

Pfaffenberg 1 51674 Wiehl
Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400



www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

Kalt- Warmes Buffet

Brotkorb / hausgemachtes Griebenschmalz,
Kräuterquark / Kräuterbutter

Kalte Gerichte

Räucherlachs / Heringsfilet / Sahnemeerrettich

Kalte kleine Schnitzel / Minifrikadellen

Melone / Schinken

Tomaten-Mozzarella / Basilikum

Bauernsalat mit Hirtenkäse / Bohnensalat / Krautsalat / Nudelsalat

Blattsalat / Joghurtdressing / Kräutervinaigrette

Warme Gerichte

Geschmorte Kalbsschulter / Sauce Esterhazy

Hähnchenrouladen mit Spinat gefüllt

Schweinefilet / Champignonrahmsauce

Gnocchi / Salbeibutter / Parmesan

Blumenkohl / Brokkoligemüse / Sauce Bernaise

Schwenkkartoffeln / Butterreis / Croquetten

Dessert in Glässchen

Tiramisu

Pfirsich Maracujacreme

42,50 Euro pro Person

Pfaffenberg 1 51674 Wiehl
Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400



www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

Kalt-warmes Buffet

Brotkorb / hausgemachtes Griebenschmalz / Kräuterbutter

Kalte Gerichte

Humusplatte mit verschiedenen Gemüsesorten

Bunte Räucherfischplatte / Sahnemeerrettich

Pikanter Krabbensalat mit Mango

Avocado/ Tomate / Mozzarella

Geflügelcurrysalat im Glas

Rohkostplatte / Kräuterquark

Warme Gerichte

Zanderfilet serviert mit Tomate / Knoblauch / Zwiebeln / Oliven

Roastbeef im Ganzen - rosa mit Zwiebelkruste / Pfeffersauce

Schweinefilet / leichte Senfsauce / Apfel / Schalotte

Vegetarisches Maultaschencurry

Blumenkohl / Zuckermöhren / Brokkoligemüse / Sauce Bernaise

Rosmarinkartoffeln / Butterreis / Pommes frites

Dessert

Himbeercreme / Mousse au chocolat

Käsebrett

48,50 Euro pro Person

Pfaffenberg 1 51674 Wiehl
Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400



www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

Mediterranes Buffet

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten
Kräuterbutter/ Dips

Kalte Gerichte

Diverse italiensche Antipasti
Italienischer Nudelsalat

Gemischte Räucherfischplatte /Sahnemeerrettich /Preiselbeersahne
Rosa Roastbeef / Sauce Remoulade
Fenchel- Orangensalat nach französischer Art

Spanische Tapas: Pimientos al patron / Champignon al Jerez / Chorizzo,
Pflaumen im Speckmantel / Jamón serrano

Mezze: Baba Ganoush / Hummus /Ajvar
Avocado /Tomate /Granatapfel / Minibörek / Samosas / Kibbeh / Falafel

Warme Gerichte

Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Champagnerkraut
Penne mit gebratenen Garnelen in Hummersauce
Andalusische Hähnchenpfanne
Ochsenbäckchen in Portweinsauce
Vegetarisch/ Vegan Gemüsecurry mit Kichererbsen - pikant
Buntes Gemüse gebraten in Knoblauch und Olivenöl
Rosmarinkartoffeln / Butterreis / Croquetten

Dessert

Bayrischcreme mit Beerentopping/ Weincreme
Käse

59,50 Euro pro Person