

Menu



PAŁAC BRODY

hotel & restaurant

WWW.PALACBRODY.PL



PAŁAC BRODY

hotel & restaurant

Trochę historii ...

Zespół Pałacowo-Parkowy w Brodach to jedno z najcenniejszych założeń tego typu w Polsce. Jego historia rozpoczyna się w 1670 roku, kiedy to Hrabia Ulrich von Promnitz postanowił w Brodach wybudować barokową rezydencję. Jednak lata świetności Pałacu przypadają na czas kiedy jego właścicielem był Hrabia Heinrich von Bruhl, to na jego zlecenie Jan Krzysztof Knoffel w latach 1741 - 1753 stworzył założenie rezydencjalne zgodnie z zasadami epoki baroku, związane z najbliższym otoczeniem i krajobrazem naturalnym. Tak powstał cały Zespół Pałacowo-Parkowy Brodach, który należy do nielicznych zachowanych układów barokowych województwa lubuskiego. Cały układ urbanistyczny składa się z pałacu, oficyn, kościoła, Bramy Zasięckiej i kilkunastu domów. Ta niezwykła kompozycja zachowała się do dnia dzisiejszego. Wart uwagi jest także przypałacowy park, będący niegdyś urządzony w stylu angielskim i francuskim, pełen niezwykle rzadkich okazów drzew i krzewów rosnących nad malowniczym jeziorem. W 1758 roku Pałac splądrowano i spalono, został on odbudowywany jednakże nigdy nie powrócił do swej świetności. Podczas II wojny światowej majątek ograbiono ze wszystkich kosztowności, a w 1945 roku armia sowiecka dopełniła dzieła zniszczenia.

Dziś w dwóch odrestaurowanych oficynach znajduje się hotel i restauracja, sam pałac natomiast pozostaje w ruinie. W styczniu 2009 roku powstała Fundacja „Przyjaciół Pałacu Brühla” mająca na celu między innymi opiekę, ochronę i ratowanie zabytków architektury oraz pomników przyrody. Dzięki jej staraniom oraz wsparciu finansowemu Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w 2013 roku wykonany został remont dachu na pałacu głównym, a w 2014 roku uzyskano środki finansowe na remont konstrukcji nośnej pałacu. Fundacja będzie w dalszym ciągu podejmować starania, w celu pozyskania nowych źródeł finansowania na odbudowę Pałacu w Brodach.

Etwas Geschichte...

Der Palast- und Parkkomplex in Brody ist eine der wertvollsten Konzeptionen dieser Art in Polen. Seine Geschichte beginnt 1670, als der Graf Ulrich von Promnitz beschlossen hat, eine Barockresidenz in Brody zu errichten. Jedoch fallen die Prachtjahre des Palastes auf die Zeiten ein, wann der Graf Heinrich von Bruhl sein Inhaber war. In seinem Auftrag hat in den Jahren 1741-1753 Jan Krzysztof Knoffel eine Residenzkonzeption entworfen, nach den Barockgrundsätzen, die mit der nächsten Umgebung und Naturlandschaft verbunden waren. So ist der Palast- und Parkkomplex in Brody entstanden, der zu den wenigen erhaltenen Barockkomplexen der Woiwodschaft Lebus gehört. Die ganze urbanistische Komposition besteht aus dem Palast, Hinterhäusern, Kirche, Forster Tor und einer Dutzend Häuser. Diese Struktur ist bis heute erhalten. Bemerkenswert ist der Park neben dem Palast, einst im englischen und französischen Stil eingerichtet, voll von äußerst seltenen Baum- und Strauchexemplaren, die am malerischen See wachsen. 1758 wurde der Palast ausgeplündert und gebrannt, er wurde aber nie wiederaufgebaut und hat nie wieder seine Pracht zurückgewonnen. Während des II. Weltkriegs wurde das Vermögen von allen Kostbarkeiten beraubt, und 1945 hat die Sowjetarmee das Zerstörungswerk zu Ende gebracht.

Heutzutage befindet sich in zwei restaurierten Hinterhäusern ein Hotel und Restaurant, Der Palast selbst bleibt jedoch eine Ruine. Im Januar 2009 wurde Fundacja „Przyjaciół Pałacu Brühla” - die Stiftung der Freunde des Brühl-Palastes - gegründet, deren Ziel ist, unter anderen, architektonische Denkmäler und Naturdenkmäler zu pflegen, zu schützen und zu retten. Dank ihrer Bemühungen und der finanziellen Unterstützung des Ministers für Kultur und Nationalerbe im Jahre 2013 wurde die Sanierung des Dachs auf dem Hauptgebäude des Palastes durchgeführt, und im Jahre 2014 erhielten wir Geldmittel für die Sanierung des Tragwerks des Palastes. Die Stiftung wird sich weiter um neue Geldmittel für den Aufbau des Palastes in Brody bemühen.



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Śniadanie // Frühstück

1. Zestaw śniadaniowy -

45,00 zł

*Półmisek z wędliną, serem, pomidor, pieczywo,
masło, jajecznicą*

Herzhaftes Frühstück -

*Platte mit Aufschnitt, Käse, Tomate, Backwaren,
Butter, Rührei*

Zestawy śniadaniowe wydawane są do godziny 11:00



PALAC BRODY
hotel & restaurant

Zakąski na mały głód // Für den kleinen Hunger

- 2. Szparagi w szynce zapiekane z serem** 35,00 zł
Spargel in Schinken überbacken mit Käse
- 3. Sałatka a`la „Brühl” -** 35,00 zł
Sałata lodowa, pomidor, ogórek, oliwki, ser feta, sos wiosenny
Salat a`la „Brühl”-
*Eisbergsalat, Tomate, Gurke, die Olivenbäume,
mit Feta Käse, eine Frühlingssoße*
- 4. Bigos** 32,00 zł
Typisch polnischer Krauteintopf mit Wurst und Fleisch
- 5. Sałatka curry** 35,00 zł
z kurczakiem na liściach sałaty, z pomidorem, ogórkiem i pomarańczą
Curry Salat
mit Hühnchen auf Salatblättern mit Tomate, Gurke und Orangen



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Dania mączne // Piroggen und Nudelgerichte

- | | |
|--|----------|
| 6. Pierogi
<i>z serem i ziemniakami - 10 sztuk</i>
Piroggen Art
<i>Gefüllt mit Quark und Kartoffeln</i> | 26,00 zł |
| 7. Pierogi
<i>z mięsem - 10 sztuk</i>
Piroggen
<i>mit Fleisch</i> | 28,00 zł |
| 8. Makaron Penne
<i>z kurczakiem i sosem serowym</i>
Penne Nudeln
<i>mit Hühnchen und Käsesoße</i> | 35,00 zł |
| 9. Makaron Penne
<i>ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i mozzarellą</i>
Penne Nudeln
<i>mit frischen Tomaten, Knoblauch und Mozzarella</i> | 32,00 zł |
| 10. Makaron Penne
<i>z sosem szpinakowym</i>
Penne Nudeln
<i>mit Spinatsauce</i> | 32,00 zł |
| 11. Naleśniki
<i>Z nadzieniem szpinakowo - serowo - szynkowym
z dodatkiem sosu czosnkowego - 3 sztuki</i>
Pfannkuchen
<i>mit Käse, Schinken, Spinat und Knoblauchsoße</i> | 28,00 zł |
| 12. Naleśniki
<i>z serem - 3 sztuki</i>
Pfannkuchen
<i>mit Quark</i> | 28,00 zł |



PALAC BRODY
hotel & restaurant

Zupy // Suppen

- | | |
|--|----------|
| 13. Żurek staropolski
Altpolnische Suppe „Żurek”
<i>Süßsauer und herzhaft nach traditionellem polnischen Rezept</i> | 16,00 zł |
| 14. Zupa gulaszowa
Gulaschsuppe | 16,00 zł |
| 15. Flaczki rosółowe
Rindfleischflecke „Flaki” | 16,00 zł |
| 16. Zupa
<i>krem serowo-grzybowy z piełmieni (pielmeni z miesem)</i>
Pilzcremesuppe
<i>mit fleischgefüllten Pelmeni</i> | 16,00 zł |
| 17. Zupa pieczarkowa
<i>(wegańska na mleczku kokosowym)</i>
Champignonsuppe | 16,00 zł |



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Dania dla najmłodszych // Gerichte für die Kinder

- | | |
|---|----------|
| 18. Zupa pomidorowa
<i>z makaronem lub ryżem</i>
Tomatensuppe
<i>mit Nudeln oder Reis</i> | 14,00 zł |
| 19. Przysmak Krasnala
<i>Nuggetsy z kurczaka w chrupiącej panierce
podane z frytkami i gotowaną marchewką</i>
Chicken Nuggets
<i>mit Pommes und Karotten</i> | 28,00 zł |
| 20. Uczta Malucha
<i>Naleśnik z serkiem waniliowym i owocami (2szt.)</i>
Pfannkuchen
<i>mit Vanillekäse und Obst</i> | 20,00 zł |
| 21. Rosół
<i>z makaronem (w weekendy)</i>
Hühnersuppe
<i>mit Nudeln (an Wochenenden)</i> | 14,00 zł |



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Dania z ryb // Fischgerichte

- 22. Pstrąg smażony** 48,00 zł
Pstrąg, ziemniaczki lub frytki, zestaw surówek
Forelle
mit Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salatbeilage
- 23. Łosoś** 48,00 zł
w warzywach z kaparami w sosie śmietanowym
Lachs
in Gemüse mit Kapern in Sahneseife
- 24. Sandacz smażony z pieczarkami** 48,00 zł
Sandacz, ziemniaczki, frytki lub kus-kus, zestaw surówek
Zander mit Champignons
*Zander mit Champignons, als Beilage Kartoffeln,
Pommes Frites oder Couscous, dazu Salatbeilage*



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Dziczyzna // Spezialitäten vom Wild

25. Pieczeń z jelenia 68,00 zł

w sosie grzybowym z kluskami śląskimi + bukiet surówek

Hirschbraten in Pilzsoße

mit schlesischen Klößen, dazu Salatbeilage

26. Udziec z dzika 68,00 zł

w sosie śliwkowym z ziemniakami lub kluskami śląskimi + bukiet surówek

Wildschweinkeule

in Pflaumensoße mit Kartoffeln oder schlesischen Klößen, dazu Salatbeilage



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Dania z drobiu // Geflügelspezialitäten

- 27. Kotlet z kurczęcia** 40,00 zł
delikatne mięso z kurczęcia w sosie pieczarkowo-śmietanowym jako dodatek polecamy ziemniaczki lub frytki z surówkami sezonowymi
Hähnchenschnitzel
in sahniger Champignonsoße, als Beilage empfehlen wir Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu erhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison
- 28. Pierś z kurczęcia „Toscana”** 42,00 zł
panierowane w migdałach w winie jako dodatek polecamy ziemniaczki lub frytki z surówkami sezonowymi.
Hänchenbrust „Toscana”
In Mandeln panierte Hühnerbrust, als Beilage empfehlen wir Kartoffeln oder Pommes Frites, dazuerhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison
- 29. Filet w sezamie** 42,00 zł
filet z kurczaka panierowany w sezamie jako dodatek polecamy ziemniaczki lub frytki z surówkami sezonowymi
Hähnchenschnitzel „Sesam”
Hähnchenfleisch mit Sesampanade, als Beilage empfehlen wir Kartoffeln oder Pommes Frites, dazuerhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison
- 30. Pierś z kurczęcia „Marianny”** 45,00 zł
filet z kurczaka smażony ze szparagami, żółtym serem, pomidorkiem i pieczarkami jako dodatek polecamy ziemniaczki lub frytki z surówkami sezonowymi
Hühnerbrustfilet
angerichtet mit Spargel, Käse, Tomaten und Champignons. Als Beilage empfehlen, wir Reis, Pommes Frites oder Kartoffeln, dazu erhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Dania z wieprzowiny // Spezialitäten vom Schwein

- 31. Pieczeń hrabiny „Cosel”** 42,00 zł
Karkóweczka pieczona w sosie jasnym z dodatkiem kukurydzy jako dodatek polecamy ziemniaczki, ryż lub kus-kus z surówkami sezonowymi
Schweinebraten a’la „Cosel”
Zarter Schweinebraten in heller Soße mit Mais. Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln, Reis oder Couscous, dazuerhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison.
- 32. Połędwiczki wieprzowe** 48,00 zł
w sosie śmietanowo-kurkowym polecamy ziemniaki lub ryż, surówki sezonowe
Lendenfilet
in Pfifferling-Sahnesoße. Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln oder Reis, dazu erhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison.
- 33. Pieczeń a’la „Pförten”** 45,00 zł
pieczeń ze schabu ze śliwkami w sosie własnym jako dodatek polecamy ziemniaczki lub frutki z surówkami sezonowymi
Schweinesteak a’la „Pförten”
Feines Schweinefleisch in Pflaumen-Buttersoße. Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln oder Pommes Frites, dazu erhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison
- 34. Kotlet schabowy a’la „Brühl”** 45,00 zł
kotlet schabowy ze szpinakiem, serem, ananasem i sosem czosnkowym z oliwką, jako dodatek polecamy ziemniaczki, frytki lub ryż z surówkami z sezonowymi
Schweineschnitzel a’la „Brühl”
Feines Schweineschnitzel überbacken mit Ananas, Spinat und Käse. Angerichtet mit einer Knoblauchsße und Oliven. Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln, Pommes Frites oder Reis, dazu erhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison.



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Dania z wołowiny // Spezialitäten vom Rind

35. Boeuf „Stroganow” 45,00 zł

cząstki wołowiny duszone z papryką, pomidorami, pieczarkami jako dodatek polecamy ziemniaczki lub frytki z surówkami sezonowymi

Boeuf „Stroganow”

Feines Rindfleischfilet gedünstet mit Paprika, Tomaten und Champignons. Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln oder Pommes Frites, dazuerhalten sie eine Salatbeilage aus der Saison.

36. Pieczeń wołowa po sasku w sosie ciemnym 47,00 zł

sztuka mięsa w sosie pieczeniowym z groszkiem, z kluskami lub ziemniaczkami z surówkami sezonowymi

Sächsischer Sauerbraten

Gut abgehangenes und sauer eingelegtes Rindfleisch goldbraun geschmort und mit saurer Sahne verfeinert. Mit Bratensoße, Erbsen und einem frischen Salat.

Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln oder Klöße.

37. Zraz wołowy w sosie własnym 47,00 zł

jako dodatek polecamy ziemniaczki, kluski lub frytki z sałatkami sezonowymi

Roulade vom Rind

Zartes Rindfleisch nach deutscher Rezeptur gefüllt, Salatbeilage. Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln, Klöße oder Pommes Frites. Dazu Salatbeilage aus der Saison



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Kawa, ciasto - czas na herbatę? // Kaffee, Kuchen u. Teatime

- | | |
|---|----------|
| 38. Filizanka herbaty z cytryną
Tasse Tee | 12,00 zł |
| 39. Filizanka kawy
Tasse Kaffee | 14,00 zł |
| 40. Kawa Espresso
Kaffee Espresso | 14,00 zł |
| 41. Capuccino | 16,00 zł |
| 42. Latte | 16,00 zł |
| 43. Gorąca czekolada
Heiße Schokolade | 16,00 zł |
| 44. Ciasto dnia
(jabłecznik lub sernik)
1 Stück Kuchen
(Apfelkuchen oder Käsekuchen) | 16,00 zł |
| 45. Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami
(duża porcja)
Eisbecher, große mit Sahne und Früchten
(große Portion) | 24,00 zł |
| 46. Beza
Baiser | 18,00 zł |



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Napoje // Getränke

- | | |
|--|----------|
| 47. Lampka wina
<i>(czerwone, białe, wytrawne, półwytrawne)</i>
Glas Wein
<i>(Rotwein, Weißwein - Halbtrocken oder Trocken)</i> | 14,00 zł |
| 48. Duże piwo (0,5 l)
großes Bier | 12,00 zł |
| 49. Małe piwo (0,33 l)
kleines Bier | 10,00 zł |
| 50. Sok jabłkowy
Apfelsaft | 8,00 zł |
| 51. Sok pomarańczowy
Orangensaft | 8,00 zł |
| 52. Sok wiśniowy
Kirschsft | 10,00 zł |
| 53. Sok pomidorowy
Tomatensaft | 8,00 zł |
| 54. Sok bananowy
Bananensaft | 10,00 zł |
| 55. Sok Wi-Ba (wiśniowo-bananowy)
KiBa (Kirsch - und Bananensaft) | 10,00 zł |
| 56. Woda gazowana i niegazowana
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure | 8,00 zł |



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Drinki // Drink

- 57. Tequila Sunrise** 28,00 zł
Tequila (40ml), sok pomarańczowy, syrop Grenadine
- 58. Pina Colada** 28,00 zł
Rum (40ml), mleko (20ml), sok ananasowy (60ml), syrop kokosowy
- 59. Margarita** 28,00 zł
Tequila srebrna (40ml) cointreau (20ml), sok z limonki (20ml)
- 60. Long Island Iced Tea** 28,00 zł
Cointreau (20ml), Tequila (10ml), wódka (10ml), Rum biały (10ml), sok z cytryny, coca cola
- 61. Blue Malibu** 28,00 zł
Blue Bols (20ml), Malibu (20ml), Martini Bianco (50ml), Sprite lub Tonic
- 62. Blue Lady** 25,00 zł
Gin Lubuski (20ml), Bols Blue (40ml), sok z cytryny
- 63. Zielona wdowa** 25,00 zł
Bols Blue (50ml), wódka (20ml), sok pomarańczowy



PAŁAC BRODY
hotel & restaurant

Wódki i inne alkohole

64. Wódka kasztelańska (40ml) - firmowa	8,00 zł
65. Wódka kasztelańska wiśniowa (40ml) - firmowa	8,00 zł
66. Wódka kasztelańska wiśniowa (500ml) - firmowa	50,00 zł
67. Wódka kasztelańska cytrynowa (40ml) - firmowa	8,00 zł
68. Wódka kasztelańska cytrynowa (500ml) - firmowa	50,00 zł
69. Wódka żubrówka z trawką (40ml)	8,00 zł
70. Wódka żółdkowa gorzka (40ml)	8,00 zł
71. Tequila srebrna (40ml)	16,00 zł
72. Tequila złota (40ml)	16,00 zł
73. Jim Beam (40ml)	16,00 zł
74. Johnnie Walker (40ml)	16,00 zł
75. Wódka Prezydent (40ml) - firmowa	8,00 zł
76. Wódka Prezydent (500ml) - firmowa	80,00 zł