



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBERG

Buffets

**Wir bieten Ihnen verschiedene Buffets an,
für die Sie bei uns einen Tisch reservieren können, oder welche
wir für Ihre private Veranstaltung ausrichten.**

BUFFET NR. 1

Geräucherte Edelfische mit Sahnemeerrettich, Geflügelcocktail
in der halben Ananas, Honigmelone mit zweierlei Schinken, Baguette und Butter,
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings



Schweinenacknbraten und Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Spätzle und Semmelknödel



Marinierter Obstsalat und Mousse au chocolate

€ 33,00 p. P.

BUFFET NR. 2

Terrine vom Schweinefilet mit Cumberlandsoße, hausgebeizter Basilikumlachs
mit Senf-Dill-Soße, rosa gebratene Roastbeefröllchen, Baguette und Butter,
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings



Jungschweinerücken am Stück gebraten und Burgunderbraten mit Spätzle,
Kartoffelgratin und Gemüse



Creme brulée und Eisschnitte mit Balsamico-Karamell

€ 35,00 p. P.

BUFFET NR. 3

Makrelenfilets mit Pfeffer und Koriander, Shrimpscocktail, Antipasti,
Schinken von der Barberie-Entenbrust mit Cumberlandsoße, Baguette
und Butter, Salate der Saison mit verschiedenen Dressings



Schweinelendchen in Champignonrahmsoße, rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce bernaisé, Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüse



Grießflammerie mit Himbeersoße, Eisgugelhupf, internationale Käse vom
Brett mit Baguette und Butter

€ 39,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBERG

Buffets

BUFFET NR. 4

Parmaschinken mit Melonenschiffchen, Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsoße, marinierte und gegrillte Scampispißchen, Kräuterterrinen mit rosa Pfeffer und Cumberlandsoße, Baguette und Butter, Rieslingsüppchen mit Croutons, Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

★ ★ ★

Gegrilltes Merluzzafilet auf tomatisiertem Mittelmeergemüse, gefülltes Poulardenbrüstchen in Sherrycreme, Kalbsschulter am Stück gebraten mit Gemüsereis, Spätzle, Kartoffelkroketten und Gemüse

★ ★ ★

Crème brûlée, Apfelmöhre mit Vanillesoße und Walnußeis, Beerengrütze mit Sauerrahm, internationale Käse vom Brett mit Baguette und Butter

€ 43,00 p. P.

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit aus den verschiedenen Buffetkomponenten „Ihr“ eigenes Buffet zu kreieren. Gegebenenfalls müssten wir dann den Preis neu kalkulieren

FINGER-FOOD

- Stück € 1,50** Hähnchenspieße mit Ananas, Partyfrikadelle mit Cornichon
Pikante Blätterteig-Minis, Pumpnickel mit Frischkäse,
Nürnberger Bratwürstchen, Frühlingsröllchen, Mozzarellasticks
- Stück € 2,00** Melonenschiffchen mit geräuchertem Schinken, Matjesfilet auf
Dunkelbrot, panierte Putenbrustwürfel, Kirschtomate mit
Mozzarella, gebackener Riesenchampignon,
Dunkles oder helles Mousse au chocolate, Obstsalat
- Stück € 2,00** Scampispißchen, Käsespißchen, Riesengarnelen im
Kartoffelnest, geräucherte Lachsröllchen, belegtes Minibrötchen
mit Edelsalami, Tira mi su, gelbe Grütze mit Grand marnier,
crème brûlée

Zu den Finger-Food-Buffets erhalten Sie zusätzlich verschiedene Dips, Soßen und falls erforderlich Baguette



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Buffets

Für Ihren Sektempfang empfehlen wir

Butterbrezel **€ 1,80**



½ belegtes Brötchen **€ 2,00**



Canapéverschiedene Sorten **€ 2,80**



Gedeckpreis bei selbst mitgebrachtem Kuchen **€ 2,50 p. P.**

Sie haben bei uns die Möglichkeit Ihre Feierlichkeit in einer gemütlichen Atmosphäre und tollem Ambiente bis spät in die Nacht zu feiern.

Ab 24.00 Uhr müssen wir Ihnen jedoch je angefangene Stunde und Mitarbeiter/in **€ 30,00** in Rechnung stellen. Aus Sicherheitsgründen müssen jedoch mindestens immer zwei Mitarbeiter/in von uns bis zum Ende Ihrer Veranstaltung anwesend sein.

Unsere Wiesenkelter hat insgesamt **120 Plätze, 90 Plätze** im unteren Bereich und **30 Plätze** auf der Galerie. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine geschlossene Gesellschaft erst ab **75 Personen** annehmen können. Bei weniger Gästen haben wir noch A la carté-Betrieb.

Wir sind sicher, dass dieses umfangreiche Angebot Ihren Wünschen gerecht wird. Sollten Sie dennoch Wünsche und Anregungen haben so bitten wir Sie diese uns mitzuteilen.

Außer-Haus-Service sowie spezielle Themen-Buffets arrangieren wir selbstverständlich für Sie auf Anfrage.

Natürlich helfen wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Speisenfolge und unterstützen Sie in allen Fragen der Ausführung und Gestaltung Ihrer Festlichkeit.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBERG

Buffets

**Wir bieten Ihnen verschiedene Buffets an,
für die Sie bei uns einen Tisch reservieren können**

WIESENKELTER-BUFFETS

Ab 30 Personen

Gemüsecremesüppchen mit Croutons



Gegrillte Hähnchenkeulen und geschmortes Mini-Schweinhäxle
in Lembergersoße mit Pommes Wedges,
Salate der Saison und Baguette



Beerengrütze mit Sauerrahm

€ 28,00 p. P.

Salate der Saison mit zweierlei Dressings und Baguette



Schweinenacknbraten und Filetgeschnetzeltes „Gourmet“
mit Spätzle, Semmelknödel und Gemüse



Marinierter Obstsalat

€ 29,00 p. P.

Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison



Jungschweinerücken am Stück gebraten und gegrilltes Seehechtfilet
an Rieslingsoße mit Kartoffelgratin und Gemüserais



Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 30,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Buffets

WENGERTER-BUFFETS

Ab 30 Personen

Geräucherte Edelfische mit Sahnemeerrettich, Geflügelcocktail
in der halben Ananas, Baguette und Butter



Medaillons von der Putenbrust in Champignonrahmsoße
und Gemüse-Nudel-Gratin in Basilikumsoße mit Kroketten,
Spätzle und Blattsalate mit zweierlei Dressings



Eispyramide mit Fruchtsoßen

€ 30,00 p. P.

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken,
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings und Baguette



Burgunderbraten und gefüllte Putenmedaillons „Florentine“
mit Spätzle, Kartoffelrösti und Gemüse der Saison



Eisgugelhupf mit Schokoladen.- und Vanillesoße

€ 31,00 p. P.

Terrine vom Schweinefilet mit Cumberlandsoße
und Salat von Meeresfrüchten in der halben Ananas
mit Baguette und Butter



Gegrillte Medaillons vom Lachsfilet auf Blattspinat
und Schweinerückensteaks an Café de Paris-Soße
mit Kräuterreis und Kartoffelrösti



Grießflammerie mit Himbeersauce

€35,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Buffets

WENGERTER-BUFFETS

Ab 30 Personen

Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison



Kalbsrahmbraten und Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzsoße
mit Spätzle, Semmelknödel und Gemüse



Eispyramide mit zweierlei Soßen
und internationale Käse vom Brett mit Baguette und Butter

€ 33,00 p. P.

Schinken von der Barberie-Entenbrust, ganzer pochierter Lachs
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter



Schweinefilet am Stück gebraten mit gegrillten Kräuterchampignons,
gemischter Wildbraten (saisonbedingt) mit Kräuterknöpfe,
Kroketten, Gemüse und Preiselbeeren



Gelbe Grütze mit Grand Marnier und Hippengebäck

€ 34,00 p. P.

Gallia-Melone mit Parmaschinken, Antipasti
Scampispißchen an Knoblauch-Dipp mit Ciabatta und Butter



Schweinefilet in Käse-Eihülle auf Tomaten-Spaghetti,
geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüsewürfel
und Kräuterreis



Tira mi su und mariniertes Obstsalat

€ 35,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Buffets

GRILLBUFFET VOM HOLZKOHLEGRILL

Ab 30 Personen im Innenhof oder am Wengertshäusle
Bei schlechtem Wetter im Restaurant

Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison



Rumpsteaks, marinierte Schweinenackensteaks,
Putenmedaillons, Speckscheiben, Grillwürstchen,

Beilagen:

Folienkartoffeln mit Sourcreme, Country Potatoes,
gegrillte Maiskolben, verschiedene Dipps, Kräuterbutter



Eispyramide mit Früchten und zweierlei Soßen,
Obstsalat

€ 36,00 p. P.

**Erweiterbar mit: Scampispieße, Lammkotelettes, Schweinerückensteaks,
Rinderfilet, Schweinefilet, Gemüsespieße, Antipasti, Käsebrett**
Der Preis pro Person müsste dann neu kalkuliert werden

DAS BESONDERE SPARGELBUFFET

Genießen Sie Spargel in seinen schönsten Variationen
saisonbedingt ab Mitte April bis 21. Juni

Spargelcremesüppchen



Spargel-Schinken-Röllchen, Spargel-Cocktail im Glas,
Spargel-Maultaschen-Salat, Spargelkuchen,
Spargeltörtchen mit buntem Gemüse, Spargelsalat in Sauce Vinaigrette,
panierter Spargel, gemischte Schinkenplatte,
Baguette und Butter



Obstsalat, Eispyramide mit zweierlei Fruchtsoßen

€ 38,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBERG

Buffets

WILDERERBUFFET

Genießen Sie Wildspezialitäten aus fürstlicher Jagd

*saisonbedingt ab September bis März
ab 60 Personen im unteren Bereich, Galerie ist offen
ab 75 Personen geschlossene Gesellschaft*

Wildkraftbrühe mit Grießnockerl



Wildkrokette, Wildmaultäschle in Himbeer-Walnußdressing,
Tartelettes von Reh und Hirsch, Wildschweinschinken mit Cumberlandsoße,
ganzer Hirschrücken auf Gänseleberparfait, Wildtterriner,
Selleriesalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, Baguette und Butter



Wildererragout in Trollingersoße, Hirschschnittel, Reh.- Hirsch.-
und Wildschweinbraten, Semmelknödel, Spätzle, Apfelrotkraut,
verschiedene Gemüse und Preiselbeeren



Mousse au chocolate, internationale Käse vom Brett
mit Baguette und Butter

€ 39,00 p. P.

DAS BESONDERE SCHALEN.- UND KRUSTENTIERE-BUFFET

Lassen Sie sich kulinarisch verführen in Neptuns Reich

*Saisonbedingt, nur in den Monaten mit „r“ von September bis April
ab 60 Personen im unteren Bereich, Galerie ist offen
ab 75 Personen geschlossene Gesellschaft*

Hummercremesuppe



Ganze pochierte Lachse, Austern, Scampispieße,
ausgelöste Hummer, geräuchertes Lachsfilet, ganze Tintenfische,
Hummercocktail im Glas, Meeresfrüchtesalat, überbackene Grünschalmuscheln,
verschiedene Soßen, Baguette und Butter



Spaghettis mit Scampis und Gemüsestreifen, gefüllte Hummerschwänze,
gegrilltes Seehechtfilet auf Ratatouille, Miesmuscheln im Gemüse-Knoblauch-Sud,
gegrillte Black-Tiger-Scampis und Rosmarinkartoffeln



Creme brûlée und Limetten-Mousse

€ 49,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Buffets

BUFFETS A LA CARTÉ

Ab 50 Personen

Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison,
Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße, rosa gebratene Roastbeefröllchen
mit Remouladensoße, Parmaschinken mit Melonenschiffchen,
Baguette und Butter



Medaillons vom Schweinefilet an Pfefferrahmsauce,
Kalbshaxe am Stück gebraten mit Kartoffelgratin, Spätzle und Gemüse



Mousse au chocolat von weißer und schwarzer Schokolade

€42,00 p. P.

Shrimpscocktail in der halben Ananas, Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Basilikumstreifen, Terrine von Edelfischen an Schnittlauchcreme,
Salate der Saison mit zweierlei Dressing



Verschiedene Medaillons in Champignonrahmsauce, gegrilltes Rotbarbenfilet
auf tomatisiertem Mittelmeergemüse mit Rosmarinkartoffeln,
Spätzle und Gemüse



Crème brûlée und Eispypamide mit Fruchtsoßen

€ 42,00 p. P.

Geräucherter Basilikumlachs mit Senf-Dill-Soße, Wildterriner
mit Cumberland-Soße, Antipasti, Schinken von der Barberie-Entenbrust,
Baguette und Butter



Gefülltes Poulardenbrüstchen in Steinpilzsoße, Schweinefilet
im Blätterteig, gegrilltes Seehechtfilet mit Gemüsereis,
Kartoffelgratin, Spätzle und Mandelbrokkoli



Joghurt-Sauerrahm-Törtchen mit marinierten Kiwis
und Eispypamide mit Fruchtsoßen

€ 39,00 p. P.



WIESENKELTER
ÖHRINGEN VERRENBURG

Buffets

EXKLUSIVE BUFFETS

Ab 50 Personen

Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison
Geräucherte Edelfische mit Sahnemeerrettich, Scampis am Spieß
gegrillt mit Knoblauch-Dipp, Tafelspitzsülze an Schnittlauchsoße,
Kräuter-Terrine mit rosa Pfeffer und Cumberlandsoße,
verschiedenes Baguette und Butter



Rosa gebratenes Roastbeef am Stück, Zanderfilet auf tomatisiertem
Mittelmeergemüse, gegrilltes Poulardenbrüstchen auf Sahnelauch
mit Gemüsereis, Kartoffelgratin, Rösti und Sauce Bernaisé



Eispyramide mit Fruchtsoßen, mariniertes Obstsalat
und internationale Käse vom Brett mit Baguette

€ 40,00 p. P.

Geräucherte Edelfische mit Koriander und buntem Pfeffer,
Meeresfrüchte-Cocktail in der halben Ananas, Entenbruststreifen
aus der Honigmarinade auf Gemüsestreifen, Antipasti,
Gallia-Melone mit Parmaschinken,
Baguette und Butter



Tomaten-Consommé mit Basilikumklößchen



Ganzer Hirschrücken am Stück gebraten mit Portweinsoße und Kräutersteinpilzen,
Glasierte Kalbsschulter, Spinat-Lasagne mit Lachs und Zander,
bunten Nudeln, Kartoffel-Sellerie-Gratin, Spätzle, Preiselbeerbirne
und diverse Salate vom Buffet



Apfelküchle mit Vanillesoße und Walnußeis, Creme brûlée,
Internationale Käse vom Brett mit Baguette und Butter

€ 33,00 p. P.

