

„Wiesencafe“ Catering-Katalog

Wir erstellen Ihnen je nach Aufwand und Personenanzahl individuelle Preisangebote für Ihre Büffets 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
- Kaviarbrot

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)

- **Schlemmerplatte**
Schnitzel, Buletten, Hähnchenbrust paniert, Hähnchenschenkel
- **Edelfischplatte geräuchert**
Aal, Butterfisch, Makrele, Lachs, Heilbutt und gefüllte Eier mit Kaviar
- **Fischplatte rustikal**
Rollmops, Matjesfilet, Hering in Aspik, Heringssalat und Bücklingssalat

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

Aus Topf & Pfanne (ab 10 Personen vor Ort)

- **Ganzes Spanferkel aus dem Holzbackofen**
(nur ab 15 Personen zu bestellen)
- **Hubertuspfanne**
Schweinefleisch in Sahnesoße mit Pilzen, Zwiebeln
- **Schnetzelpfanne**
Putenfleisch mit buntem Gemüse und Kräutern in Rahmsoße
- **Ganzer Zander gebacken auf Wurzel Gemüse**
- **Frikassee**
Mit Spargelabschnitten und kleinen Hackbällchen in einer Kapern Sahnesoße
- **Wildgulasch**

Mit Waldpilzen, Rosmarin und Wachholder

- **Fleischbällchen in Tomatensoße**

- **Schweinebraten / Rinderbraten**

- **geschmortes Kaninchen**

Teile vom Kaninchen mit Wurzelgemüse, Tomaten und Zitrone

- **Spanferkelkeule**

mit allerlei Kräutern, getrockneten Tomaten und Oliven

- **Thymian Hähnchenkeulen**

- **Gänsebraten mit Beifuss (ab 4 Personen)**

- **Knusprige halbe Ente gefüllt mit Äpfeln und Orange**

- **Gefüllte Wachtel**

Gefüllt mit Äpfeln und Thymian

- **Krustenbraten**

Schweinebraten mit fetter gegrillter Schwarte

- **Kasselerbraten**

- **Rehbraten von der Keule**

In Preiselbeersahnesoße

- **Lammkeule**

Mit Zitrone, Knoblauch, Rosmarin in Weißweinssoße

- **Wildschweinbraten**

in Rotwein

- **Schweinshaxe aus dem Holzbackofen**

- **Eisbein gekocht in Suppengrün**

- **Böhmischer Sauerbraten**

- **Putenbraten**

mit Gartenkräutern

- **Prager Schinken**

Gebacken im hausgemachten Kräuterbrot

- **Schwedenbraten**

Kasselerbraten gefüllt mit Backobst in kräftiger Biersoße

- **Gänsekeule**

fein gewürzt mit Beifuss und Majoran

- **Kräuterbrot**

Kasslerscheibe auf Sauerkraut, mit Ananas und Käse gebacken im Minikräuterbrot

Überbacken (Preis pro Person ab 10 Personen vor Ort)

- **Gemüseauflauf**

Verschiedene Gemüsesorten

- **Hähnchenbrust**

mit Oliven, Tomaten, Schinken in Knoblauch Sahnesoße

- **Cannelloni**

gefüllt mit Blattspinat, Knoblauch und Oregano

- **Backchampignons**

gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken

- **Filettopf**

Schweinefilet, Champignons, Zwiebeln, Estragon, Käse

- **Hähnchenbrustpfanne**

Hähnchenbrust in Currysoße mit Pfirsich Stücken und Käse

- **Paprika & Tomaten**

gefüllt mit Hackfleisch und Käse

- **Lachspfanne**

auf Blattspinat in Sahnesoße mit Käse überbacken

Beilagen (vor Ort Preis pro Portion)

- **Salzkartoffeln**
- **Spätzle/Nudeln**
- **Kartoffelpüree**
- **Kartoffelgratin**
- **Kartoffelklöße/ Semmelklöße**
- **Rosmarinkartoffeln**
- **Warmer Kartoffelsalat mit Speck & Öl**
- **Oregano Kartoffeln**
- **Knoblauchkartoffeln**
- **Bratkartoffeln**
- **Reis**
- **Ofenkartoffel mit Sauerrahm**

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

- **Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Erbsen Möhren)**
- **Spargel nur zur Saison**
- **Rosenkohl**
- **Rahmchampignons**
- **Butterbohnen**
- **Broccoli/Blumenkohl**
- **Majoransauerkraut mit Äpfeln**
- **Rotkohl mit Ananas**
- **Grünkohl**

- **Waldpilze in Rahmsoße**
- **Pfannengemüse**

Deftige Suppen und Eintöpfe (ab 10 Personen)

- **Gulaschsuppe**
- **Soljanka**
- **Fischsoljanka**
- **Käse Lauchcremsuppe**
- **Bohneneintopf**
- **Kartoffelsuppe**
- **Ofensuppe**
- **Erbseneintopf**
- **Linseneintopf**

Vorsuppen (ab 10 Personen)

- **Hühnerbrühe mit Eierstich**
- **Knoblauchcremsuppe**
- **Legierte Fischsuppe mit Zanderstücken**
- **Tomatensuppe mit Basilikum**
- **Spargelcremsuppe (nur zur Saison)**
- **Kürbissuppe**

Grüne Salate (ab 10 Personen)

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

Salate (Preis pro 100 g - mindest Bestellmenge 1 kg)

Käsesalat

Herrensalat

Nudelsalat

Kasseler Salat

Weißkrautsalat

Brokkolisalat

Tomatensalat

Kartoffelsalat

Hirtensalat

Krabbensalat

Geflügelsalat

Eiersalat

Gurkensalat

Spargelsalat

Bohnensalat

Obstsalat

Kanapee

- **auf gebuttertem Kaviarbrot, fein garniert und reichlich belegt, wahlweise:**
mit Schinken, Kasseler, Roastbeef, Lachsschinken, französischer Salami, Kochschinken, Räucherlachs, Krabben, Käse, Frischkäse, Forellenfilets, Ei

Belegte halbe Brötchen

- **wahlweise belegt :**
mit Wurst - oder Bratenaufschnitt, Käse, Schinken, Ei, Salami, Hackepeter

Fingerfood (Bestellung ab 10 Stück)

- **Pikante Käsespieße**
- **Kochschinkenröllchen mit Spargel (3)**
- **Halbe Birne mit Preiselbeerrahm (3)**
- **Edelfischspieße mit Gemüse**
- **Minirösti Taler mit Räucherlachs (3)**
- **Schichtbrottürme (3)**
- **Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat(3)**
- **Champignonköpfe oder Tomaten mit Fetacreme**
- **Halbes Ei gefüllt mit Kräutercreme**

- **Garnelenspieße**
- **Schweinemedallions mit Roquefort & Birne**
- **Tomaten Mozzarella Spieße**
- **Matjestatar auf Pumpernickel**
- **Gurkenhäppchen mit Blauschimmelkäse**
- **Kaviarbrötchen mit Tomaten, Oliven, Käse überbacken**
- **Blauschimmel Käse auf glasierter Apfelscheibe**
- **Chicoree Schiffchen mit Käse-Obstfüllung**
- **Spieß mit Backpflaumen in Schinkenmantel & Hähnchenbrust**

Desserts (Bestellung ab 10 Portionen)

- **Mouse` au chocolat**
- **Sahnequark mit Früchten**
- **Götterspeise mit Früchten**
- **Bayerische Creme mit Sauerkirschen**
- **Rote Grütze mit Vanillesoße**
- **Obstsalat**
- **Tiramisu`**
- **Schokoladenpudding mit Vanillesoße**
- **Rotweinpflaumen mit Vanillecreme**
- **Bratapfel gefüllt mit Pflaumenmus und Nüssen**
- **Vanille Quark mit Beerenfrüchten**

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 / 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 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