



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Wiecker Catering Service Menüvorschläge:

3 Gang Menüs

Menü 31

Kraftbrühe „Celstine“ mit Streifen von Kräutereierkuchen
Harzer Krustenbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

24,90 €

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

26,50 €

Menü 33

Lauchcremesüppchen
Rahmgeschnetzeltes vom Filet mit Champignons,
Kartoffelkroketten und einem Salatteller
Zitronencreme

29,90 €

Menü 34

Kraftbrühe mit Fleischklößchen Spargel und Gemüseinlage
Filetsteak vom argentinischen Rind
auf Rotweinsauce mit Mandelbroccoli und
Kartoffelwaffeln
Pflaumenstrudel und Vanilleeis

36,90 €

Menü 35

Grüne Salate mit Balsamicodressing, Putenstreifen und Croutons
Gebratene Forellenfilets aus den Harzer Talsperren an Zitronen-Kräutersauce
mit Wildreis und Salat



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Bourbon-Vanilleeis mit Früchten und Schlagsahne 28,90 €

Menü 36

italienische Tomatensuppe mit geriebenen Parmesan
Schweinelendchen in Cognacsauce mit gebutterten Kaisergemüse
und Herzoginkartoffeln
Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit Waldbeeren

29,90 €

Menü 37

Tagliatele mit Krabben und grünem Spargel
in Kräuterknoblauchcreme
gebratene Harzer Forellenfilets an Rosinenweincreme,
Romanesco und Wildreis
Walnußeis mit Karamelsauce und Sahne

29,90 €

Menü 38

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich
Gebratens Zanderfilet an Dill-Schmorgurken mit Butterkartoffeln
Orangentiramisu mit gebrannten Mandeln

32,90 €

Menü 39

grüne Salate mit Balsamicodressing,
Putenstreifen und Croutons
Roastbeef mit Pestokruste auf Peperonata mit Bandnudeln
Mangomousse mit frischen Himbeeren

35,90 €

Bei jedem Menü sind Kräuterbutter und hausgebackenes Brot inklusive.
Inklusive Geschirr und Besteck.

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

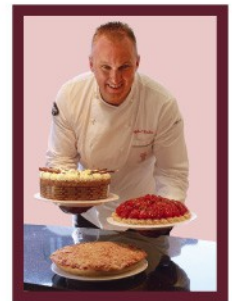
49,50 €

Menü 42



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

In Madeira sautierte Geflügelleber mit Kartoffel-Broccolischaum
Forellencreme mit Buttercrôtons
Wildschweinkeule in Thymiansoße mit Ananasrotkraut und Thüringer Knödeln
Mandarinen in Cointreau mit Caramelleis

38,90 €

Menü 43

Spargelcremesuppe
Cocktail von Krabben mit Butters-toast
Medallions vom Hirschrücken mit
sautierten Steinpilzen und Kartoffelwaffeln
kleine Pfannkuchen gefüllt mit Brombeeren

42,80 €

Menü 44

Gebeizte Kräuterlachsroulade mit Schmand
und Kaviar auf Blattsalat
Champignoncremesuppe mit Kressesalat und Croutons
Medallions vom Schweinefilet an Pfeffersoße
mit marktfrischen Gemüse und Herzoginkartoffeln
Obstsalat mit Rumrosinen und Mandelsplittern

38,90 €

Menü 45

„Sachsen Anhalt Menü“

Hausgeräucherte Anhaltiner Gänsebrust an
Apfel Vinaigrette mit Friseesalat

Altmärkische Gemüsebrühe
mit Kräuterstrudel

In Wacholder gebeizte Harzer Rehkeule an Mandelrahm
dazu Bratapfel, gefüllt mit Honigsauerkirschen,
Rosenkohlröschen, Waldpilze in der Blätterteigpastete
und Schlosskartoffeln

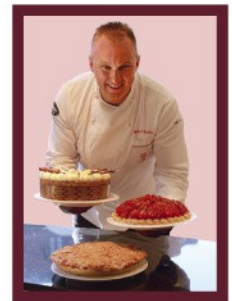
Walnussparfait mit Gewürzorange,
Wernigeröder Hippenblätter und Karamel

46,00 €



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Menü 46 „Wernigeröder Rathausmenü“

Feldsalat mit Kräutercroutons

Kartoffelcremesuppe mit Schinken- Brotwürfeln

Krustenbraten an Hasseröder Dunkelbiersauce
mit gebuttertes Marktgemüse
und Kartoffelwaffeln

Harzer Waldfruchtgrütze mit Vanilleschaum

29,90 €

Bei jedem Menü sind Kräuterbutter und hausgebackenes Brot inklusive.
Inklusive Geschirr und Besteck.

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

49,50 €

Menü 52-

Carpaccio mit grünem Pfeffer und Salaten

Grünes Samtsüppchen von Kräutern mit Sahnehäubchen

Gebratene Seezungenfilet an Champignonwirsing im Stück gebratene

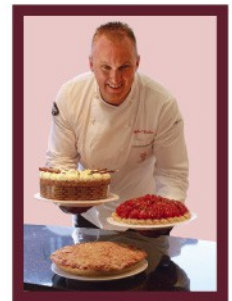
Schweinelende auf Waldpilzsoße mit Broccoli und Mandelkartoffelbällchen

CONDITOREI CAFÉ CATERING WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode
Michael Wiecker | Landesinnungsmeister der Konditoren Sachsen Anhalt
Fon +49(0)3943 26169-0 | Fax +49(0)3943 26169-9 | info@cafe-wiecker.de | www.cafe-wiecker.de
Harzsparkasse | BLZ 810 520 00 | KontoNr 330 333 895
Finanzamt Quedlinburg | StNr 117/287/42722



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Obstcocktail mit Grand Marnier und frischem Schlagrahm

49,90 €

Bei jedem Menü sind Kräuterbutter und hausgebackenes Brot inklusive.
Inklusive Geschirr und Besteck.

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

69,00 €

Menü 54-

Gebratener Bonito mit Bergpfeffer auf Salatbouquet

Consomme double mit Grießnockerln und
Schnittlauch

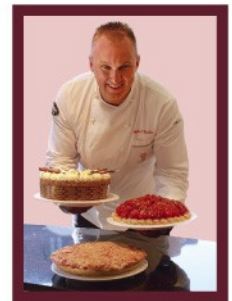
Raumlachs- Gemüsestrudel mit Beurre Blanc

Kalbssteak mit Sauce Bernaise und gebratenen
Pfifferlingen, Petersilienkartoffeln



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Baumkuchen- Bananentörtchen
auf Schweizer Schokoladensauce

59,00 €

Bei jedem Menü sind Kräuterbutter und hausgebackenes Brot inklusive.
Inklusive Geschirr und Besteck.

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

59,90 €

Weihnachtsmenüs

W-Menü 31

Kartoffelrahmsuppe mit Schinkencroutons
Grünkohlteller mit Bratwurst, Kasslersteak und Bregenwurst, Petersilienkartoffeln
Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

24,90 €

W-Menü 32

Winterliche Blattsalate mit Orangenspalten, Nüssen
Rote Beete Streifen und Holunderdressing
Wildgeschnetzeltes in Kirsch-Wacholdersauce mit einer pochierten Calvadosbirne
und Preiselbeeren, Butterspätzle sowie Feldsalat mit Joghurtdressing
Bratpfelparfait mit Eierlikörspiegel

34,90 €

W-Menü 33

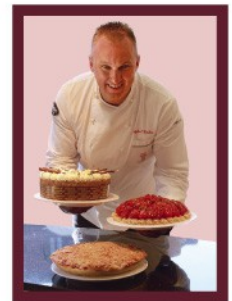
Champignoncremesuppe
Hirschkalbsbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten
Mousse au chocolate mit Baumkuchenspitzen und Schlagrahm

28,90 €



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

W-Menü 34

Wildrahmsuppe mit Waldpilzen

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Walnussparfait mit Gewürzorange, Hippenblättern und Karamelnetz

29,90 €

W-Menü 35

Shrimpscocktail mit Buttermtoast

Gebratenes Wildschweinfilet mit Steinpilzen und Kartoffelwaffeln

Obstsalat mit Rosinen und karamellisierten Mandeln, dazu Sahne

34,90 €

W-Menü 36

Kraftbrühe mit Streifen von Kräutereierkuchen

Gebratene Barberie-Entenbrust auf Backpflaumensauce,
dazu Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln

Mousse von frischer Mango mit Früchten und Sahne

34,50 €

Bei jedem Menü sind Kräuterbutter und hausgebackenes Brot inklusive.
Inklusive Geschirr und Besteck.