

# "Wiesencafe"

## Buffet & Platten

### **Kaltes Buffet** (ab 10 Personen)

- Bratenaufschnitt mit Frischkäse, garniert mit Früchten
- Schinkenplatte mit dreierlei Schinkenauswahl auf Honigmelonenspalten
- Käseplatte garniert mit frischem Obst
- Räucherfischplatte
- zwei Salate nach Ihrer Auswahl ( 100 g pro Person )
- Butter und Brotkorb mit Graubrot, Vollkornbrot und Brötchen
- Dessert nach Ihrer Auswahl

außer Haus 15,90 € / vor Ort 19,90 € p. Person

### **Deftiges Bauernbuffet** (ab 15 Personen)

- Schinkenplatte mit Apfel - und Birnengarnitur und frischem Apfelmeerrettich
- Hausmachersülze mit Majoranbratkartoffeln
- Krustenbraten auf Sauerkraut
- Käseplatte mit Weintrauben
- Hackepeter Igel an Mixed Pickels
- Frisches Kräuterschmalz
- Feldsalat mit Nüssen und Orangenspalten
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
- Butter und verschiedene Brotsorten

außer Haus 16,50 € / vor Ort 21,50 € p. Person

## **Regionales Buffet ( ab 15 Personen )**

- Klare Hühnersuppe mit Gemüse
- grüner Salat mit Kräutern und Buttermilch Dressing
- Kräuterquark mit Leinöl & Pellkartoffeln
- gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken & Dillkartoffeln
- Königsberger Klopse in Kapernsoße & Roter Beete Salat
- warme Blutwurst mit Sauerkraut an Kartoffeln
- Schweineschmalz mit Spreewälder Gurke & Mischbrot
- Schinkenplatte mit Meerrettich - Apfel
- Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Plinse mit Zimtzucker & Kirschen

außer Haus 19,90 € / vor Ort 24,90 €

## **Mediterranes Buffet (ab 15 Personen)**

- Ofen Gemüse Auberginen, Tomaten, Zucchini, Oliven und Paprika
- Bruschetta
- Rucola - und Römersalat mit Parmesankäse
- Garnelen mit Knoblauch Pesto & Spaghetti
- Rosmarin Kartoffel
- Platte mit Käse, Schinken an Melone & Trauben
- geschmortes Hähnchen mit Orangen, Rosmarin & Oliven
- Spanferkelbraten auf Fenchelgemüse mit Tomaten
- Kalbsleber mit Salbei & Knoblauch in Tomatensoße
- Tiramisu
- Hausgebackenes Knoblauch - und Olivenbrot

außer Haus 22,80 € / vor Ort 27,80 € p. Person

## **Karibisches Buffet** (ab 15 Personen)

- Scharfer grüner Bohnentopf mit Rindfleisch, Chili
- Geflügelsalat mit Ananas , Stangensellerie und Kokosmilch
- Glasierte Hähnchenteile mit Orangen
- zarter Rinderbraten in Kokosnusssoße
- Bunte Reisschale mit Rosinen, Orangen, Bananen und Gurke
- Weißbrot
- Gebackene Banane mit Ahornsirup und Zimt

**außer Haus 17,90 € / vor Ort 22,90 € pro Person**

## **Feiern wie in Schweden** (ab 15 Personen)

- Eisbergsalat mit Krabben, Tomate, Dill & Zitrone
- Smorrebrod mit Rührei, Gurke & Kaviar
- Champignon-Cremesuppe mit Spinat
- geschmorter Schweinebraten mit Backpflaumen, Birnen & Salzkartoffeln
- Hackfleischbällchen mit Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree
- Lachsforelle mit Meerrettich auf Kartoffelpuffer
- Matjessalat mit roter Beete, Sauerrahm, Zwiebel dazu Ofenkartoffeln
- Rote Grütze mit Vanillesoße

**außer Haus 18,20 € / vor Ort 23,20 € p. Person**

## **Spanische Nacht**

(ab 15 Personen)

- **Tapas – Häppchenteller**  
Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, harte Wurst mit Ajoli
- **Knackfrischer Salat**
- **Gazpacho** kalte spanische Suppe aus Tomaten, Paprika & Oliven
- **Salbei - Fleischröllchen in pikanter Tomatensoße**
- **Zitronenhuhn mit roter Knoblauchsoße & Oliven**
- **Schweinelende im Schinkenmantel und Kartoffelpüree**
- **Ofengemüse mit Zwiebeln & Knoblauch**
- **Gemüse Paella**
- **gratinierte Erdbeeren mit Vanilleeis**

außer Haus 20,90 € / vor Ort 25,90 € p. Person

## **Feinschmeckerbuffet**

(ab 15 Personen)

- **Paprikasuppe mit Hackbällchen**
- **Gemischter Salat mit Kräuterdressing**
- **Filetspieße vom Schwein mit Backpflaumen, Zwiebeln & Paprika**
- **Putenbraten an Gemüseplatte & Kräuterkartoffeln**
- **Rinderbraten mit Spätzle**
- **Räucherlachs- Streifen, Ei & Gurke in Sauerrahm auf Ofenkartoffel**
- **Obstsalat auf Sahnequark**

außer Haus 20,20 € / vor Ort 25,20 € p. Person

## **Familienfest** (ab 15 Personen)

- Soljanka mit Dill und Sauerrahm
- Bohnensalat, Weißkrautsalat
- Schnitzelpfanne in Sahne mit Ananas & Käse überbacken
- Hähnchenkeulen mit Pfannenkartoffeln
- Minifrikadellen und Kräuterkartoffelsalat
- Rind - & Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße

außer Haus 19,50 € / vor Ort 25,50 EUR p. Person

## **Grillparty** (ab 10 Personen)

- Salat mit hausgemachtem Dressing
- Kartoffelsalat
- Kammsteaks, Würstchen, Hähnchenbrust eingelegt in Bier und Kräutern
- Grillkäse mit Gemüse
- Lachspäckchen mit Gemüse in Folie
- Kräuterbutter, Tomaten-Basilikum Butter
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark
- Grillsoßen
- Kaviarbrot

nur vor Ort 22,90 € / p. Person

## **Country Grill Buffet** (ab 10 Personen)

- **frischer Salat mit gerösteten Pinienkernen**
- **Ofengemüse mit reichlich frischen Kräutern**
- **Thunfischsteaks mit Koriander an buntem Reissalat**
- **warmer Ziegenkäse mit Walnüssen & Ahornsirup**
- **Garnelenspieße mit Limetten-Thymian Marinade**
- **Lamm-Medaillons im Zucchini - Schinkenmantel, dazu Rosmarinkartoffeln**
- **Knusprige Schweine Steaks mit gefüllten Ciabatta Brot**
- **Knoblauchsauce, Kräutersauce ,Teufelssauce**
- **Obstsalat in Melone**

nur vor Ort 27,60 € / p. Person

### **Platten** ( Preis pro Person vor Ort )

*außer Haus minus 2,00 € pro Person*

<b>Schlemmerplatte</b>	<b>11,50 €</b>
Schnitzel, Buletten, Hähnchenbrust paniert, Hähnchenschenkel	
<b>Edelfischplatte geräuchert</b>	<b>13,50 €</b>
Aal, Butterfisch, Makrele, Lachs, Heilbutt und gefüllte Eier mit Kaviar	
<b>Fischplatte rustikal</b>	<b>9,50 €</b>
Rollmops, Matjesfilet, Hering in Aspik, Heringssalat und Bücklingssalat	
<b>Lachsplatte</b>	<b>8,50 €</b>
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Zitrone und gefüllten Eiern mit Kaviar	
<b>Lachs Forellenfilets geräuchert mit Apfelmeerrettich</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Käseplatte</b>	<b>8,50 €</b>
Camembert, Räucherkäse, Frischkäse, Bavaria Blue, Käserolle mit Pfeffer und Nüssen, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse	
<b>Bratenaufschnitt Platte</b>	<b>8,60 €</b>
Putenbrust, Schweinebraten, Roastbeef, Kochschinken und Kasslerscheiben reichlich garniert und einzeln gefüllt mit Frischkäse und Gemüse oder Obst	
<b>Schinkenplatte</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Bauernschinken, Parmaschinken und Lachsschinken auf Honigmelone</b>	

## **Aus Topf & Pfanne - ab 10 Personen vor Ort**

(alle Speisen außer Haus minus 3,00 € pro Person )

<b>Ganzes Spanferkel aus dem Holzbackofen</b> ( nur ab 15 Personen zu bestellen )	<b>17,90 €</b>
<b>Hubertuspfanne</b> Schweinefleisch in Sahnesoße mit Pilzen, Zwiebeln	<b>8,90 €</b>
<b>Schnetzelpfanne</b> Putenfleisch mit buntem Gemüse und Kräutern in Rahmsauce	<b>8,30 €</b>
<b>Ganzer Zander gebacken auf Wurzel Gemüse</b>	<b>15,20 €</b>
<b>Frikassee</b> Mit Spargelabschnitten und kleinen Hackbällchen in einer Kapern Sahnesoße	<b>9,50 €</b>
<b>Wildgulasch</b> mit Waldpilzen, Rosmarin und Wachholder	<b>11,50 €</b>
<b>Fleischbällchen in Tomatensoße</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Schweinebraten / Rinderbraten</b>	<b>9,90 €</b>
<b>geschmortes Kaninchen</b> Teile vom Kaninchen mit Wurzelgemüse, Tomaten und Zitrone	<b>9,50 €</b>
<b>Spanferkelkeule</b> mit allerlei Kräutern, getrockneten Tomaten und Oliven	<b>13,50 €</b>
<b>Thymian Hähnchenkeulen</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Gänsebraten mit Beifuss (ab 4 Personen)</b>	<b>18,60 €</b>
<b>Knusprige halbe Ente gefüllt mit Äpfeln und Orange</b>	<b>13,60 €</b>
<b>Gefüllte Wachtel</b> (gefüllt mit Äpfeln und Thymian)	<b>10,80 €</b>
<b>Krustenbraten</b> Schweinebraten mit fetter gegrillter Schwarte	<b>8,20 €</b>
<b>Kasselerbraten</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Rehbraten von der Keule</b> In Preiselbeersahnesoße	<b>14,90 €</b>
<b>Lammkeule</b> Mit Zitrone, Knoblauch, Rosmarin in Weißweinsauce	<b>13,60 €</b>
<b>Wildschweinbraten</b> in Rotwein	<b>12,30 €</b>
<b>Schweinshaxe aus dem Holzbackofen</b>	<b>9,20 €</b>
<b>Eisbein gekocht in Suppengrün</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Böhmischer Sauerbraten</b>	<b>10,80 €</b>
<b>Putenbraten</b> mit Gartenkräutern	<b>8,90 €</b>

<b>Prager Schinken</b> Gebacken im hausgemachten Kräuterbrot	<b>12,50 €</b>
<b>Schwedenbraten</b> Kasselerbraten gefüllt mit Backobst in kräftiger Biersoße	<b>9,90 €</b>
<b>Gänsekeule</b> fein gewürzt mit Beifuss und Majoran	<b>10,50 €</b>
<b>Kräuterbrot</b> Kasslerscheibe auf Sauerkraut, mit Ananas und Käse gebacken im Minikräuterbrot	<b>8,80 €</b>

## **Überbacken Preis pro Person ab 10 Personen vor Ort**

( außer Haus pro Person minus 2,00 € )

<b>Gemüseauflauf</b> Verschiedene Gemüsesorten	<b>8,50 €</b>
<b>Hähnchenbrust</b> mit Oliven, Tomaten, Schinken in Knoblauch Sahnesoße	<b>9,90 €</b>
<b>Cannelloni</b> gefüllt mit Blattspinat, Knoblauch und Oregano	<b>8,80 €</b>
<b>Backchampignons</b> gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken	<b>8,50 €</b>
<b>Filettopf</b> Schweinefilet, Champignons, Zwiebeln, Estragon, Käse	<b>12,50 €</b>
<b>Hähnchenbrustpfanne</b> Hähnchenbrust in Currysoße mit Pfirsich Stücken und Käse	<b>9,40 €</b>
<b>Paprika &amp; Tomaten</b> (gefüllt mit Hackfleisch und Käse)	<b>7,90 €</b>
<b>Lachspfanne</b> auf Blattspinat in Sahnesoße mit Käse überbacken	<b>10,80 €</b>



## **Beilagen vor Ort Preis pro Portion**

*( minus 0,50 € pro Portion außer Haus )*

- **Salzkartoffeln** 1,50 €
- **Spätzle/Nudeln** 1,50 €
- **Kartoffelpüree** 2,00 €
- **Kartoffelgratin** 3,50 €
- **Kartoffelklöße/ Semmelklöße** 2,00 €
- **Rosmarinkartoffeln** 2,00 €
- **Warmer Kartoffelsalat mit Speck & Öl** 3,00 €
- **Oregano Kartoffeln** 2,00 €
- **Knoblauchkartoffeln** 2,00 €
- **Bratkartoffeln** 2,50 €
- **Reis** 2,00 €
- **Ofenkartoffel mit Sauerrahm** 4,50 €

## **Gemüsebeilagen (vor Ort Preis pro Person - ab 5 Personen )**

*minus 1,00 € pro Person außer Haus*

- **Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen Möhren)** 4,80 €
- **Spargel nur zur Saison** 5,20 €
- **Rosenkohl** 2,50 €
- **Rahmchampignons** 2,70 €
- **Butterbohnen** 2,00 €
- **Broccoli/Blumenkohl** 2,50 €
- **Majoransauerkraut mit Äpfeln** 2,50 €
- **Rotkohl mit Ananas** 2,50 €
- **Grünkohl** 2,50 €
- **Waldpilze in Rahmsoße** 4,50 €
- **Pfannengemüse** 4,00 €

## **Deftige Suppen und Eintöpfe ( ab 10 Personen )**

*außer Haus minus 1,00 € pro Person*

- **Gulaschsuppe** 5,90 €
- **Soljanka** 4,60 €
- **Fischsoljanka** 4,60 €
- **Käse Lauchcremsuppe** 4,20 €
- **Bohneneintopf** 4,90 €
- **Kartoffelsuppe** 4,90 €
- **Ofensuppe** 5,90 €
- **Erbseneintopf** 4,90 €
- **Linseneintopf** 4,90 €

## **Vorsuppen ( ab 10 Personen )**

*außer Haus minus 1,00 € / pro Person*

- **Hühnerbrühe mit Eierstich** 4,90 €
- **Knoblauchcremsuppe** 4,20 €
- **Legierte Fischsuppe mit Zanderstücken** 5,80 €
- **Tomatensuppe mit Basilikum** 4,90 €
- **Spargelcremsuppe (nur zur Saison)** 4,90 €
- **Kürbissuppe** 4,20 €

## **Grüne Salate ( ab 10 Personen )**

*außer Haus minus 1,50 € / pro Person*

- Gemischter Salat** 4,90 €
- Feldsalat mit Walnüssen und Orangen** 5,50 €
- Südländer** Tomaten, Eisberg, gebackene Auberginen und Zucchini, Oliven, geröstete Pinienkerne mit viel Knoblauch 7,90 €
- Erdbeer Spargel Salat** 8,50 €  
auf Blattsalaten & Balsamico
- Hähnchen - Spargelsalat auf Blattsalaten** 8,00 €
- Griechischer Salat** 6,90 €  
Schafskäse, Eisberg, Gurke, Oliven und Tomaten
- Thunfisch auf Blattsalat mit Zwiebeln und Ei** 6,90 €
- Bauernsalat** 8,90 €  
Eisberg, Tomate, Gurke, geröstete Brotwürfel, Zwiebeln, gebratene Apfelspalten, Schinkenwürfel mit Knoblauch

## **Salate** Preis pro 100 g - mindest Bestellmenge 1 kg

*außer Haus minus 0,50 € pro 100 g Preis*

<b>Käsesalat</b>	<b>2,90 €</b>	<b>Hirtensalat</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Herrensalat</b>	<b>2,90 €</b>	<b>Krabbensalat</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Nudelsalat</b>	<b>2,00 €</b>	<b>Geflügelsalat</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Kassellersalat</b>	<b>2,70 €</b>	<b>Eiersalat</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Weißkrautsalat</b>	<b>1,80 €</b>	<b>Gurkensalat</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Brokkolisalat</b>	<b>2,80 €</b>	<b>Spargelsalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tomatensalat</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Bohnensalat</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Kartoffelsalat</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Obstsalat</b>	<b>2,90 €</b>

## **Kanapee** (pro Stück 2,70 € )

*außer Haus pro Stück 2,20 €*

**auf gebuttertem Kaviarbrod, fein garniert und reichlich belegt, wahlweise :**

mit Schinken, Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, französischer Salami, Kochschinken, Räucherlachs, Krabben, Käse, Frischkäse, Forellenfilets, Ei

## **Belegte halbe Brötchen** (pro Stück 2,50 € )

*außer Haus pro Stück 2,00 €*

**wahlweise belegt :**

mit Wurst - oder Bratenaufschnitt, Käse, Schinken, Ei, Salami, Hackepeter

## **Fingerfood** (Preis pro Stück, Bestellung ab 10 Stück)

*außer Haus minus 0,50 € pro Stück*

<b>Pikante Käsespieße</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Kochschinkenröllchen mit Spargel (3)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Halbe Birne mit Preiselbeerrahm (3)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Edelfischspieße mit Gemüse</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Minirösti Taler mit Räucherlachs (3)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schichtbrottürme (3)</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat(3)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Champignonköpfe oder Tomaten mit Fetacreme</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Halbes Ei gefüllt mit Kräutercreme</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Garnelenspieße</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Schweinemedallions mit Roquefort &amp; Birne</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Tomaten Mozzarella Spieße</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Matjestatar auf Pumpernickel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Gurkenhäppchen mit Blauschimmelkäse</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kaviarbrötchen mit Tomaten, Oliven, Käse überbacken</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Blauschimmel Käse auf glasierter Apfelscheibe</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Chicoree Schiffchen mit Käse-Obstfüllung</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Spieß mit Backpflaumen in Schinkenmantel &amp; Hähnchenbrust</b>	<b>3,50 €</b>

## **Desserts** ( Preis pro Portion , Bestellung ab 10 Portionen)

*außer Haus pro Portion minus 0,50 €*

<b>Mouse` au chocolat</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Sahnequark mit Früchten</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Götterspeise mit Früchten</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bayerische Creme mit Sauerkirschen</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Obstsalat</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Tiramisu`</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Schokoladenpudding mit Vanillesoße</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Rotweinpflaumen mit Vanillecreme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Bratapfel gefüllt mit Pflaumenmus und Nüssen</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Vanille Quark mit Beerenfrüchten</b>	<b>2,90 €</b>

**Kuchen, Torten, Brote nur ganze Torten**

*fragen Sie nach unseren aktuellen Preisen und Angeboten*

**Obsttorten**

**Kirsch Baiser Torte  
Marzipan Torte**

**Frankfurter Kranz**

**Nusstorte**

**Quarktorte**

**Hefekuchen**

**Blätterteiggebäck**

**Plätzchen**

**Schwarzwälder Kirsch**

**Mohntorte**

**Eierlikörtorte**

**Mohntorte**

**Schwedische Apfeltorte**

**Buttercreme Torten**

**Stachelbeer Baiser Torte  
Hochzeitstorten**

**Zwiebelkuchen mit Kümmel**

**Speckkuchen**

**Gemüsekekuchen**

**Brotfladen mit Schinken und Rahm**

**Kräuterbrot**

**Nussbrot**

**Pizza**

**Knoblauchbrot**

**Kartoffelbrot**

**Olivenbrot**

**Zwiebelbrot**

## **Allgemeine Hinweise**

**Bitte achten Sie auf sauberes Geschirr und Gläser bei der Rückgabe, da Ihnen ansonsten zusätzliche Kosten für einen Mehraufwand -Abwaschpauschale entstehen.**

**Bei Verlust oder Schäden an Leihgeschirr & Geräten ist dies zum Anschaffungspreis zu ersetzen!**

**Für den Verzehr der Speisen außer Haus übernehmen wir nach Abgabe - an Ihrer Haustür oder für Selbstabholer keine Gewähr mehr für den Zeitpunkt Ihres Verzehr`s und des Endverbrauches, sowie deren Lagerung und Kühlung.**

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

- Alle Preise incl. 19 % Umsatzsteuer
- Lieferung im Ort ab einem Bestellwert von 100,00 € - frei Haus
- ( unter dem Bestellwert 10,- € Lieferkosten)
- Bei Lieferung und Abholung außerhalb des Ortes entsteht eine Fahrtpauschale von 1,50 €/ pro km
- Die Bezahlung erfolgt am Tag der Lieferung in Bar
- Bei Stornierung 5 Tage vor dem Liefertermin entstehen 30 % der Bestellkosten
- Bei Stornierung am Tag der Lieferung entstehen 100 % der Kosten
- Spätere Reklamationen wegen unachtsamer Aufbewahrung werden nicht gewährleistet
- Preis- und Leistungsänderungen sind uns vorbehalten