

Bei allen Büfets oder einzelnen Speisen fragen Sie bitte per Mail mit Angabe der Personenzahl nach tagesaktuellen Preisen.

info@cafe-wiecker.de

Gern beraten wir Sie auch persönlich unter 0171-385114.

Vielen Dank. Michael Wiecker



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

1. Wernigeröder Büfett

Herzhafter Wurstsalat

* * *

Tomatensalat

* * *

Gurkensalat

* * *

regionales Hausschlachtebrett

* * *

Brotvariationen mit Butter und Schmalz

* * *

Herzhafte Goulaschsuppe

* * *

Krustenbraten mit Sauerkraut und Petersiliekartoffeln

* * *

Käsevariationen mit Früchten

* * *

fruchtige Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

* * *



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

2. Sachsen- Anhalt Büfett

Anhaltiner Krautsalat und fruchtiger Börde- Karottensalat

* * *

Harzer Käsesalat mit Zwiebelringen

* * *

Geräuchertes Forellenfilet aus der Rapbode
mit Sahnemerrettich

* * *

Wurstvariationen aus dem Rauch

* * *

Brotvariationen mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

* * *

Altmärkische Hochzeitssuppe
(Kraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen, Spargel)
für Vegetarier ohne Fleischklößchen

* * *

Anhaltiner Hähnchengeschnetzeltes mit Lauch, Pasta und Reis

* * *

Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen
für Vegetarier ein Gemüseschnitzel

* * *

Käsevariationen mit frischem Obst

* * *

Feine Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

* * *



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

3. Standard-Buffer

Feiner Rindfleischsalat

* * *

Fruchtiger Geflügelsalat mit Pfirsichen und Ananas

* * *

Dekorative Bratenplatte mit Remouladensoße

* * *

Gefüllte Eier mit Kaviar

* * *

Räucherfischplatte mit Sahnemerrettich

* * *

Dazu reichen wir Brot, Partybrötchen, Butter und Schmalz

* * *

Broccolicremesuppe

* * *

Rahmgeschnetztes vom Filet mit Champignons und gebackenen Kartoffelspalten

* * *

gebratenes Hähnchenbrustfilet in würziger Kräutersauce mit Farfalle

* * *

Käseplatte mit Früchten

* * *

Mousse au chocolate mit Sahne und Nüssen garniert

* * *



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

4. Romantik- Büfett

Caprese- Strauchtomaten- Mozzarellaplatte
mit Basilikum einem Hauch von Balsamico und Olivenöl

* * *

Shrimpsalat mit feinem Gemüse

* * *

gemischter bunter Salat mit Feta

* * *

dekorative Bratenplatte mit Remoulade

* * *

Käsevariationen mit Obst

* * *

Medaillons vom Schwein mit Früchten garniert

* * *

Gefüllte Eier – mit verschiedenem Kaviar und Krabben

* * *

Zauber aus dem Rauch – unsere Räucherfischplatte mit Sahnemerrettich

* * *

Aus der Backstube Brot und Brötchensonne, dazu eine Buttertraube und
Schmalzkugeln

* * *

Festtagssuppe mit Spargelspitzen und Fleischklöschen

* * *

Kleine Steaks vom Schwein in würziger Kräuterchampignonsauce
und Kartoffelgratin

* * *

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Reis

* * *

Duett von Vanille- und Schokoladenmousse
und leckeres Quarkdessert mit Früchten

* * *

Obstspieße mit Kuvertüre nach Wahl überzogen



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

5. Mediterranes Büfett – leicht und köstlich –

Römersalat, Ruccola und Kräuter , gerösteten Pinienkernen Caesar's Dressing
Frisch gehobelten Parmesan und Hähnchenstreifen streifen

* * *

marinierte Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße

* * *

Parmaschinken mit Melonenstreifen und Feigen

* * *

Räucherfischplatte mit Dijonsensauce und Kräutercreme
und gefüllte Kaviareier

* * *

marinierte Riesengarnelen mit Knoblauchsauce

* * *

Kleine Platte mit marinierten Steaks von Huhn
mit Tomaten-Schnittlauchsauce

* * *

hausgebackene Brotsorten, Ciabatta und Partybrötchen
dazu eine Buttervariation und Schmalz

* * *

Gemüsesuppe „Toscana“

* * *

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Paprika, Tomaten und Frühlingszwiebeln,
Rosmarinkartoffeln

* * *

mit Spinat und Lachs gefüllte Seezungenröllchen in Rahmsauce, Reis

* * *

Käsespezialitäten mit Früchten

* * *

Dessertauswahl mit Mangomousse
Obstplatte

* * *



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

6. Harzer Wildspezialitäten Büfett

Feldsalat mit Birne und Streifen vom Hasen

* * *

Champignonsalat

* * *

delikate Harzer Wildspezialitäten aus dem Rauch:

Salami vom Hirsch und Reh

Wildschweinschinken

Hirschlandjäger

Hirschschenken

Leberwurst vom Reh, Hirsch und Wildschwein

* * *

Brotvariationen mit Kräuterbutter und

Bärlauchschmalz

* * *

Wildsuppe mit Waldpilzen

* * *

Wildschweinbraten mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten

* * *

Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Käsevariationen von Harzer Käse und Camembert

* * *

Feine Waldbeerengrütze mit Vanillesauce



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

7. Fürstliches Wernigeröder Schloßbüfett

Römersalat, Rucola und Kräuter , gerösteten Pinienkernen Caesar's Dressing
frisch gehobelten Parmesan und Putenstreifen, verschiedene Gemüsesalate

* * *

marinierte Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße

* * *

verschiedene Bratenspezialitäten vom Geflügel mit Mangosoße und Currydip

* * *

Räucherfischplatte mit Dijonsensauce und Kräutercreme
Gefüllte Eier mit Kaviar

* * *

geräucherte Wildspezialitäten

* * *

Schaustück vom Roastbeef

* * *

Hausgebackene Brotsorten, Ciabatta und Partybrötchen
dazu eine Buttervariation und Schmalz

* * *

Kräuterrahmsuppe „Schloßgarten“

* * *

sautiertes Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce und Farfalle

* * *

Fürstlicher Spießbraten vom Wildschwein
mit verschiedenen Gemüse, Kartoffelgratin

* * *

gefüllte Seezungenröllchen in Rahmsauce und Wildreis

* * *

Käsespezialitäten mit Früchten

* * *

Dessert:

feines Mousse von der frischen Mango
Mousse von der dunklen und weißen Schokolade

* * *

3 verschiedene Schokoladenobstspieße und Baumkuchenspitzen



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

8. Italienisches Bufett

Antipastavariationen

* * *

Caprese aus Minimozzarella und Kirschtomate am Spieß

* * *

Rindfleisch mit Rucola und Parmesan

* * *

Honigmelone mit Parmaschinken

* * *

Räucherlachs und Heilbutt mit Senf-Dillsauce

* * *

Kleine Platte mit Geflügel und Cocktailsauce

* * *

Hausgebackenes Brot mit Oliven und Ciabattas,
dazu eine Buttervariation

* * *

Florenzer Tomatensuppe mit Croutons und gehobelten Parmesan

* * *

Roastbeef mit Pestokruste mit Zucchini – Paprikagemüse und kleine Ofenkartoffeln

* * *

Hähnchenstreifen in einer Champignon- Paprikasauce und Tagliatelle

* * *

Kleine Käseauswahl mit Trauben

* * *

Panna Cotta mit Vanilleaprikosen,
Tiramisu

* * *

Kleine Obstplatte



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

9. Weihnachts- Büfett

Fruchtiger Gelügsalat

* * *

Gemischter Blattsalat mit Orangenspalten und Walnüssen

* * *

Rosa Roastbeef mit Remoulade

* * *

Harzer Wildspezialitäten aus dem Rauch

* * *

Räucherlachs und Sahnemerrettich

* * *

Aus der Backstube Brot- und Brötchenauswahl,
eine Butterrose und feine Buttermischungen

* * *

Kraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

* * *

Fleisch

Aus 4 wählen Sie 2 aus:

Gänsebraten, Putenbraten, Wildschweinkeule oder Rehkeule

Fisch

Aus 2 wählen Sie 1 aus:

Forellenfilet auf Gemüsestroh oder Lachs auf Blattspinat

Gemüse

Aus 3 wählen Sie 2 aus:

Apfelrotkraut, Grünkohl und Buttergemüse

Beilagen

Aus 4 wählen Sie 2 aus:

Kartoffelklöße, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln

* * *

Käsevariationen mit Obst

* * *

Lebkuchencreme mit Printen

Orangenmousse auf Bratapfel mit Knusperboden

* * *



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

10. Flying-Büfett- Thema Harz

Das Flying Büfett wird von Restaurantfachfrauen auf Platten den Gästen gereicht.

Harzer Kräuterrahmsüppchen im Glas
Spieße von der Hirschsalami mit Bergkäse und Trauben
Steinpilzragout auf einer Tranche vom Schweinefilet
Röschen von Reh- und Wildschweinschinken
Harzer Forellenmousse auf Korntaler an Meerrettich
Canapee vom Steinofenbrot mit Bärlauchschmalz
Kartoffelscheiben mit Dill, Schmand und geräucherter Forelle
Rehleberpastete mit Preiselbeerschmand
Süße Fours vier verschiedene Sorten mit Baumkuchen und Obst

Flying Büfett Maritim / Mediterran

Herzhaft:

Garnelenspieße mit Ananas und Hähnchenbrust
dazu ein fruchtiger Mango Dip
Erdbeeren mit gereiftem Parmesan an einer
Balsamicocreme
Tortellini- Tomatenspieße mit Ruccola und Basilikum
Bruschetta mit Parmaschinken
Pastetchen aus Blätterteig gefüllt mit Forellenmousse
Miniwraps mit Thunfisch und Räucherlachs

Süß:

Latte Macchiatocreme in leichtem Biskuitmantel
fruchtige Obstfours mit gehackten Pistazien



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

11. Finger Food-Büfett

Gemüsestäbchen mit Kräuterdip
Garnelenspieß in Zuckerschotenhülle mit Zitronendip
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum
Hähnchenspieß mit Ananas und Dip
Hähnchenspieß mit Paprika und Dip
Kirschtomaten – Mozzarellaspieß mit Basilikum

Obstspieß mit Edamer Käse
Schinkencroissant
Gebackenes Hörnchen mit Räucherlachs
Mini –Wrap mit Tomate –Mozzarella und Ruccola
Mini- Wrap mit Thunfisch
Mini- Wrap mit Lachs
Mini- Wrap Mediterran mit Feta, Oliven und Paprika
Mini- Wrap Mexiko mit Mais, Schinken, Paprika
Marinierte Hühnerspieße mit Avocado-creme
Canapee (Frischkäse, Kochschinken, Salami, Camembert, Schnittkäse)
Canapee (Lachs, Braten wie Roastbeef und Kassler, ger. Forelle)
½ belegtes Brötchen (Kochschinken, Salami, Schnittkäse, Frischkäse)
½ belegtes Brötchen (Lachs, Forelle, Roastbeef, Kasseler)
Gemüsesticks mit Kräuterdip (Platte 10 Personen auch größer möglich)
Obstplatte klein (Platte 10 Personen auch größer möglich)

12. Häppchen Büffet

Mini

Gemüsestäbchen mit Kräuterdip

* * *

Zwei halbe Brötchen mit Schinken, Salami und Käse

* * *

Gulaschsuppe mit Baguette

* * *

Himbeerjoghurt

* * *

Kleine Platte mit Käse und Obsthäppchen

Häppchen Büffet Vegetarisch

Mini

zwei Sandwich mit Ei, Kapern, Kresse, Gurke und Kerbel

* * *

Champignoncremesuppe mit Körnerbaguette

* * *

Gefüllte Wraps mit Tomate- Mozzarella und Ruccola

* * *

Heidelbeerjoghurt

* * *

kleine Platte mit Käse und Obsthäppchen



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

13. Harzer Grillbüfett

Verschiedene Gemüsesalate
(Weißkraut, Tomatensalat, Gurkensalat)

Käsevariationen mit Obst

Rustikale Harzer Wurstspezialitäten

Hausgebackenes Brot und Partybrötchen

Bärlauchschmalz und Butter

Gewürz – und Senfgurken

Spezialitäten vom Grill:
Thüringer Rostbratwürstchen aus dem Südharz
Steaks
Hausgemachte Bouletten

Dips & Senf

Dessert Harzer Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

Häppchen Büfett Maxi

Zwei Canapees mit Käse, Lachs, Schinken und Salami

Garnelenspieß in Zuckerschotenhülle mit Zitronendip

Curry- Kokoscremesuppe mit Streifen von der Hähnchenbrust
Baguette

kleine Ofenkartoffel mit Kräuterdip

Fleiscbällchen mit Chillisauce

Gefüllte Teigtasche mit Gemüse und Fleisch

Mousse au chocolate und Waldbeerenjoghurt

kleine Platte mit Käse- und Obsthäppchen

Häppchen Büfett Vegetarisch Maxi

Miniwraps

zwei Canapees mit unterschiedliche Käsesorten

Tortellinenspieß mit eingelegten Tomaten

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

kleine Ofenkartoffel mit Kräuterdip

Gemüsespieß mit Pestomarinade

gefüllte Teigtasche mit Gemüse

Mousse au chocolate und Waldbeerenjoghurt

Keiner Obstkuchen

Unsere Zahlungs- und Lieferbedingungen

Bestellungen können bis 1 Woche vorher kostenfrei storniert oder die Personenzahl geändert werden, danach ist die Bestellung fest und zu 100% Kostenpflichtig.

Wir beliefern Sie gern mit unseren Kühlfahrzeug zu Ihrer Veranstaltung und machen Ihnen dazu auch ein Angebot. Ab einem bestimmten Wert liefern wir kostenfrei.

Auch machen wir Ihnen gern ein Angebot für Geschirr, Besteck, Gläser und sonstiges Equipment wie Zelte, Tische und Stühle oder Tischwäsche.

Die Bezahlung kann vorher über eine Rechnung per Überweisung oder bar bei Lieferung beim Fahrer gegen Vorlage der Rechnung erfolgen. Falls Sie in unserem Räumlichkeiten verzehren möchten, gilt der Vorort – Verzehr Mehrwertsteuersatz von 19%.

