

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**Januar**

---

**Kartoffel Sauerkraut Suppe mit Knacker**  
**Sellerie Apfel Salat**  
**Gebratene Blutwurstscheiben in Kartoffelkruste auf**  
**geschmorten Äpfel & Zwiebel**  
**Kasseler Braten mit Grünkohl, Sauerkraut**  
**Tafelspitz mit Meerrettich Dill Soße**  
**Lachs Gemüse Gratin**  
**Salzkartoffeln, Reis, Baguette,**  
**Geschmorte Bratäpfel gefüllt mit Ziegenkäse,**  
**Schinken & Brotwürfeln**  
**Schokoladenpudding mit Vanillesoße**

---

ab 15 Personen  
29,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**Februar**

---

**Frisches Holzbackofenbrot mit Schmalz**

**Schichtsalat**

**Spanferkel aus unserem Holzbackofen**

**Sauerkraut, Grünkohl, Rotkohl**

**Salzkartoffel, Kartoffelgratin, Kartoffel Kürbispüree,**

**Baguette**

**Platte mit Käseauswahl & Trauben**

**Götterspeise mit Vanillesoße**

---

ab 15 Personen

29,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**März**

---

**Käse Lauchcreme Suppe**  
**Feldsalat mit Apfel- & Möhrenstreifen**  
**Hähnchenbrust gebraten**  
**mit Sellerie, Schinken & Käse überbacken**  
**Kalbsleber gebraten mit Äpfeln & Zwiebeln**  
**Gebratenes Dorschfilet an Senf Honig Soße**  
**Brokkoli, Butter Möhren, Grüne Erbsen**  
**Lauch - Tomatenrisotto, Püree, Kartoffelgratin**  
**Mandelpudding mit Karamellsoße**

---

ab 15 Personen  
28,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**April**

---

**Kartoffelsuppe**

**Rote Beete Orangen- Apfelsalat**

**Lamnbraten von der Keule**

**Kaninchen geschmort in Wurzelgemüse mit Tomaten & Oliven**

**Lachsforellenfilets mit Apfelmeerrettich**

**Rosmarinkartoffel, Bratkartoffeln, Landbrot**

**Speckbohnen, Ofengemüse**

**von Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Tomaten & Fenchel**

**Rübli Muffin mit Vanille Marzipan Soße**

---

ab 15 Personen

26,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**Mai**

---

**Marinierte Hähnchenbrust Streifen auf Salat mit  
gerösteten Pinienkernen & Spargelabschnitten  
Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel  
Spargelplatte mit brauner Butter & Soße Hollandaise  
überbackene Lachsfilet Pfanne mit buntem Gemüse  
Salzkartoffeln, Reis, Baguette  
Dreierlei Schinkenplatte  
Weiße Mousse au Chocolat von Holunderblüten**

---

ab 15 Personen  
28,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**Juni**

---

**Spargelcremsuppe**  
**Hähnchenbrust Nudel Minz Salat mit**  
**frischen Erdbeeren & Pinienkernen**  
**gebratene Schweineschnitzel, Hähnchenkeulen, Bouletten**  
**Gemüseplatte von Spargel, Blumenkohl, Möhren & Erbsen**  
**Blattsalat mit Kräuterdressing**  
**Zanderfilet Pfanne auf Blattspinat mit Käse überbacken**  
**Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kroketten, Baguettebrot**  
**Käseplatte mit Obst**  
**Erdbeer Tiramusu**

---

ab 15 Personen  
28,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**Juli**

---

**Kalte Gurken Suppe mit Dill**  
**Frischer Blattsalat mit Senf Honig Dressing**  
**Hähnchenkeulen Pfanne mit Tomaten, Oliven & Zucchini**  
**Kasseler Braten mit Aprikosen**  
**Schmorgurken**  
**Zanderfilet, Lachsfilet, Seelachsfilet gebraten**  
**Pfannenkartoffeln, Kartoffel - Gurken -Salat,**  
**Dillkartoffeln**  
**Quark mit Leinöl**  
**Kirschgrütze auf Milchreis**

---

ab 15 Personen  
28,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**August**

---

**Tomaten Suppe mit Basilikum**

**Frische Blattsalate mit Kirschen & Balsamico Dressing**

**Pilzpfanne mit Speck, Tomaten, Zwiebeln & Zucchini**

**Puten Braten in Ananas & Aprikosen mit Schokolade**

**Butterbohnen & Möhrengemüse**

**Schweinefilet mit Pfifferlingen in Sahnesoße**

**Hering in Sahnesoße mit Roter Beete**

**Kroketten, Kartoffelgratin, Gemüsereis, Baguette**

**Dillkartoffeln**

**Käseplatte mit frischem Obst**

**Beerengrütze auf Vanillequark**

---

ab 15 Personen

29,90 € pro Person



„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**September**

---

**Waldpilzcreme Suppe**

**Salat mit gerösteten Brotstücken, Schinken, Apfel und  
Zwiebeln**

**Rinderbraten, Wildschweinbraten mit Preiselbeeren  
Rotkohl, Rosenkohl**

**Klöße, Salzkartoffeln, Kroketten**

**Zanderfilet paniert in Nusskruste mit Leinsaat auf  
Rahm Wirsing mit Äpfeln und Rosinen**

**Käseplatte mit Weintrauben und Nüssen**

**Apfelringe gebacken in Bierteig mit Vanilleeis**

---

ab 15 Personen

29,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**Oktober**

---

**Karamellierte Feigen auf Ziegenkäse mit Nüssen  
auf Salatbeilage mit Balsamico**  
**Wirsing Roulade gefüllt mit Wildschweinhack & Pilzen**  
**Hähnchenbrustfilet überbacken mit Kürbis**  
**Pfirsich Ragout & Käse**  
**Haus-geräucherte Lachsforellen mit Bratkartoffeln  
dazu Apfel Meerrettich**  
**Salzkartoffeln, Pfannenkartoffeln**  
**Kräuterquark mit Leinöl an Backkartoffel**  
**Käse Salami Platte mit frischen Feigen**  
**Kaiserschmarren mit Pflaumen**

---

ab 15 Personen  
29,60 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**November**

---

**Möhren Kokos Suppe mit Grill Paprika**

**Weißkraut Käse Orangen Salat**

**Rinderroulade gefüllt mit Gurke, Speck & Zwiebeln mit Rotkohl**

**Hähnchen Möhren Orangen Pfanne**

**Zanderfilet gebraten auf Meerrettich**

**Rahmsauerkraut**

**Grünschalmuscheln überbacken mit Knoblauch & Käse in Tomatensud**

**Salzkartoffeln, Reis, Klöße, Baguette**

**Käse Platte mit Trauben**

**Apfelringe in Eierkuchenteig gebacken mit**

**1 Kugel Vanilleeis & Zimt**

---

ab 15 Personen

28,90 € pro Person

„Wiesencafe“ Monatsbuffet  
**Dezember**

---

**Feine Gänseklein Suppe mit Grießklößchen**  
**Chicorée Apfel Mandarinen Salat**  
**Hausgemachtes Gänseschmalz mit Kräutern**  
**Gänsekeulen, Entenkeulen mit Rotkohl & Grünkohl**  
**Kasseler Braten mit Backobst in Biersoße**  
**Karpfen aus dem Backofen mit Zitronen gespickt**  
**in feiner Butter mit Meerrettich Dill Soße**  
**Gratinierte Jacobsmuscheln & Garnelen auf Blattspinat**  
**mit Knoblauch & Tomatenstücken**  
**Salzkartoffeln, Kroketten, Klöße, Baguette, Brot**  
**Geräucherte Gänsebrust, Käse Platte**  
**mit frischen Feigen & Orangen**  
**Vanillepudding mit Grantapfelperlen & Saft**

---

ab 15 Personen  
34,90 € pro Person