

# „Wiesencafe“ Catering-Katalog

---

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

**Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl von uns an Vorschlägen für Ihr Buffet. Lassen Sie sich von uns inspirieren. Wir gestalten persönlich mit Ihnen Ihre Feier.**

## „Wiesencafe“ Catering-Katalog

# 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

## **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

## **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

## **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

## **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

## **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

## **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

## **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

## **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

## **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
- Kaviarbrötchen

## 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

## Platten (Preis pro Person vor Ort)

außer Haus minus 2,00 € pro Person

- **Schlemmerplatte** **11,50 €**  
Schnitzel, Buletten, Hähnchenbrust paniert, Hähnchenschenkel
- **Edelfischplatte geräuchert** **13,50 €**  
Aal, Butterfisch, Makrele, Lachs, Heilbutt und gefüllte Eier mit Kaviar
- **Fischplatte rustikal** **9,50 €**

Rollmops, Matjesfilet, Hering in Aspik, Heringsalat und Bücklings-  
salat

- **Lachsplatte** **8,50 €**  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Zitrone und gefüllten Eiern mit Kaviar
- **Lachs Forellenfilets geräuchert mit Apfelmeerrettich** **9,90 €**
- **Käseplatte** **8,50 €**  
Camembert, Räucherkäse, Frischkäse, Bavaria Blue, Käserolle mit Pfeffer und Nüssen, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse
- **Bratenaufschnitt Platte** **8,60 €**  
Putenbrust, Schweinebraten, Roastbeef, Kochschinken und Kasseler-  
scheiben reichlich garniert und einzeln gefüllt mit Frischkäse und Ge-  
müse oder Obst
- **Schinkenplatte** **9,90 €**  
Bauernschinken, Parmaschinken und Lachsschinken auf Honigmelone

## **Aus Topf & Pfanne (ab 10 Personen vor Ort)**

alle Speisen außer Haus minus 3,00 € pro Person

- **Ganzes Spanferkel aus dem Holzbackofen** **17,90 €**  
(nur ab 15 Personen zu bestellen)
- **Hubertuspfanne** **8,90 €**  
Schweinefleisch in Sahnesoße mit Pilzen, Zwiebeln
- **Schnetzelpfanne** **8,30 €**  
Putenfleisch mit buntem Gemüse und Kräutern in Rahmsoße
- **Ganzer Zander gebacken auf Wurzel Gemüse** **15,20 €**
- **Frikassee** **9,50 €**

Mit Spargelabschnitten und kleinen Hackbällchen in einer Kapern  
Sahnesoße

- **Wildgulasch** **11,50 €**  
Mit Waldpilzen, Rosmarin und Wachholder
- **Fleischbällchen in Tomatensoße** **7,50 €**
- **Schweinebraten / Rinderbraten** **9,90 €**
- **geschmortes Kaninchen** **9,50 €**  
Teile vom Kaninchen mit Wurzelgemüse, Tomaten und Zitrone
- **Spanferkelkeule** **13,50 €**  
mit allerlei Kräutern, getrockneten Tomaten und Oliven
- **Thymian Hähnchenkeulen** **5,90 €**
- **Gänsebraten mit Beifuss (ab 4 Personen)** **18,60 €**
- **Knusprige halbe Ente gefüllt mit Äpfeln und Orange** **13,60 €**
- **Gefüllte Wachtel** **10,80 €**  
Gefüllt mit Äpfeln und Thymian
- **Krustenbraten** **8,20 €**  
Schweinebraten mit fetter gegrillter Schwarte
- **Kasselerbraten** **8,50 €**
- **Rehbraten von der Keule** **14,90 €**  
In Preiselbeersahnesoße
- **Lammkeule** **13,60 €**  
Mit Zitrone, Knoblauch, Rosmarin in Weißweinsoße
- **Wildschweinbraten** **12,30 €**  
in Rotwein
- **Schweinshaxe aus dem Holzbackofen** **9,20 €**
- **Eisbein gekocht in Suppengrün** **8,80 €**
- **Böhmischer Sauerbraten** **10,80 €**
- **Putenbraten** **8,90 €**

mit Gartenkräutern

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

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

außer Haus pro Person minus 2,00 €

- **Gemüseauflauf** **8,50 €**  
Verschiedene Gemüsesorten
- **Hähnchenbrust** **9,90 €**  
mit Oliven, Tomaten, Schinken in Knoblauch Sahnesoße
- **Cannelloni** **8,80 €**  
gefüllt mit Blattspinat, Knoblauch und Oregano
- **Backchampignons** **8,50 €**  
gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken
- **Filettopf** **12,50 €**  
Schweinefilet, Champignons, Zwiebeln, Estragon, Käse
- **Hähnchenbrustpfanne** **9,40 €**  
Hähnchenbrust in Currysoße mit Pfirsich Stücken und Käse
- **Paprika & Tomaten** **7,90 €**

gefüllt mit Hackfleisch und Käse

- **Lachspfanne** **10,80 €**  
auf Blattspinat in Sahnesoße mit Käse überbacken

## **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** **7,90 €**  
Tomaten, Eisberg, gebackene Auberginen und Zucchini, Oliven, geröstete Pinienkerne mit viel Knoblauch
- **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 Kaviarbrötchen, 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

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

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

außer Haus pro Portion minus 0,50 €

- **Mouse` au chocolat** 2,90 €

- **Sahnequark mit Früchten** **2,60 €**
- **Götterspeise mit Früchten** **2,50 €**
- **Bayerische Creme mit Sauerkirschen** **2,90 €**
- **Rote Grütze mit Vanillesoße** **2,00 €**
- **Obstsalat** **2,90 €**
- **Tiramisu`** **2,90 €**
- **Schokoladenpudding mit Vanillesoße** **2,00 €**
- **Rotweinpflaumen mit Vanillecreme** **2,90 €**
- **Bratapfel gefüllt mit Pflaumenmus und Nüssen** **4,20 €**
- **Vanille Quark mit Beerenfrüchten** **2,90 €**

## **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**

### **Buttercreme Torten**

**Stachelbeer Baiser Torte**

**Hochzeitstorten**

**Zwiebelkuchen mit Kümmel**

**Speckkuchen**

**Gemüsekuchen**

**Brotfladen mit Schinken und Rahm**

**Kräuterbrot**

**Nussbrot**

**Pizza**

**Knoblauchbrot**

**Kartoffelbrot**

**Olivenbrot**

## **Allgemeine Hinweise**

Bitte achten Sie auf sauberes Geschirr und Gläser bei der Rückgabe, da Ihnen ansonsten zusätzliche Kosten für einen Mehraufwand / eine 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 Fahrt-pauschale von 1,50 €/ pro km
- Die Bezahlung erfolgt am Tag der Lieferung in Bar
- Bei Stornierung 5 Tage vor dem Liefertermin entstehen 30 % der Be-

## stellkosten

- Bei Stornierung am Tag der Lieferung entstehen 100 % der Kosten
- Spätere Reklamationen wegen unachtsamer Aufbewahrung werden
- nicht gewährleistet
- Preis- und Leistungsänderungen sind uns vorbehalten