

## 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 <b>I</b> *	32 Plätze
Brocken <b>II</b> *	24 Plätze
Brocken <b>III</b> *	24 Plätze
Brocken <b>I bis III</b> *	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 macerierete 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

<b>6- Gang-Menü</b>	<b>52,50 €</b>
<b>4- Gang- Menü</b> (mit Vorspeise u. Suppe)	<b>41,50 €</b>
<b>3- Gang –Menü</b> (mit Suppe)	<b>32,50 €</b>

### **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

