

Büfettempfehlung

Für Ihre individuellen Familienfeiern, Geschäftsjubiläen oder Bankette möchten wir Ihnen spezielle 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 auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Wieland
und das „Weißer Hirsch“- Team

Unsere genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen MwSt.

Sehr geehrte Gäste,

gern möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unsere vielfältigen, kulinarischen Möglichkeiten vermitteln. Bei der Zusammenstellung Ihres Spezialitätenbüfettts mit Warmteil und Dessertbüfett und spezieller Wünsche beraten wir Sie gern.



Die angegebenen Büfettpreise gelten für Gesellschaften ab 20 Personen. Bei kleineren Gesellschaften erhöhen sich die angegebenen Preise um 10 %. Für Gesellschaften ab 50 Personen erhalten Sie einen Nachlass von 5 %.

Unsere Büfettts beinhalten verschiedene Spezialitäten die in hoher Qualität hauseigen zubereitet werden.



Eine bewährte Empfehlung ist es, ein festliches Büfett als Auftakt mit dem Service der Suppe am Tisch zu beginnen. Auch eine Kombination aus Vorspeisen- oder Dessertbüfett in Verbindung mit einer gesetzten Menüfolge ist eine interessante Variante. Sie sehen, die Möglichkeiten sind vielfältig.



Zu einem vielfältigen Büffet gehört ein guter Wein! Mit weit über 200 Sorten Weiß-, Rosé- und Rotweinen aus bekannten Weinanbaugebieten weltweit haben Sie die Möglichkeit Ihr Büfett mit einem edlen Wein abzurunden.



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.



Bitte wenden Sie sich mit allen Wünschen oder Fragen vertrauensvoll an uns und unsere Mitarbeiter. Für individuelle Absprachen empfehlen wir, einen Termin zum persönlichen Gespräch zu vereinbaren.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!
Ihre Familie Wieland und das „Weißer Hirsch“- Team

Sehr geehrte Gäste,

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!



Tafelwäsche, Tafelgeschirr und Bestecke stellen wir gern auf Wunsch zum Selbstkostensatz bereit. Eine Personelle Betreuung vor Ort ist auf Anfrage gern möglich.



Auf Wunsch übernehmen wir gern für Sie die Organisation der passenden Blumendekoration, Menü- oder Tischkarten. Ebenfalls haben wir verschiedene Empfehlungen an Musik- oder Showprogrammen.



Bitte wenden Sie sich mit allen Wünschen oder Fragen vertrauensvoll an uns und unsere Mitarbeiter.

Für individuelle Absprachen empfehlen wir, einen Termin zum persönlichen Gespräch zu vereinbaren.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!
Ihre Familie Wieland und das „Weißer Hirsch“- Team

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

Umlagen :

Partybrötchen, Baguette, Bauernbrot, Kümmelbrot, Butter und Schmalz

Warmteil :

Harzer Köhlersuppe oder Schiebensuppe
deftiges Navarin mit Wurzelgemüse (dunkles Lammragout)
saftig gebratener Schweine- und Kasselernackten 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 :

Goulaschsuppe –pikant, würzig
oder
Klare Suppe mit Einlage
oder
gebundene Suppe

~~~~~  
Burgunder Krustenbraten mit Sauerkraut  
und Semmelknödel

oder

Kleine Steaks oder Spieße  
in Paprika -Tomatensauce

~~~~~  
verschiedene Fischfilets in Dillrahm mit Blattspinat,
Nudeln oder Reis

Putenbruststreifen „Indische Art“
mit Kaisergemüse

Tortelli in Gemüse-Käse-Sauce oder Maultaschen

Desserts :

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

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

Büfett „Moderne Klassiker“

Gurkenkaltschale und Gazpacho
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 Fischterrine, Harzer Rauchforelle
Räucherlachsspieß, Meeresfrüchte in Safrangelee
Tatar von Matjes mit Birne und Estragon, Barsch mit Walnüssöl auf Steckerübenpüree
Kalbsfleischterrine mit Morcheln, Karée vom Roastbeef
Schweinslendchen- Lebermuspralinè, Papaya- Putenpralinè
Grillierte Polentaschnitte mit Stubenkükenkeulchen
dreierlei Rauchfleisch und geräuchertes Putenfilet mit Melonenschiffchen,
Feigen und gelierten Mixed Pickles

***Kaltteil mit Miniaturen, Tappasvariationen und Fingerfood,
angerichtet auf Gourmetlöffel, in Schälchen und Gläsern.***

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 (Schweizer Hartkäse) mit Feigen und Feigensenf
mediterran marinierter Ziegenkäse, Gorgonzola
Brie und Münster vom Brett
Butter in verschiedenen Formen und Zubereitungen
diverses Backwerk vom Landbäcker

Warmteil :

Geflügelkraftbrühe mit Spinatroyal, Quarkklößchen und Gemüse
Gefüllter Schweinelachs mit Apfel, Datteln und getrockneten Feigen
in Portwein geschmort, Ananaskraut und Sauerrahm- Kartoffelgratin
Gedünstete Welsfiletröllchen in Rieslingrahm und gebratene Seelachsfilets auf Ratatouille mit
Blattspinat und Gemüsebandnudeln
Mediterrane Putenbrustfilets mit Paprika- Tomatencoulis auf Rösti,
Gurken- Zucchini- Sautè mit Cocktailtomaten in Kräutersauerrahm

***Warmteil bestehend aus einer klaren Geflügelsuppe und drei Warmteilen
von Fleisch, Fisch und Geflügel mit korrespondierenden Beilagen.***

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 35,00 €

- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -

Büfett „Mediterran“

Kartoffel- Sauerrahmsuppe
mit Rauch und Speck

Salatvariation vom Buffet
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
Antipastispieße
marinierter Feta
Melone und zweierlei

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 Walnüssöl auf Steckerübenpüree

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

***Kaltteil mit Miniaturen, Tappasvariationen und Fingerfood,
angerichtet auf Gourmetlöffel, in Schälchen und Gläsern.***

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 mariniertes Ziegenkäse, Gorgonzola
Brie und Münster vom Brett

Butter in verschiedenen Formen und Zubereitungen
diverses Backwerk vom Landbäcker

Warmteil :

Tomatenessenz mit Ravioli und Roter Meerbarbe

Mediterran gefüllte Schweinemedallions vom Filet
mit Gemüserisotto und Gorgonzolasauce

oder

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

***Warmteil bestehend aus einer heißen Suppe, zwei hochwertigen Produkten von Fisch und
Fleisch mit korrespondierenden Beilagen und einem geblähten Ragout.***

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
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
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
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
ab April
frischer Stangenspargel mit Sauce hollandaise
und Kartoffeln, dazu Putensteaks

Desserts :

Obstkorb der Saison
verschiedene Terrinen
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 -

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 Wendefurter 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
Brot, Baguette und verschiedene Partybrötchen

Warmteil der Jahreszeit entsprechend:



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
ab Juli
frische Matjesfilets mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln

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 Wendefurter 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
Brot, Baguette und verschiedene Partybrötchen

Warmteil der Jahreszeit entsprechend:



Im Herbst

Kürbiscremesuppe oder Goulaschsuppe
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

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 Wendefurter Forelle
Lachs modern garniert

Auswahl verschiedener Salate

Tomate, Gurke, Feldsalat mit Speckcrôutons, Chinakohlsalat mit Ingwer,
Nudelsalat, Meeresfrüchtesalat, Champignon- und Geflügelsalat

Auswahl von verschiedenem in- und ausländischem Käse vom Brett

Butter in gefälliger Form
Brot, Baguette und verschiedene Partybrötchen

Warmteil der Jahreszeit entsprechend:



Im Winter

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

Desserts :

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

pro Person 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 Feiertagsuppe

Braten von der Hirschkalbskeule in Preiselbeersauce, Brüsseler Kohl
und Semmelknödel

Rindslende in Walnuß gehüllt, rosa gegart , Sauce bernaise

Schupfnudel -Gemüsepfanne

Kartoffelgratin

Gedünstetes Zanderfilet in Krebsbuttersauce

Gebratene Poulardenbrust „Sandemann“

Desserts :

Hausgemachtes Tiramisu
Verschiedene Eisminiaturen
Petit fours

verschiedene Terrinen

Obstsalat in der Frucht angerichtet
flammierte Früchte

hausgemachte Parfaits und klassisches Eis
Omelette „Surprise“ (bis max. 30 Personen)

pro Person ab 48,00 €

- saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten -