

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
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, 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: 04/18

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, Stoffservietten, 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 **26,00 €**
Müller- Thurgau, Qualitätswein, trocken, Weingut Born

Hambacher Schloss **22,00 €**
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



Eiszyylinder „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

23,50 €

Höhnstedt- Buntsandstein

Portugieser, VDP Ortswein, trocken, Weingut Born

25,00 €

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 **26,00 €**
Weisser Burgunder, Qualitätswein, trocken
Winzer-genossenschaft Bickensohl

Dernauer Klosterberg **26,50 €**
Spätburgunder, Qualitätswein trocken, edler, tiefroter, 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 27,00 €
Verdejo, Bodegas Avelino Vegas

Berchers 26,00 €
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 **39,00 €**
 Chardonnay, kräftig, gehaltvoll, Erzeuger Bernard Lègland

Primitivo **34,00 €**
 Duft nach Pflaumen, tiefe rubinrote Farbe, Masseria Altemura

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

Rocca di Montemassi 35,00 €
Sassabruna Maremma Toscana; Gianni Zonin Vineyards

Bankett 7

Crème brûlée von der Gänseleber

mit kleinem Confit von Granny Smith und Preiselbeeren
 lauwarmer Brioche



Altmärker Hochzeitssuppe

(Geflügelbrühe mit Royal, Mettklößchen, Spargel und Gemüse)



Gebroter 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 **28,00 €**
 Weißburgunder, Qualitätswein, trocken, Weingut Klaus Böhme

Fleiner Kirchenweinberg **24,00 €**
 Schwarzriesling Kabinett, Prädikatswein, trocken, leichter fruchtiger Wein

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.	25,00 €
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

Wendefurter 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



Festtagsuppe

Duett von Roastbeef und Hirschkeule, rosa gebraten

Burgundersauce, Prinzessbohngemüse, Rotkohl und Kartoffelgratin

Gebratene Filets von Kabeljau und Zander mit feinem Ratatouille, Gemüserais

Gratinierte Pasta in Tomatenrahm



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

Tiramisu mit Rumsahne

Crème 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 Dijonsenfauce
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 Fruchtmarmelade

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
 -  jede weitere zusätzlich angefangene Stunde
- pro Person 42,50 €
pro Person 10,00 €

Komfort- Pauschale

-  Sekt Hausmarke trocken zur Begrüßung
 -  Bankettmenü 5 (4-Gang- Menü) oder Büffet „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
 -  jede weitere zusätzlich angefangene Stunde
- pro Person 77,00 €
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 mediterranes Büffet
 -  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
 -  jede weitere zusätzlich angefangene Stunde
- pro Person 96,00 €
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