

„Wiesencafe“ Monatsbuffet

Wir erstellen Ihnen je nach Aufwand und Personenanzahl individuelle Preisangebote für Ihre Buffets und Menüs.

„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
ab 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

ab 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
ab 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

ab 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
ab 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
ab 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
ab 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

ab 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

ab 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
ab 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

ab 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
ab ,90 € pro Person