



Beim Wessinger kochen wir mit Anspruch, Herz und Bodenständigkeit.

Die Köche arbeiten nur mit besten Zutaten, wenn möglich von regionalen Produzenten. Und ganz ohne unnötige Inhalts- oder Zusatzstoffe. Das schmeckt man.

Ob traditionell mit Fleisch oder lieber modern-vegetarisch, wir bringen nur Lieblingsgerichte auf den Teller.

Hier finden Sie einige Menü- und Buffet- vorschläge. Alle Menüs sind ab 10 Personen, Buffets ab 30 Personen buchbar. Lassen Sie sich inspirieren.

IHR FESTTAGS-BUFFET FÜR UNVERGESSLICHEN GENUSS

SEKTEMPFANG

18

incl. Finger Food

Couscous-Granatapfel-Salat
Falaffel mit Minz-Dip
Blätterteigtwist
Gazpacho
Garnelenspieß auf Gurken-Dill-Salat

BUFFET

75

SUPPE

Saisonale Tagessuppe

BROTSTATION

Frisches Brot | Brötchen | Butter

SALAT BUFFET

Blattsalate der Saison
Körner | Nüsse | Croûton
Zwei Sorten Dressing
Verschiedene Rohkost und Feinkostsalate
Beispiele: Mediterraner Nudelsalat
Karottensalat | Mandeln | Gedörnte Früchte
Bayrischer Kartoffelsalat
Couscous-Granatapfel-Salat
Taboulé uvm.

VORSPEISEN

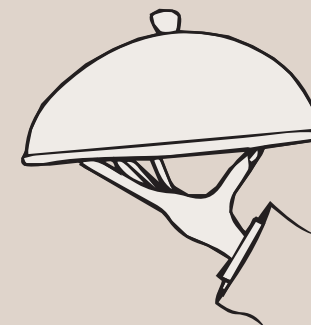
Ofenkürbis | Karamellisierter Ziegenkäse | Kräutersalat
Büffelmozzarella | Beete | Feldsalat

HAUPTGANG

Maispouardenbrust | Cremiges Lauchgemüse
Norwegisches Lachsfilet | Rheingauer Riesling Sauce
Fregola Sarda | Gegrilltes Gemüse
Wintergemüse
Rosmarinkartoffeln
Gewürzreis

DESSERT

Panna Cotta
Rote Grütze | Vanillesauce
Petit Fours





WESSINGER

EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS HERBST | WINTER



CHEFS SPECIALS

Gemischter Blattsalat mit Cranberries,
karamellisierten Pecannüssen und Croutons

—
Argentinisches Rinderfilet, rosa gebraten
mit Trüffelkartoffelstampf und Mandel-Brokkoli

oder

Skrei-Filet mit Safranrisotto, Brokkoli
und getrockneten Tomaten

oder

Trüffelrisotto mit gebratenen Pilzen
und Pinienkernen

—
Dessert aus der Patisserie

IHR FESTTAGS-MENÜ

HERBST|WINTER-MENÜ SELECTION

September bis Februar



HERBST|WINTER 1

60

Weinschaumsüppchen | Birne | Käsegebäck

Maispoulardenbrust | cremiges Lauchgemüse

Gewürzreis

oder

Pasta | gegrilltes Gemüse

Schokoladen-Birnen-Tarte | Beeren



HERBST|WINTER MENÜ 2

70

Getrüffelte Pastinaken-Cremesuppe
Portweinzwiebeln | Croûtons

Burgunderbraten vom deutschen Weideochsen

Kartoffel-Kräuterstampf | Karottengemüse

oder

Quinoa-Gemüsetörtchen | Blattspinat

Schmortomaten

Bratapfel-Crumble | Zimt | Rumrosinen | Vanilleeis

HERBST|WINTER MENÜ 3

95

Hausgebeitztes norwegisches Lachsfilet

Orangen-Vinaigrette | Kräutersalat

Rosa gebratener Kalbsrücken | Selleriepüree

Röschengemüse | Wintertrüffel

oder

Trüffelrisotto | Parmigiano Reggiano | Wintertrüffel

Dazu Jakobsmuschel (3 Stk.)

Aufpreis 17

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Tonkabohnen-Creme | Sauerkirschen

VARIATIONEN

FISCHALTERNATIVEN

Verwandeln Sie Ihren Hauptgang ohne Aufpreis in ein Fischgericht oder ergänzen Sie einen weiteren Gang zu Ihrem Menü zum hier genannten Preis.

Norwegisches Lachsfilet | Süßkartoffelstampf

Zucchini-gemüse 27

Zanderfilet | Rotwein-Rote-Beete-Risotto

Meerrettichschaum 26

Doradenfilet | Safranreis | Blattspinat | Gemüse 26

VORSPEISEN

Tauschen Sie Ihre Vorspeise ohne Aufpreis oder ergänzen Sie eine weitere Vorspeise zum hier genannten Preis.

Ofenkürbis | karamellierter Ziegenkäse

Kräutersalat 18

Büffelmozzarella mit Beete und Feldsalat 17



IHR FESTTAGS-MENÜ

FRÜHLING|SOMMER-MENÜ SELECTION

März bis August



FRÜHLING|SOMMER 1

60

Tomatensuppe | Basilikumöl | Croûton

Maispoularde | Blattspinat | Olivenkartoffel

Kräutersauce

oder

Pasta | mediterranes Gemüse

Tarte au Citron

FRÜHLING|SOMMER 2

70

Kokos-Erbsensuppe

Rosa gebratener Kalbsrücken | Tomatenrisotto

Zucchini-gemüse

oder

Tomatenrisotto | Zucchini | gratinierter Ziegenkäse

Vanille Panna Cotta | Frische Erdbeeren

FRÜHLING|SOMMER 3

95

Hausgebeiztes norwegisches Lachsfilet

Zitrusöl-Vinaigrette | Kräutersalat

Rinderrücken | Gemüse der Saison | Thymianjus

Kartoffelgratin

oder

Pilzrisotto | Parmigiano Reggiano

Dazu Jakobsmuscheln (3 Stk.)

Aufpreis 17

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Tonkabohnencreme | frische Beeren

VARIATIONEN

FISCHALTERNATIVEN

Verwandeln Sie Ihren Hauptgang ohne Aufpreis in ein Fischgericht oder ergänzen Sie einen weiteren Gang zum hier genannten Preis.

Norwegisches Lachsfilet | Tomatenrisotto

gebratenes Zucchini-gemüse 27

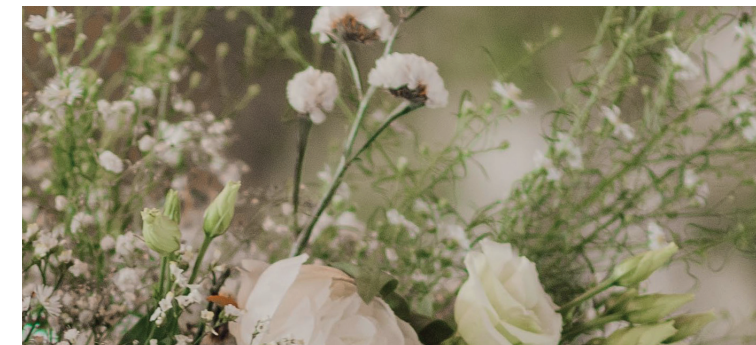
Zanderfilet | Safranreis | Blattspinat | Gemüse 26

VORSPEISEN

Tauschen Sie Ihre Vorspeise ohne Aufpreis oder ergänzen Sie eine weitere Vorspeise zum hier genannten Preis.

Blattsalat der Saison | gebratene Pilze | Kräuter 18

Büffelmozzarella | Tomatensalat | Olivenpesto 17



FINGERFOOD

LATE NIGHT & MIDNIGHT SNACKS

Wir rechnen 4-5 Stück pro Person | Mindestmenge je Sorte: 10 Stück



VEGETARISCH

Karamellierter Picandou	7
Mini-Brezeln Spundekäs	6
Kartoffelsuppe in der Tasse	5
Quiche der Saison	6
Gemüse Sticks	6,5
Grüne Soße Ei	6

FISCH & FLEISCH

Knoblauch Garnelen Mango	8
Kalbsfrikadelle Senf	6,5
Hühnchen Saté Erdnusssoße	6,5
Quiche der Saison	6
Räucherlachs-Röllchen	7
Forelle Meerrettich rote Beete	7

SÜSS

Apfelcrumble	6
Mousse au Chocolat	7
Obstsalat	7
Panna Cotta	6
Kuchen am Stiel	2,8
Petits Fours	3,1

CANAPÉS ZU 5,5 | STK.

Rindertataki Hoisin Sesam
Gekochter Wacholderschinken Spargel
Hausgebeiztes Lachsfilet im Noriblatt Wasabi Mayonnaise
Geräucherte Forelle Gurke Meerrettich
Ziegenkäse Portwein-Zwiebelconfit Walnuss
Gegrillte Zucchini Getrocknete Tomaten Pesto

CANAPÉS ZU 4,50 | STK.

Salami Milano Gewürzgurke
Putenschinken Curry Mayonnaise
Camembert Trauben
Tomate Mozzarella Pesto
Marinierter geräucherter Tofu

