



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Schüler in der Gastronomie – Benimmregeln ohne Aufwand: Knigge- Kurs im Hotel „Weißer Hirsch“ 2026



Wir bieten Ihnen:

-  **individuelle Beratung**
-  **professionelle Planung**
-  **kostenfreie Raumbereitstellung**
-  **Benimmregeln von der Begrüßung bis zur Verabschiedung**
-  **Korrespondierende Informationen zu Abläufen, Tischmanieren, Menükarten, Dekorationen uvm.**
-  **Bereitstellung der Räumlichkeiten mit Tischwäsche, Stoffservietten, Leuchterkerzen und Platztellern**
-  **Persönliche Betreuung durch Fachpersonal**

*** Mindestteilnehmer 10 Personen**



Hotel & Restaurant „Weißer Hirsch“
Wieland GmbH & Co. KG
Amtsgericht Stendal HRA 20275
Marktplatz 5 | 38855 Wernigerode

p.h.G.: Wieland Geschäftsführungs-GmbH
Amtsgericht Stendal HRB 114707
Geschäftsführer:
Jörg Wieland, Christian Wieland

Tel. 03943-267 11-0
Fax 03943-267 11-1 99
E-Mail info@hotel-weisser-hirsch.de
Web www.hotel-weisser-hirsch.de

Bankverbindung:
Commerzbank Wernigerode
IBAN DE11 8104 0000 0750 1323 00
BIC COBADEFFXXX

Hirschi´s Special Knigge- Pauschale

**eindecken einen Tisches
Krawatten binden
Aperitif zur Begrüßung
begleitende Saftreise zum Menü
3- Gang- Festmenü
Dauer ca. 2-2,5 Stunden**

Jugendpreis pro Schüler 36,00 €



Hirschi´s Classic Knigge- Pauschale

**Aperitif zur Begrüßung
1 alkoholfreies Getränk zum Menü
3- Gang- Festmenü
Dauer ca. 1,5-2 Stunden**

Jugendpreis pro Schüler 29,50 €



Ihr Knigge- Menü

**Gebratene Garnelen
auf einem Cocktail von Gemüse und Früchten
Toast**

**Gebratene Maispoulardensupreme
auf Kräuter- Käse- Sauce
mit kleinem Grillgemüse und gebackenem Batate-Kartoffel- Törtchen**

**Tonkabohnen- Creme brûlée
mit Passionsfruchtsorbet im Knusperkörnchen**



**Gern stehen wir für Fragen und Wünsche telefonisch
oder per E- Mail zur Verfügung.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**Ihre Familie Wieland
& das „Weißer Hirsch“- Team**