

## Weihnachtliche Menü- und Büffetvorschläge

Für Ihre Weihnachtsfeier im geschäftlichen oder privaten Rahmen, möchten wir Ihnen spezielle Menüs bzw. Büffet 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	

Unsere Menüs servieren wir ausschließlich für Gesellschaften ab 8 Personen und unsere Büffets gelten für Gesellschaften ab 20 Personen.



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: 06/17

## **Bankett Weihnachten 1**

**Kürbiscremesuppe**  
mit frittierten Gemüsestreifen



**Gebratene Gänsekeule**  
an Trüffelbutter- Sellerie- Püree,  
Burgunder- Orangensauce, Calvados- Rotkohl  
und Preiselbeer- Semmelklößchen



**Karamellierte Kokosnuss- Crème**  
mit Mandel- Parfait

**3- Gang- Menü**

**34,50 €**

## **Bankett Weihnachten 2**

**Lauwarmer Wintergemüse- Kuchen**  
mit Kräuterschmand und kleinem Salat



**Kraftbrühe „Hubertus“**  
mit Sherry, Pilzen und Rosmarin- Klößchen



**Saltim bocca vom Kabeljau und Zucchini**  
mit Kräuter- Tomaten- Confit  
und gebratenem Risotto- Taler



**Himbeer- Thymian- Sorbet**  
mit kleinem Gebäck



**Rosa gebratene Hirschkeule**  
an Apfel- Rosmarin- Kartoffelstampf  
mit Burgunder- Kirsch- Sauce und kleinem Rotkohl- Strudel



**Mousse von Williams Christ**  
mit karamellisierter Birne  
und lauwarmen Shokoladenküchlein

<b>6- Gang- Menü</b>	<b>54,00 €</b>
<b>4- Gang- Menü</b> mit Vorspeise und Suppe	<b>39,00 €</b>
<b>3- Gang- Menü</b> mit Suppe	<b>34,00 €</b>

### **Bankett Weihnachten 3**

**Petersilienwurzelsüppchen**  
mit knuspriger Pancetta und Vanille- Polenta



**Gebratene Jakobsmuschel**  
auf Trüffelbutter- Kartoffelpüree  
mit Safranrahm und geschmolzener Parmesan- Tomate



**Heidelbeer- Gin Tonic- Sorbet**  
mit Sekt



**Rosa gebratenes Südamerika- Roastbeef**  
mit Kürbis- Risotto, Mandelbrokkoli  
und Rotwein- Balsamico- Zwiebeln

oder

**Gebratene Gänsebrust**  
auf kräftiger Kirsch- Geflügelsauce  
mit Brüsseler Kohlspitzen im Knusperkörnchen,  
Grünkohl und Kartoffel- Orangen- Gratin mit Rosmarin



**Kleine Dessertvariation**  
Hausgemachtes Tobleroneparfait, Mohn- Marzipan- Crème brûlée  
und Lebkuchenmousse mit Orangenkompott

<b>5- Gang- Menü</b>	<b>51,00 €</b>
<b>4- Gang- Menü</b> mit Suppe und Sorbet	<b>40,00 €</b>
<b>3- Gang- Menü</b> mit Suppe	<b>36,00 €</b>

Bitte wählen Sie Ihren Hauptgang einheitlich.

## **Weihnachtliches Büffet**

### **Bunte Salatauswahl**

Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Dressings, Croûtons und Hirtenkäse  
Tomaten- und Waldorfsalat, Karotten- Orangen- Rohkost, Kohlrabi- Nuss- Salat  
Mediterraner Brotsalat, Nudelsalat, Couscoussalat, Käsesalat  
Zuckermelone mit verschiedenen Rohschinken  
... dazu reichen wir lauwarmes Weizenbaguette und Butter

### **Warmteil**

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen



Rosa gebratene Hirschkeule  
in Preiselbeersauce mit Bratapfel- Rotkohl und Serviettenknödel

Geschmorte Entenkeule  
in kräftiger Orangen- Rosmarinsauce mit hausgemachtem Grünkohl und Kartoffelgratin

Gebratene Medaillons vom Dorschfilet  
mit Krebsbuttersauce, Rahmspitzkohl und Kartoffel- Orangenpüree

### **Bunte Dessertauswahl**

Weihnachtliches Mousse mit Beeren und Knuspergebäck  
Quarknocken in Mohn- Zimtbrösel mit Zwetschgenröster  
Orangen- Grand Marnier- Parfait mit Karamell und Hippen  
Spekulatius- Panna cotta mit Zitrusfrucht- Ragout und Brombeeren  
Pflaumen- Flambée mit Vanilleeis  
Obstkorb in der Glasschale  
Obstsalat

pro Person 36,00 €