

# 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

Rauchlachs- 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 €**