

Wiecker Catering Service Menüvorschläge:

3 Gang Menüs

Menü 31

Kraftbrühe „Celstine“ mit Streifen von Kräutereierkuchen

* * *

Harzer Krustenbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

* * *

Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

17,90 €

Menü 32

Tomatencremesuppe mit geriebenen Parmesan

* * *

Scheiben von der Mastputenbrust an einer Rahmsauce
mit gehackten Walnüssen, dazu Zuckererbsen, feine Möhrchen,
Blumenkohl und hausgemachte Spätzle

* * *

Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Sauerkirschen

19,50 €

Menü 33

Lauchcremesüppchen

* * *

Rahmgeschnetztes vom Filet mit Champignons,
Kartoffelkroketten und einem Salatteller

* * *

Zitronencreme

19,90 €

Menü 34

Kraftbrühe mit Fleischklößchen Spargel und Gemüseeinlage

* * *

Filetsteak vom argentinischen Rind
auf Rotweinsauce mit Mandelbroccoli und
Kartoffelwaffeln

* * *

Pflaumenstrudel und Vanilleeis

25,90 €

Menü 35

Grüne Salate mit Balsamicodressing, Putenstreifen und Croutons

* * *

Gebratene Forellenfilets aus den Harzer Talsperren an Zitronen-Kräutersauce
mit Wildreis und Salat

* * *

Bourbon-Vanilleeis mit Früchten und Schlagsahne

21,90 €

Menü 36

italienische Tomatensuppe mit geriebenen Parmesan

* * *

Schweinelendchen in Cognacsauce mit gebutterten Kaisergemüse
und Herzoginkartoffeln

* * *

Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit Waldbeeren

26,90 €

Menü 37

Tagliatele mit Krabben und grünem Spargel
in Kräuterknoblauchcreme

* * *

gebratene Harzer Forellenfilets an Rosinenweincreme,
Romanesco und Wildreis

* * *

Walnußeis mit Karamelsauce und Sahne

24,90 €

Menü 38

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

* * *

Gebratens Zanderfilet an Dill-Schmorgurken mit Butterkartoffeln

Orangentiramisu mit gebrannten Mandeln

23,90 €

Menü 39

grüne Salate mit Balsamicodressing,
Putenstreifen und Croutons

* * *

Roastbeef mit Pestokruste auf Peperonata mit Bandnudeln

* * *

Mangomousse mit frischen Himbeeren

26,90 €

Wiecker Catering Service Menüvorschläge:

4 Gang Menüs

Menü 41

Paprikarahmsüppchen

* * *

Seezungenröllchen gefüllt mit Rauchlachs, serviert an Kräutercreme,
Romescorößchen und Basmatireis

* * *

Geschmorten Kalbsrücken auf Cognacsauce mit Broccoli und Spätzle

* * *

Geeistes Mousse au Chocolat an Orangenfilets

32,50 €

Menü 42

Lauwarme Tranchen vom Entenbraten auf knackigem Eisbergsalat angerichtet,
dazu reichen wir Wildbeerendressing

* * *

Butterpilzcreme mit Rohschinken und grünem Pfeffer

* * *

Lachsfilet auf Zitronendillsoße mit Zuckerschoten und Wildreistürmchen

* * *

Eisvariation mit exotischen Früchten

29,90 €

Menü 43

In Madeira sautierte Geflügelleber mit Kartoffel-Broccolischaum

* * *

Forellencreme mit Buttercrôutons

* * *

Wildschweinkeule in Thymiansoße mit Ananasrotkraut und Thüringer Knödeln

* * *

Mandarinen in Cointreau mit Caramelleis

28,90 €

Wiecker Catering Service Menüvorschläge

Menü 44

Spargelcremesuppe

* * *

Cocktail von Krabben mit Butters-toast

* * *

Medallions vom Hirschrücken mit
sautierten Steinpilzen und Kartoffelwaffeln

* * *

kleine Pfannkuchen gefüllt mit Brombeeren

29,80 €

Menü 45

Gebeizte Kräuterlachsroulade mit Schmand
und Kaviar auf Blattsalat

* * *

Steinpilzcremesuppe mit Kressesalat
Und Croutons

* * *

Medallions vom Schweinefilet an Pfeffersoße
mit asiatischem Gemüse aus dem Wok
und Kartoffelkroketten

* * *

Obstsalat mit Rumrosinen und Mandelsplittern

27,90 €

Wiecker Catering Service

4- Gang Menü

Menü 46,,Sachsen Anhalt Menü“

Hausgeräucherte Anhaltiner Gänsebrust an
Apfel Vinaigrette mit Friseesalat

* * *

Altmärkische Gemüsebrühe
mit Kräuterstrudel

* * *

In Wacholder gebeizte Harzer Rehkeule an Mandelrahm
Dazu Bratäpfel, gefüllt mit Honigsauerkirschen,
Rosenkohlröschen,
Waldpilze in der Blätterteigpastete,
Schlosskartoffeln

* * *

Walnussparfait mit Gewürzorange,
Wernigeröder Hippenblätter
und Karamelherz

39,00 €

Menü 46

Wernigeröder Spezialitätenmenü

Feldsalat mit Kräutercroutons

Kartoffelcremesuppe mit Schinken- Brotwürfeln

Krustenbraten an Dunkelbiersauce
gebuttertes Marktgemüse
und Kartoffelwaffeln

Harzer Waldfruchtgrütze mit Vanilleschaum

19,90 €

Unsere Menüvorschläge:

5 Gang Menüs

Menü 51-

Lachsmousse auf Toastplätzchen
mit marinierten grünen Spargelspitzen

* * *

Kartoffel-Lauchsüppchen

* * *

Krabben in Kräutercreme mit Wildreismischung und Zucchini

* * *

Filetsteak an Barolojus mit Spargelspitzen und Schlosskartoffeln

* * *

Obstfours und Vanilleeis

39,50 €

Menü 52-

Carpaccio mit grünem Pfeffer und Salaten

* * *

Grünes Samtsüppchen von Kräutern mit Sahnehäubchen

* * *

Gebratene Seezungenfilet an Champignonwirsing

* * *

im Stück gebratene Schweinelende auf Waldpilzsoße
mit Broccoli und Mandelkartoffelbällchen

* * *

Obstcocktail mit Grand Marnier und frischem Schlagrahm

38,90 €

Bei jedem Menü sind Kräuterbutter und hausgebackenes Brot inklusive.

Menüvorschlag Wiecker Catering Service

5 - Gang Menü

Menü 53-

Parfait von der Entenleber in Bisquitmantel
mit Preiselbeerschaum

Consomme von sizilianischen Rispentomaten
mit Frischkäseravioli

Zanderfilet unter der Kruste mit Bärlauchpesto
Stampfkartoffel

Grillierter Hirschrücken auf geschmolzenen Feigen,
Turban aus geminzten Teigwaren
und sautierten Zuckerschoten

Variationen von Chocolate Mousse mit
frischen Waldbeeren

p. P. 49,00 €

Menü 54-

Gebratener Bonito mit Bergpfeffer auf Salatbouquet

Consomme double mit Grießnockerln und
Schnittlauch

Raumlachs- Gemüsestrudel mit Beurre Blanc

Kalbskötlette mit Sauce Bernaise und gebratenen
Pfifferlingen, Petersilienkartoffeln

Baumkuchen- Bananentörtchen
auf Schweizer Schokoladensauce

p. P. 45,00 €

Wiecker Catering Service

Hochzeitsmenü

„Just Married“

Altmärkische Hochzeitssuppe

(Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse und Spargelspitzen)

Gebratene Riesengarnele auf Zitronenbandnudeln

Tranchen vom Schweine- und Rinderfilet mit verschiedenen Gemüsen
Champignons und Steinpilzen, Sauce Bearnaise und
Kartoffelvariationen

Weißes Stacciatellamousse mit Himbeerküchlein

p. Person 39,90 €

Für Suppe, Vorspeise und Dessert können auch alternative Vorschläge gemacht werden. Als 3 Gangmenü ohne Vorspeise 34,90 € p. P.

Wiecker Catering Service

Weihnachtsmenüs

W-Menü 31

Kartoffelrahmsuppe mit Schinkencroutons

* * *

Grünkohlteller mit Bratwurst, Kasslersteak und Bregenwurst, Petersilienkartoffeln

* * *

Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

16,90 €

W-Menü 32

Winterliche Blattsalate mit Orangenspalten, Nüssen
Rote Beete Streifen und Holunderdressing

* * *

Wildgeschnetztes in Kirsch-Wacholdersauce mit einer pochierten Calvadosbirne
und Preiselbeeren, Butterspätzle sowie Feldsalat mit Joghurtdressing

* * *

Bratapfelparfait mit Eierlikörspiegel

21,90 €

W-Menü 33

Champignoncremesuppe

* * *

Hirschkalbsbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten

* * *

Mousse au chocolate mit Baumkuchenspitzen und Schlagrahm

18,90 €

W-Menü 34

Wildrahmsuppe mit Waldpilzen

* * *

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

* * *

Walnussparfait mit Gewürzorange, Hippenblättern und Karamelnetz

19,90 €

W-Menü 35

Shrimpscocktail mit Butters-toast

* * *

Gebratenes Wildschweinfilet mit Steinpilzen und Kartoffelwaffeln

* * *

Obstsalat mit Rosinen und karamellisierten Mandeln, dazu Sahne

21,90 €

W-Menü 36

Kraftbrühe mit Streifen von Kräutereierkuchen

* * *

Gebratene Barberie-Entenbrust auf Backpflaumensauce,
dazu Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln

* * *

Mouse von frischer Mango mit Früchten und Sahne

22,50 €

W-Menü 37

Paprikacremesuppe

* * *

Pochierter Lachs mit Dillsoße an Spinatgratin und Petersilienkartoffeln

* * *

Wiener Kaffeecreme

18,50 €

W-Menü 38

Tomatensuppe mit Ginsahne

* * *

Zwei gebratene Schweinmedaillons auf Champignon-Paprikarahm
mit herzhaften Kartoffelspalten

* * *

Fürst Pückler Parfait

19,90 €