

Menü- und Büffetvorschläge

Für Ihre individuellen Familienfeiern, Geschäftsjubiläen oder Bankette möchten wir Ihnen spezielle Menüs und Buffets servieren. Dazu reservieren wir Ihnen gern die entsprechenden Plätze in unserem klassisch- eleganten Restaurant „Vis á vis“ mit 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 Ihre 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: 03/17

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 Showprogramm haben wir verschiedene Empfehlungen für jeden Anlass.

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

Unsere Menüs servieren wir ausschließlich 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 Büfettis gelten für Gesellschaften ab 20 Personen.

Bei Gesellschaften:

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

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 Spezialitätenbüfettis 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
- * Bereitstellung der Räumlichkeiten mit Tischwäsche, Stoffservierten, 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

Höhnstedter Kelterberg **25,00 €**
Müller- Thurgau, Qualitätswein, trocken, Weingut Born

Hambacher Schloss **19,50 €**
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken

Bankett 2

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Petersilienpesto- Krüstchen



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



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

3- Gang- Menü

33,00 €

Unsere individuellen Weinempfehlungen

Isteiner Kirchberg

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

22,50 €

Höhnstedt- 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

Bickensohler Steinfelsen **24,50 €**
Weisser Burgunder, Qualitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Bickensohl

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

Montespina **26,00 €**
Verdejo, Bodegas Avelino Vegas

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

Bankett 5

Carpaccio von der Rindslende 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 Senfkruste
 auf lauwarmen Ratatouillesalat
 mit Kräuterkartoffeln



Fruchtiges Sorbet



Rosa gegarte Hirschflanke aus dem Kräuter-Sous-vide
 an Nussbutter- Selleriepüree,
 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 u. Suppe)	41,50 €
3- Gang –Menü (mit Suppe)	32,50 €

Unsere individuellen Weinempfehlungen

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

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



Salami 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 Chicorée „Picandou“
mit Medaillons vom Ziegenfrischkäse mit Nüssen und Honig und Baguette

7- Gang- Menü **65,00 €**
5- Gang- Menü (o. Zwischengang u. Käse) **46,00 €**

Unsere individuellen Weinempfehlungen

Sancerre **39,50 €**
A.C Sauvignon blanc, frischer Weißwein, weich, rund

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

Bankett 7

Crème brûlée von der Gänseleber

mit kleinem Confit von Granny Smith und Preiselbeeren
lauwarme Brioche



Altmärker Hochzeitssuppe

(Geflügelbrühe mit Royal, Mettklößchen, Spargel und Gemüse)



Gebratener Norweger- Lachs

auf Dillgurken und Safranschaum



Erdbeer- Kokos- Sorbet



Dialog vom argentinischen 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

Schloss Neuenburg

Weißburgunder, Qualitätswein, trocken, Weingut Klaus Böhme

28,00 €

Fleiner Kirchenweinberg

Schwarzriesling Kabinett, Prädikatswein, trocken, leichter fruchtiger Wein

23,00 €

Bankett 8 (Leicht und Mediterran)

Marinierte Melone 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

Pinot Grigio

Fruchtig, leicht, säurearm, Abfüller Concilio D.O.C.

24,00 €

Rocca delle Macie

Chianti Classico DOCG Famiglia Zingarelli

32,00 €

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

Harz- Büffet

Saftig rosa gebratenes Rind und gebratene Geflügelbrust mit marinierten Pilzen
Kräuterbraten und Honigkassler vom Schwein
Hausmacher Wurst und verschiedene Rohschinken
Mit Senfcreme gefüllte Eier auf Kartoffel- Gurkensalat

Harzkäse im Trio
Kräftiger Romadur und Limburger
gekrusteter Ziegenkäse auf Bittersalat und Bergkäse
Sauer marinierte Rollmopse mit Remouladensauce
Wendefurthener Rauchforellen und pikante Pfeffermakrelen mit Meerrettich

Tomatensalat und Gurken- Dill- Salat
Rustikaler Pilzsalat
Nudelsalat und Staudenselleriesalat

Schinken- und Zwiebelbaguette, Kümmelbrot und Käsebrötchen,
Butter und Schmalz



Warmteil:

Kräftige Bouillon vom Harzer Roten Höhenvieh
mit gestocktem Ei

Krustenbraten „Burgunder Art“ mit Sauce von Hasseröder Bier und Kümmel
Ananas- Sauerkraut und gebräunte Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Hirschgulasch
mit Rosenkohl und Semmelknödel
Gratinierte Pfeffer- Poulardenbrüstchen
auf Tomaten- Gemüseallerlei und Champignonreis



Geeister Kaffee mit original Harzer „Glen Els“- Whiskey
Mousse von Schierker Feuerstein mit Brockensplittern
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce, Birnencreme und Rumrosinen
Backobstterrine mit Marzipansauce

pro Person 29,00 €
- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten-

Büffet „Weißer Hirsch“

Garnierte Medaillons von Geflügel und Schweinefilet
Verschiedene Taschen und Fächer vom geräucherten Truthahnfilet und gebratenen Kasselerrücken
Fein geräucherter Lachs – und Landschinken mit Zuckermelonenspalten
Schweinerücken mit buntem Kartoffelsalat

Norweger Zuchtlachs, modern garniert
Garnelentatar auf Wakame im Weckglas
Forellen aus der Hausräucherei in Wendefurth



Pastasalat in Tomatendressing
Pilzsalat in Gemüsevinaigrette
cremiger Geflügelsalat
Wildkräuter- Blattsalat mit Frenchcremedressing,
Tomate mit Mozzarella, Olivenöl und Pesto

Butter, Frischkäse und verschiedenes Backwerk,
korrespondierende Dips



Festtagssuppe

Duett von Roastbeef und Hirschkeule, rosa gebraten
Burgundersauce, Prinzessbohngemüse, Rotkohl und Kartoffelgratin
Gebratene Filets von Kabeljau und Zander mit feinem Ratatouille, Gemüsereis
Gratinierte Pasta in Tomatenrahm



Auswahl von Terrinen und Timbalen mit Beerenfrüchten, Zitrusfrüchten und Joghurt
mit fruchtigen Saucen und kleinem Gebäck

Tiramisu mit Rumsahne
Creme brûlée, Beeren- Macchiato und Schokoladenmousse
Früchte- Flambee der Saison mit Vanilleeis aus der Melonenschale

Verschiedene Käse vom Brett mit Chutney, Trauben, Salzgebäck und Baguette

pro Person 36,00 €
- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten-

Mediterranes Büffet

Auswahl italienischer und spanischer Aufschnitt- Spezialitäten
mit Parmaschinken, Serranoschinken, geräuchertes Truthahnfilet,
Chorizzo, Knoblauchsalami und Pancetta

Bunte Gemüsetarte mit Kräuterschmand

Vitello tonato

Zucchini- „Carpaccio“ mit Zitrus- Kräuter- Marinade und Rucola

Gefüllte Dijonsenf- Kräuter- Eier auf Ratatouillesalat

Mediterrane Zandermedaillons und Räucherlachs mit Meerrettich

Blattsalate der Saison mit Dressing und Croûtons

Tomate- Mozzarella mit Olivenöl, Pesto und Wildkräutersalat,

Bunter Antipasti- Mix und Pastasalat „Venecia“

Thunfischsalat mit Paprika, Oliven und Kapern in Vinaigrette

Italienischer und französischer Käse vom Brett

Butter und verschiedenes Backwerk



Cremesuppe von Strauchtomaten mit Mozzarella,
Basilikum und Pesto- Crostini

Gratinierte Fischfilets mit Pesto- Nudeln und mediterranem Gemüseragout

Gerollte Schweinslendchen mit Schinken, Salbei und grünem Spargel

Linsen- Gemüseragout und gebackenen Polentatalern

Auberginenschnitzel mit Gemüsebolognese und Mozzarella geschmolzen
und gefüllte Pasta in Pesto- Rosso- Sauce mit Rucola und Parmesan



Dessertteil:

Tiramisu, Zitrusfruchtterrine mit Karamell

Geeister Espresso Macchiato und Cappuccino- Panna cotta mit Pfirsichmark und Beeren

Joghurt- Limetten- Creme brûlée

Mousse au chocolate mit Amarettini

Gefüllter Gorgonzola- Pfirsich

Mandellikör- Obstsalat und Obstkorb

pro Person 39,00 €

- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten-

Lunch- Büffet

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings,
mariniertem Hirtenkäse, Saaten und Croûtons

Zuckermelone mit Schinken

Tomate mit Mozzarella

Rahm-Gurkensalat

Fruchtiger Chinakohl mit Ingwer

Mediterraner Brotsalat

Nudelsalat und orientalischer Couscoussalat

verschiedene Baguette und Partybrötchen





Kartoffel- Sauerrahmsuppe
mit Gartenkresse 

Gebratene Hirschkeule mit Rahm- Wildsauce, Speck- Rosenkohl
und Rosmarin- Kartoffelgratin

Gebratene Welsfilets mit Dijonsensauce
Basilikum- Spinat und tomatisierte Röhrennudeln

Gratinierte Hähnchenbrustfilets
mit Tomate und Kräutern auf Champignonrisotto









Rote Beerengrütze auf Mohn- Vanille- Creme 
Calvados- Creme brûlée mit Confit von Granny Smith
Mocca- Schokoladenmousse mit Himbeer- Mikado
Reis- Quark- Terrine mit Pistazien und Fruchtmark 
Obstkorb







pro Person 27,00 €
- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten-

All- inklusive Angebote für Ihre Feierlichkeit









Classic- Pauschale

-  1 Glas Prosecco zur Begrüßung
 -  Bankettmenü 1 (3- Gang- Menü)
 -  Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Roséwein, 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 „Weißer Hirsch“
 -  Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Roséwein, Sekt, Bier, alkoholfreie Erfrischungsgetränken und 1 Digestif und 1 Kaffeespezialitäten
 -  Blumendekoration vom Floristen
 -  Bis zu 6 Stunden ohne Beschränkung
- pro Person 72,00 €
-  jede weitere zusätzlich angefangene Stunde
- pro Person 10,00 €

Ganztags- 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 mediterrane Büfett
 -  Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Roséwein, 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

