

„Wiesencafe“ Monatsbuffet

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“ 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

„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

„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

„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

„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

„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 Tiramisu

ab 15 Personen

„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

„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

„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

„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

„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

„Wiesencafe“ Monatsbuffet
Dezember

Feine Gänseklein Suppe mit Grießklößchen
Chicorée Apfel Mandarinen Salat
Hausgemachtes Gänseeschmalz 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