



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 1 / 8

Menüvorschläge

Tagesaktuelle Preise bitte mit Angabe der Personenzahl
per Mail anfragen. info@cafe-wiecker.de

Sehr gern beraten wir Sie auch. 0171-3855114

Vielen Dank. Michael Wiecker

3 Gang Menüs

Menü 31

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

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

Menü 33

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

Menü 34

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



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 2 / 8

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

Menü 36

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

Menü 37

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

Menü 38

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

Menü 39

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



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

4 Gang Menüs

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 3 / 8

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

Menü 42

In Madeira sautierte Geflügelleber mit Kartoffel-Broccolischaum

Forellencreme mit Buttercrôutons

Wildschweinkeule in Thymiansoße mit Ananasrotkraut und Thüringer Knödeln

Mandarinen in Cointreau mit Caramelleis

Menü 43

Spargelcremesuppe

Cocktail von Krabben mit Butters-toast

Medallions vom Hirschrücken mit

sautierten Steinpilzen und Kartoffelwaffeln

kleine Pfannkuchen gefüllt mit Brombeeren

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



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 4 / 8

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

Menü 46 „Wernigeröder Rathausmenü“

Feldsalat mit Kräutercroutons

Kartoffelcremesuppe mit Schinken- Brotwürfeln

Krustenbraten an Hasseröder Dunkelbiersauce
mit gebuttertes Marktgemüse
und Kartoffelwaffeln

Harzer Waldfruchtgrütze mit Vanilleschaum

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



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 5 / 8

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

Menü 52-

Carpaccio mit grünem Pfeffer und Salaten

Grünes Samtsüppchen von Kräutern mit Sahnehäubchen

Gebratene Seezungenfilet an Champignonwirsing

gebratene Schweinelende auf Waldpilzsoße mit Broccoli und
Mandelkartoffelbällchen

Obstcocktail mit Grand Marnier und frischem Schlagrahm

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



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 6 / 8

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

Menü 54-

Gebratener Bonito mit Bergpfeffer auf Salatbouquet

Consomme double mit Grießnockerln und
Schnittlauch

Rauchlachs- Gemüsestrudel mit Beurre Blanc

Kalbssteak mit Sauce Bernaise und gebratenen
Pfifferlingen, Petersilienkartoffeln

Baumkuchen- Bananentörtchen
auf Schweizer Schokoladensauce

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



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Hochzeitsmenü „Just Married“

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 7 / 8

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

Weihnachtsmenüs

W-Menü 31

Kartoffelrahmsuppe mit Schinkencroutons

Grünkohlteller mit Bratwurst, Kasslersteak und Bregenwurst, Petersilienkartoffeln

Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

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

Bratapfelparfait mit Eierlikörspiegel

W-Menü 33

Champignoncremesuppe

Hirschkalbsbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelkroketten

Mousse au chocolate mit Baumkuchenspitzen und Schlagrahm



Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING
Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode



WIECKER | Marktplatz 6-8 | 38855 Wernigerode

Wernigerode | 30.05.2023 | Seite 8 / 8

W-Menü 34

Wildrahmsuppe mit Waldpilzen

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Walnussparfait mit Gewürzorange, Hippenblättern und Karamelnetz

W-Menü 35

Shrimpscocktail mit Buttermtoast

Gebratenes Wildschweinfilet mit Steinpilzen und Kartoffelwaffeln

Obstsalat mit Rosinen und karamellisierten Mandeln, dazu Sahne

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

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