzarella, Croutons, Basilikum-Pesto



SUPPEN

- 1. Austernpilz-Flaczki
- 2. Tomatencremesuppe mit Blätterteig-Erbsenperlen und Basilikum-Pesto
 - 3. Hühnerbrühe mit Nudeln und Petersilie
 - 4. Minestrone mit Parmesan
 - 5. Gulaschsuppe mit Gemüse und Klößchen
 - 6. Krakauer Sauerteigsuppe (Żurek) mit Weißwurst und Ei
 - 7. Krautsuppe mit Rippchen und Kartoffeln
 - 8. Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit Croutons
 - 9. Brokkolicremesuppe mit Sahne und gerösteten Mandeln





HAUPTGERICHTE

- 1. Gegrilltes Schweinesteak mit Tomaten und Zwiebeln, mit Käse überbacken, Pommes Frites, Weißkohlsalat
 - 2. Cordon Bleu mit Gnocchi, Pilzsauce, Karotten-Meerrettich-Salat
 - 3. Schweineschnitzel mit geschmortem Kohl und Kartoffelpüree
 - 4. Schweinebraten aus Nacken im eigenen Saft, mit Schlesischen Klößen und Rotkohlsalat
 - 5. Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Rucola
 - 6. Kabeljaufilet mit Kapern-Zitronen-Sauce, Herzoginkartoffeln, Rucola-Rotzwiebel-Salat
 - 7. Gegrillte Hähnchenbrust in Pfeffersauce, gebackene Süßkartoffel, Gewürzgurkensalat
 - 8. Putenrouladen gefüllt mit Camembert und Spinat, auf Petersilienpüree, dazu Vinaigrette-Salat
 - 9. Schweinerouladen mit Speck und Pilzen, Wildsauce, Bratkartoffeln, Rote-Bete-Salat

VEGETARISCHE GERICHTE

- 1. Cannelloni mit Spinat und Ricotta
 - 2. Sojaschnitzel in Waldpilzsauce
- 3. Gemüse-Bällchen mit Basilikumsauce
- 4. Gnocchi mit Spinat und getrockneten Tomaten
- 5. Spaghetti mit Zucchini und Tomaten, Parmesan
 - 6. Panierter Camembert im Panko
 - 7. Steinpilz-Risotto mit Thymian
 - 8. Gegrillte Kichererbsen-Gemüse-Puffer
 - 9. Klassisches Ratatouille





DESSERTS

- 1. Apfelkuchen mit Vanilleeis und Toffee-Sauce
- 2. Käsekuchen mit Schokoladensauce und Minze
- 3. Brownie mit Kirschen und weißer Schokoladensauce
 - 4. Obsttarte mit Schlagsahne
 - 5. Eisbecher mit Erdbeerkompott und Schlagsahne
 - 6. Tiramisu
 - 7. Schokoladenmousse
 - 8. Panna Cotta
 - 9. Crème brûlée mit Kirschen



TRINKEN

Kaffee / Tee - 12 PLN

Erfrischungsgetränke (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic) – 12 PLN / 0,2 l Flasche

Mineralwasser - 11 PLN / 0,25 | Flasche

Säfte (Apfel, Orange, Limonade) – 16 PLN / Liter

Tyskie Fassbier - 15 PLN / 0,5 l

Tyskie Fassbier - 13 PLN / 0,3 I

Andere Flaschenbiere – 15 PLN / 0,5 l Flasche

Glas Wein - 16 PLN / 150 ml

Kirschlikör, Wodka und andere – 12 PLN / Shot 40 ml

Wodka Żubrówka – 70 PLN / 0,5 l Flasche

Hauswein weiß / rot - 60 PLN / 0,75 l Flasche

