

Menü- und Büfetttempfehlungen

Für Ihre individuellen Familienfeiern, Geschäftsjubiläen oder Bankette möchten wir Ihnen spezielle Menüs und Büfets servieren. Dazu reservieren wir Ihnen gern die entsprechenden Plätze in unserem klassisch- eleganten Restaurant „Vis á vis“ mit dem bezaubernden Blick auf das historische Rathaus oder in einem unserer Bankettbereiche.

Rathauszimmer	14 Plätze
Hasseröder Zimmer	12 Plätze
Brocken I *	32 Plätze
Brocken II *	24 Plätze
Brocken III *	24 Plätze
Brocken I bis III *	100 Plätze
Festsaal*	125 Plätze
* klimatisiert	

Mit unserem CATERING- SERVICE bringen wir Ihnen unsere Köstlichkeiten in gewohnter Qualität und Frische bis ca. 500 Personen nach Hause oder in die Firma.



Zur Vorbereitung Ihrer Feierlichkeit stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Wieland
 und das „Weißer Hirsch“- Team

Unsere genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen MwSt.

Stand: 08/15

Sehr geehrte Gäste,

gern möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unsere vielfältigen, kulinarischen Möglichkeiten vermitteln. Auf Wunsch übernehmen wir gern für Sie die Organisation der passenden Blumendekoration, Menü- oder Tischkarten. An Musik- oder Showprogrammen haben wir verschiedene Empfehlungen für jeden Anlass.

Bei der Zusammenstellung Ihres festlichen Menüs oder Büfets mit Ihren speziellen Wünschen beraten wir Sie gern.

Unsere Menüs servieren wir ausschließlich einheitlich für Gesellschaften ab 8 Personen.

Bei Gesellschaften:

- ab **20 Personen** erhalten Sie **5 %**,
- ab **50 Personen** erhalten Sie **10 % Ermäßigung** auf die angegebenen Menüpreise.

Unsere Büfets gelten für Gesellschaften ab 20 Personen.

Bei Gesellschaften:

- ab **50 Personen** erhalten Sie **5 % Ermäßigung** auf den angegebenen Büfettprice.

Unsere All inklusive- Pauschalen gelten ab 20 Personen.

Bei Gesellschaften:

- ab **50 Personen** erhalten Sie **5 % Ermäßigung** auf den Speisenanteil.



Sie feiern lieber zu Hause oder in der Firma?

Mit unserem **CATERING- SERVICE** bringen wir Ihnen unsere Köstlichkeiten in gewohnter Qualität und Frische nach Hause oder in die Firma.

Ganz gleich, ob Sie Kalte Platten, Canapées oder unsere Spezialitätenbüfets wünschen, wir sorgen für Qualität und Frische in Größenordnungen bis ca. 500 Personen mit ausgezeichnetem Service! Auf Wunsch stellen wir Ihnen die komplette Ausstattung zur Verfügung.



Wenn Sie sich für uns entscheiden erhalten Sie:

-  Individuelle Beratung und professionelle Planung Ihrer Veranstaltung
-  kostenfreie Raumbereitstellung
-  Bereitstellung der Räumlichkeit mit Tischwäsche, Stoffservietten, Leuchterkerzen, Platztellern
-  Zwei Menükarten pro Tisch
-  persönliche Betreuung durch Fachpersonal unseres Hauses
-  Tanzfläche

Bankett 1

Velouté von Kaiserschoten
mit gebratenen Garnelen auf Basilikum- Risotto



Schweinefilet mit feiner Salbeifarce im Schinkenmantel
auf Balsamico- Burgundersauce mit tomatisierten Prinzessbohnen
und gebräunten Maisgrießwürfeln



Panna cotta mit Kokos und Aperol
Zitronensorbet und macerierte Beeren

3- Gang- Menü

26,00 €

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2014 Höhnstedter Kelterberg

Müller- Thurgau, Qualitätswein, trocken, Weingut Born

25,00 €

2013 Hambacher Schloss

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken

19,50 €

Bankett 2

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Petersilienpesto- Krüstchen



Rosa gegarte Entenbrust, aus dem Trüffelöl- Sous vide auf Belugalinsenragout mit gebratenem grünem Spargel, Spitzkohlpraline und Rosmarin- Speck- Kartoffeln



Eiszylinder „Vanille- Erdbeer“ mit Beeren und Mascarpone- Mocca- Saucen

3- Gang- Menü

33,00 €

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2013 Isteiner Kirchberg

Gutedel, Qualitätswein exklusiv, trocken, leicht, säurearm, harmonisch
Markgräflerland

21,50 €

2013 Hönstedt-Buntsandstein

Portugieser, VDP Ortswein, trocken, Weingut Born

24,00 €

Bankett 3

Steinpilzcremesuppe
mit rosa gebratenem Hirsch



Krustentier- Risotto mit Parmesanchip
Kabeljau und confierter Tomate



Argentinische Rinderlende „Salmon salar“-mit Räucherlachs und Kräutern gefüllt-
auf tomatisiertem Linsenragout mit Vanillekarotten, Kaiserschoten
und gratinierten „Trüffel“- Kartoffeln



Mocca- Crème brûlée
mit Orangen- Sabayone und Kokossorbet

4- Gang- Menü **46,00 €**
3- Gang- Menü (*mit Suppe*) **38,00 €**

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2013 Bickensohler Steinfelsen **23,50 €**
Weisser Burgunder, Qualitätswein, trocken,
Winzergenossenschaft Bickensohl

2013 Dernauer Klosterberg **26,50 €**
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, edler, tieferer, samtiger Rotwein
Dagernova Weinmanufaktur

Bankett 4

Parfait und Tatar von norwegischem Räucherlachs mit seinem Kaviar
auf Sauerrahm- Sesam- Bisquit
kleiner Wildkräutersalat in Limetten- Vinaigrette



Consommé vom heimischen Rind
mit Madeira, Gemüseperlen und Rosmarin- Grießnocken



Fruchtiges Sorbet



Gratiniertes Südamerika- Rinderfiletsteak unter der Nusskruste
mit Portweinsauce
grünem Spargel und knusprigem Wirsingsäckchen
Rote Bete- Risotto



Geflämmtes Zitronen- Ricotta- Parfait
an buntem Melonensalat mit Melisse

5- Gang- Menü 49,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe) 38,00 €

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2013 Montespina 26,00 €
Verdejo, Bodegas Avelino Vegas

2012 Berchers 25,00 €
Spätburgunder, VDP Gutswein, trocken

Bankett 5

Carpaccio von der Rindslede mit Balsamico und Olivenöl
 Grana Padano und mariniertem Salat



Kraftbrühe von Roten Rüben
 mit feinen Streifen von Roter Bete und Rosmarincelestine



Gebratenes Knurrhahnfilet unter der Senfruste
 auf lauwarmen Ratatouillesalat
 mit Kräuterkartoffeln



Fruchtiges Sorbet



Rosa gegarte Hirschflanke aus dem Kräuter- Sous- vide
 an Nussbutter- Selleriepürée,
 mit Preiselbeerrahmsauce
 Cassis- Rotkohl im Strudelblatt
 und geschwenktem Kartoffelnudel- Bündchen



Safran- Grießflammerie
 auf Ananas- Granatapfel- Confit
 hausgemachtes Mascarponeeis

6-Gang-Menü	52,50 €
4-Gang-Menü (mit Vorspeise und Suppe)	41,50 €
3-Gang-Menü (mit Suppe)	32,50 €

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2011 Chablis A.C.C Domaine des Marronniers **38,00 €**
 Chardonnay, kräftig, gehaltvoll, Erzeuger Bernard Légländ

2013 Gründelbacher Wachtkopf **27,00 €**
 Lemberger Kabinett, Prädikatswein, trocken, Weingut Sonnenhof

Bankett 6

Hirschpastete mit Preiselbeersahne
 und karamellisierter Birne an kleinem Salatsträußchen



Wild- Consommé
 mit Stockschwämmchen
 Glasnudeln und Rosmarin- Pfannkuchenstreifen



Salmi von der Fasanenbrust
 in Burgunder mit geschwenkten Schupfnudeln



Brombeer- Buttermilch- Sorbet



Wildhasenrücken im Rosmarin- Wirsingblatt
 auf lauwarmer Preiselbeer- Vinaigrette
 grüner Spargel und gebackene Kohlspitzen
 Birnen- Kartoffelgratin



Lauwarme Quarknocken mit Zwetschgenparfait
 und kleinem Orangensalat



Gratinierter Chicoree „Picandou“
 mit Medaillons vom Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Honig und Baguette

7-Gang-Menü **65,00 €**
5-Gang-Menü (ohne Zwischengang und Käse) **46,00 €**

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2014 Sancerre **38,00 €**
 A.C Sauvignon blanc, frischer Weisswein, weich, rund

2013 Zweigelt **26,50 €**
 Leichte Kakaowürze, Duft von Backpflaumen

Bankett 7 (Hochzeitmenü)

Crème brûlée von der Gänseleber
 mit kleinem Confit von Granny Smith und Preiselbeeren
 lauwarme Brioche



Altmärker Hochzeitsuppe
 (Geflügelbrühe mit Royal, Mettklößchen, Spargel und Gemüse)



Gebratener Norweger- Lachs
 auf Dillgurken in Safranschaum



Erdbeer- Kokos- Sorbet



Dialog vom argentinischem Rinderfilet und Schweinelendchen
 mit Kräuter- Schinkenfarce auf Balsamico- Burgundersauce
 mit grünem Spargel und gebackenem Prinzessbohnen- Bündchen
 und getrüffeltem Kartoffelgratin



Kleines Schokoladenküchlein mit Tonkabohnen- Eis
 und Ananas- Kokos- Mousse

6-Gang-Menü **55,00 €**
3-Gang-Menü (*mit Suppe*) **38,50 €**

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2014 Schloss Neuenburg **28,00 €**
 Weißburgunder, Qualitätswein, trocken, Weingut Klaus Böhme

2012 Fleiner Kirchenweinberg **23,00 €**
 Schwarzriesling Kabinett, Prädikatswein, trocken, leichter fruchtiger Wein

Bankett 8 (Leicht und Mediterran)

Marinierte Melonen mit Parmaschinken

kleinem Blättergebäck und Wildkräutersalat in Balsamico- Dressing



Kräuterschaumsüppchen mit Lachs und Zitronen- Croûtons



Balsamico- Eis auf Erdbeermark



Doradenfilet mit confierten Tomaten im Spitzkohlblatt

Safran- Sauerrahmsauce
Kaiserschoten, gratinierte Parmesantomate
und gebräunte Rosmarinkartoffeln



Gazpacho von Himbeeren und Paprika mit Basilikumsorbet

5-Gang-Menü 46,00 €
3-Gang-Menü(mit Suppe) 35,00 €

Unsere individuellen Weinempfehlungen

2014 Pinot Grigio 23,00 €
fruchtig, leicht, säurearm, Abfüller Concilio D.O.C

2012 Rocca Dela Macie 29,00 €
Chianti Classico DOCG Famiglia Zingarelli

Bankett 9 (Kindermenü)

„Buchstabennudel“- Suppe
mit Gemüse



Gebratene Schweinelendchen auf Rahmsauce
mit Blumenkohl und Kroketten



Dessert „Wie die Großen...“



13,50 €

Unsere Empfehlung dazu:

Traubensaft rot

Rustikales Büfett „Harzer Art“

Kaltes Büfett

gefüllte Kochschinkenröllchen mit Gemüsesalat
pikant gefüllte Eier auf Kartoffel- Gurken- Salat



Rustikale Bretter und Platten mit Hausschlachtewurst

(Leberwurst, Rotwurst, Mettwurst, Knackwurst, hausgemachte Sülze)
Braten von Schweinerücken, Kasseler, Pute und Rind
Schinkenspeck, Nusschinken, Katenschinken
verschiedene Käsesorten, wie z. B. Harzer Sauermilchkäse, Limburger, Romadur,
Schinkenschnittkäse, Frischkäse
Fisch- und Räucherfisch,
wie dressierte Harzer Forelle, gedünstet, geräucherte Forellen- und Makrelenfilets



Salate von

Tomaten, Pilzen, Gurken und Staudensellerie



Partybrötchen, Baguette, Bauernbrot, Kümmelbrot, Butter und Schmalz



Warmteil

Harzer Köhlersuppe

deftiges Navarin mit Wurzelgemüse (dunkles Lamragout)
saftig gebratener Schweine- und Kasselernacken in Altbiersauce
gebratene Putenbrust in Champignonsauce

dazu an Beilagen

Speckbohnen
Mischgemüse und deftiges Sauerkraut

Harzer Knieste
Bratkartoffeln, gebackene Kartoffelspalten
Semmelknödel



Desserts

Obstkorb der Saison
rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Topfengraubrot mit Pflaumenmus
Backobstterrine mit Hasseröder Bierschaumsauce
Apfel- Birnen- Salat mit Rosinen
Apfelstrudel mit Vanilleeis

pro Person 27.00 €

- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -

Büfett „Art des Hauses“

Medaillons von der Putenbrust, fruchtig garniert
Medaillons vom Schwein, pikant garniert
heiß geräuchertes Truthahnfilet
fein garnierte Taschen von Kasselerlachs
gefüllter Schweinerücken
Schinkenauswahl mit Honigmelone
gefüllte Eier, verschieden garniert mit Kaviar und Mixed Pickles
gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele u.a.
Lachs modern garniert oder Lachsmedaillons

Auswahl verschiedener Salate

Tomate, Gurke, Blattsalate mit Dressing, Käsesalat,
Nudelsalat und Geflügelsalat

Auswahl von verschiedenem in- und ausländischem Käse vom Brett

Butter in gefälliger Form
Brot, Baguette und verschiedene Partybrötchen

Warmteil

gebundene Suppe



Burgunder Krustenbraten mit Sauerkraut
und Semmelknödel



verschiedene Fischfilets
in Dillrahm mit Blattspinat und Reis

Putenbruststreifen „Indische Art“
mit Kaisergemüse

Tortelli in Gemüse-Käse-Sauce

Desserts

Obstkorb der Saison
verschiedene Terrinen von Früchten und Joghurt
Auswahl von Mousses und Cremes
Obstsalat in der Frucht angerichtet
flammierte Früchte
hausgemachte Parfaits und klassisches Eis

pro Person ab 34,00 €
- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten

Büfett „Mediterran“

Kartoffel- Sauerrahmsuppe
mit Rauch und Speck



Salatvariation

mit Blattsalaten, Waldorfsalat, fruchtigem Chinakohlsalat,
Feldsalat, Spitzkohlsalat, roher Grünkohlsalat u.v.m.
mit verschiedenen Dressings und kleinen Spezialitäten u.a. von:

Putenmedaillons, fruchtig
Schweinemedaillons, Lebermousse
Antipastispiße, mariniertes Feta
Melone und zweierlei Schinken

Käsespezialitätenbrett von italienischem
und französischem Käse



Pastasalat
Tomate- Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl
Champignonsalat
Hirtensalat mit Feta
Gurkensalat

Warmteil

Lammragout mediterran
mit Zucchini, Aubergine und Oliven

Gebratene Fischfilets auf Ratatouille
mit Tomatenrisotto

Gefüllte Truthahnbrust mit Spinat und Mozzarella
Saltim bocca
Paella

Beilagen

Penne, Gnocci, Polenta, Kräuterreis
Pasta, verschieden gefüllt

Dessert

Gorgonzolacreme in gedünstetem Pfirsich
Obstkorb und Obstsalat
Coppa di frutta con Café; Cassata
Joghurt-Früchte-Terrine
hausgemachtes Tiramisu
verschiedene Cremes und Mousses
frisches Obst



dazu Butter in gefälliger Form und verschiedenes Backwerk

pro Person 38,00 €

- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -

Büfett „Modern Style“

Auberginentatar mit Estragon auf Vollkorntoast
Millefeuille von Gemüse, Zucchini- Crepes- Roulade auf Dillschmand
gefüllte Tomate mit Balkansalat und Thunfischcreme
Paprikamousse mit Basilikumvinaigrette

Gugelhupf von Räucherlachs, hausgemachte Fischterriner, Harzer Rauchforelle
Räucherlachsspieß, Steinbutt als Schaustück, Meeresfrüchte in Safrangelee
Tatar von Matjes mit Birne und Estragon, Barsch mit Walnussöl auf Steckrübenpüree

Kalbsfleischterriner mit Morcheln, Karée vom Roastbeef
Schweinslendchen- Lebermuspralinè, Papaya- Putenpralinè
Grillierte Polentaschnitte mit Stubenkükenkeulchen
dreierlei Rauchfleisch mit Melonenschiffchen, Feigen und gelierten Mixed Pickles

Auswahl verschiedener Salate

Garnelencocktail, Schinkensalat mit Brokkoli, Apfel und Mais
Geflügelsalat mit fruchtigem Quarkdressing
Pastasalat Venecia mit Gurken und Zwiebeln

Nelken vom Tete de moine mit Feigen und Feigensenf
mediterran marinierter Ziegenkäse, Gorgonzola
Brie und Münster vom Brett

Butter in verschiedenen Formen und Zubereitungen
diverses Backwerk vom Landbäcker

Warmteil

Tomatenessenz mit Ravioli und Roter Meerbarbe



Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef mit Pfefferrahmsauce,
Pinienkernblattspinat und gefüllte, gratinierte Kartoffeln

Filet von Lachs und Kabeljau mit Pesto im Wirsingblatt
dazu Gurkenstreifen in Dillrahm und Butternudeln

Überbackenes Ragout von Geflügel mit Spargel und Pilzen, Sesam- Blättergebäck

Desserts

Frischer Obstsalat in der Frucht arrangiert, dazu Erdbeereis
Kaltschale von Grünem Apfel mit Apfel- Meerrettichsorbet
Erdbeer- Pannacotta- Timbal

Schokoladen- Mandel- Creperoulade auf Safranschaum
Kardamomeisparfait mit Mango, Kokos- Creme brulée mit Birnenconfit
Topfenknödel in warmer Karamelsauce, Pfirsich Melba oder Birne Helene am Spieß
Mascarpone- Hazelnut- Creme mit warmer Moccasabayone

pro Person ab 43,00 €

- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -

Büfett „4 Jahreszeiten“

Medaillons von der Putenbrust, fruchtig garniert
Medaillons vom Schwein, pikant garniert
heiß geräuchertes Truthahnfilet
fein garnierte Taschen von Kasselerlachs
Schinkenauswahl mit Honigmelone
rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich
gefüllte Eier, verschieden garniert mit Kaviar und Mixed Pickles
gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele
dressierte Wendefurther Forelle, Lachs modern garniert



Auswahl verschiedener Salate

Tomate, Gurke, Blattsalate mit Dressing, Käsesalat,
Nudelsalat, Meeresfrüchtesalat, Champignon- und Geflügelsalat
Auswahl von verschiedenem in- und ausländischem Käse vom Brett
Butter in gefälliger Form dazu Brot, Baguette und verschiedene Partybrötchen



Warmteil der Jahreszeit entsprechend

Im Frühling

Gemüsecremesuppe
geschmorte Lammkeule auf Bohnengemüse mit Kartoffeln
Schollenfilets in Muschelsauce mit Blattspinat und Reis
Schweinefiletstreifen „mediterran“
Maultaschen in Tomatensauce

Im Sommer

Gurkenkaltschale
Frischer Blumenkohl in Sauce hollandaise
Putencurry „Indisch“ mit Reis
Schweinerückenbraten gekrättert
mit Champignon- Pfifferlingsragout und Semmelknödeln
Gratinierte Pasta- Spinaci“
Lachsfilet im Blätterteig



Desserts

Obstkorb der Saison
verschiedene Terrinen
zweierlei Mousses und Cremes
Obstsalat in der Frucht angerichtet
flammierte Früchte
hausgemachte Parfaits und klassisches Eis

pro Person ab 44,00 €
- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -

Büfett „4 Jahreszeiten“

Medaillons von der Putenbrust, fruchtig garniert
Medaillons vom Schwein, pikant garniert
heiß geräuchertes Truthahnfilet
fein garnierte Taschen von Kasselerlachs
gefüllter Schweinerücken
Schinkenauswahl mit Honigmelone
rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich
gefüllte Eier, verschieden garniert mit Kaviar und Mixed Pickles
gemischte Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrele
dressierte Wendefurther Forelle, Lachs modern garniert



Auswahl verschiedener Salate

Tomate, Gurke, Blattsalate mit Dressing, Käsesalat,
Nudelsalat, Meeresfrüchtesalat, Champignon- und Geflügelsalat
Auswahl von verschiedenem in- und ausländischem Käse vom Brett
Butter in gefälliger Form dazu Brot, Baguette und verschiedene Partybrötchen



Warmteil der Jahreszeit entsprechend

Im Herbst

Kürbiscremesuppe, Quiche Loraine
Schweinerückenbraten mit Backpflaumen gefüllt
mit hausgemachtem Grünkohl
Braten von der Hirschkalbskeule in Preiselbeersauce,
Brüsseler Kohl und Semmelknödel
Seelachsfilet in Dillrahm mit Reis
gefüllte Maultaschen in Gemüsebouillon

Im Winter

herzhafte Goulaschsuppe
geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen
Braten von der Hirschkalbskeule in Preiselbeersauce,
Brüsseler Kohl und Semmelknödel
hausgemachter Grünkohl mit Kasselnackern
Schwarzwurzelgratin
Muscheln in Riesling- Gemüserahm



Desserts

Obstkorb der Saison
verschiedene Terrinen und zweierlei Mousses und Cremes
Obstsalat in der Frucht angerichtet, flambierte Früchte
hausgemachte Parfaits und klassisches Eis



pro Person ab 44,00 €
- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -

Festbüfett

rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich
geräuchertes Schweinelendchen, pikant garniert
Medaillons von der Putenbrust, chaud- froidiert
fein garnierte Taschen von zartem Kasselerbraten
Platte von Edelschinken, wie Parma und Serrano
verschiedene Terrinen von Gemüse, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

Garnierter Rehrücken

Galantine von Hecht, Lachs oder Forelle
Steinbutt, fein garniert
Räucherfischörtchen und Graved Lachs
Hummer „Bellevue“
Austern frisch auf Eis oder gratiniert



Auswahl verschiedener Salate

Red Snapper -Salat, Couscous -Salat, Pastasalat, Pilzsalat
Tomate, Gurke, Blattsalate mit Dressing,
Meeresfrüchtesalat, Geflügelcocktail

Auswahl von verschiedenem in- und ausländischem Käse vom Brett

Butter in gefälliger Form
Brot, Baguette und verschiedene Partybrötchen



Warmteil

Altmärker Feiertagssuppe

Braten von der Hirschkalbskeule in Preiselbeersauce, Brüsseler Kohl
und Semmelknödel

Rindslende in Walnuss gehüllt, rosa gegart, Sauce bernaise
Kartoffelgratin

Gedünstetes Zanderfilet in Krebsbuttersauce
Schupfnudel -Gemüsepfanne



Desserts

Hausgemachtes Tiramisu
Verschiedene Eisminiaturen
verschiedene Terrinen
Mousses und Cremes
Obstsalat in der Frucht angerichtet
flammierte Früchte
hausgemachte Parfaits und klassisches Eis
Omelette „Surprise“



pro Person ab 48,00 €
- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -

All- inclusive Angebot für Ihre Feierlichkeit

Classic- Pauschale

-  1 Glas Prosecco zur Begrüßung
 -  Bankettmenü 1 (3- Gang- Menü)
 -  Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Rosewein, Bier und alkoholfreie Erfrischungsgetränken
 -  Blumendekoration (Trockengesteck) vom Haus
 -  Bis zu 3 Stunden ohne Beschränkung
- pro Person 42,50 €
-  jede weitere zusätzlich angefangene Stunde
- pro Person 10,00 €

Komfort- Pauschale

-  Sekt Hausmarke trocken zur Begrüßung
 -  Bankettmenü 5 (4- Gang- Menü) oder Büfett „Art des Hauses“
 -  Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Rosewein, Sekt, Bier, alkoholfreie Erfrischungsgetränken und 1 Digestif und 1 Kaffeespezialitäten
 -  Blumendekoration vom Floristen
 -  Bis zu 6 Stunden ohne Beschränkung
- pro Person 69,00 €
-  jede weitere zusätzlich angefangene Stunde
- pro Person 10,00 €

Hirsch- Pauschale

-  Glas Sekt Hausmarke trocken mit Pfirsichlikör zur Begrüßung
 -  Kaffeegedeck mit Kaffee, Tee oder Schokolade
 -  Tortenauswahl vom Konditormeister – 2 Stück pro Person
 -  Bankettmenü 6 (5- Gang- Menü) oder Büfett „Modern Style“
 -  Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Rosewein, Sekt, Bier und alkoholfreie Erfrischungsgetränken, Digestifauswahl (2 Glas pro Person) und Kaffeespezialitäten
 -  Blumendekoration vom Floristen
 -  Bis zu 9 Stunden ohne Beschränkung
- pro Person 96,00 €
-  jede weitere zusätzlich angefangene Stunde
- pro Person 12,00 €

Getränkevielfalt der All inklusiv- Pauschale

Weinempfehlung

Hambacher Schloss Riesling Kabinett trocken, ausgewogene Säure, Hambacher Schloss

Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Weissherbst, Q.b.A., wenig Säure, mild,
 Winzergenossenschaft Kaiserstuhl Ihringen

Hambacher Schloss Spätburgunder trocken

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Bananensaft

Bier

Hasseröder Premium Pils, „Weißer Hirsch“ Weizenbier,
 Franziskaner Hefeweizen kristallklar, schwarz und alkoholfrei

Spirituosen

Schierker Feuerstein, Echter Nordhäuser Doppelkorn, Weinbrand, Obstbrand, Grappa; Aquavit

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee sowie Tee