

# Menü- und Büffetvorschläge 2021

Für Ihre individuellen Familienfeiern, Geschäftsjubiläen oder Bankette möchten wir Ihnen spezielle Menüs und Büffets servieren.

Dazu reservieren wir Ihnen gern die entsprechenden Plätze in unserem klassisch- eleganten Restaurant „Vis á vis“ mit bezauberndem Blick auf das historische Rathaus oder in einem unserer Bankettbereiche.



Raum	Plätze
Rathauszimmer	18
Brocken I*	32
Brocken II*	24
Brocken III*	24
Brocken I bis III*	100

\* klimatisiert

Mit unserem CATERING- SERVICE bringen wir Ihnen unsere Köstlichkeiten in gewohnter Qualität und Frische bis ca. 200 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



## Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Stand 12/2020

# Menü 1

Preise inkl. MwSt. ab 8 Personen

## Marinierte Rinderlendenscheiben

mit Rucola- Pesto, gehobeltem Hartkäse, Olivenöl und Mini- Crostini



## Altmärker Hochzeitsuppe

(Geflügelbrühe mit Royal, Mettklößchen, Spargel und Gemüse)



## Riesengarnele

mit gebratenem Salat  
und Mousse vom Blumenkohl, Chiliöl  
und gebräunten Kartoffelkugeln



## Rosa „Rotkäppchen“- Sorbet mit Himbeere



## Roastbeef, am Stück gebraten

mit Portweinsauce, Selleriepüree,  
grünem Spargel, gebackenen Prinzessbohnen  
und Süßkartoffel- Sauerrahm- Törtchen



## Weißer Espresso- Mousse

mit warmer Edelbitterschokoladen- Praline  
und marmoriertem Vanille- Himbeer- Eis

**6- Gang- Menü**

**62,00 € \***

**5- Gang- Menü (ohne Zwischengericht)**

**52,00 € \***

**3- Gang- Menü (mit Suppe)**

**39,00 € \***

## Unsere individuellen Weinempfehlungen

### Montespina

Verdejo, Bodegas Avelino Vegas

**27,00 €**

### Berchers

Spätburgunder, VDP Gutswein, trocken

**26,00 €**

\*inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 20 Personen: 5% Ermäßigung; ab 50 Personen: 10% Ermäßigung



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Hausgemachtes Tatar von Wendefurter Rauchforellen**  
mit Meerrettich- Panna cotta und Kaviar



**Wildkraftbrühe**

mit Rosmarin- Maisgrieß- Dukaten und Wirsingstreifen



**Lammrücken**

auf Crème- Reis mit Rauke und Prinzessbohnen



**Sorbet von „Aechter Brockenkräuter“**



**Hirschnuss „Harzer Art“**

auf Wild- Heidelbeersauce  
mit Rotkohlstrudel, Selleriepüree  
und Blutwurst- Semmelknödel



**Gebackene Apfelringe**

im Hasseröder Bier- Teig  
mit Vanille, Karamell und Nüssen



**Pikante Praline von Harzer Käse- Tatar**  
mit Pumpernickel und Kartoffelchip

**7- Gang- Menü 64,00 € \***

**4- Gang- Menü (mit Vorspeise und Suppe) 45,00 € \***

Unsere individuellen Weinempfehlungen

**Chablis A.C.C. Domaine des Marronniers**

Chardonnay, kräftig, gehaltvoll, Erzeuger Bernard Lègland

**39,00 €**

**Uno Primitivo di Manduria**

Duft nach Kirsche, Pflaume und schwarzem Holunder  
Masseria La Volpe

**34,00 €**

\*inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 20 Personen: 5% Ermäßigung; ab 50 Personen: 10% Ermäßigung



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

# Menü 3

Preise inkl. MwSt. ab 8 Personen

## Marinierter Wildkräutersalat

mit Nuss- Crunch, Ziegenkäse- Crème brûlée  
und Mango- Chili- Confit



## Paprikakaltschale

mit Basilikum- Gurken- Sorbet  
und Parmesanchip



## Kleines Pfifferlingsragout

mit Kräutern, Frischkäse  
und Petersilien- Brot- Klößchen



## Gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffeln geschuppt  
auf tomatisiertem Zucchini- Paprika- Gemüse,  
Limetten- Blumenkohl  
und Dijon- Senf- Kartoffelstampf



## Gebranntes Limetten- Gin- Parfait

mit Tonic- Sorbet auf Gurkenconfit

<b>5- Gang- Menü</b>	<b>45,00 € *</b>
<b>4- Gang- Menü (ohne Vorspeise)</b>	<b>38,00 € *</b>
<b>3- Gang- Menü (mit Suppe)</b>	<b>32,00 € *</b>

## Unsere individuellen Weinempfehlungen

### Sancerre

A.C Sauvignon blanc, frischer Weißwein, weich, rund

**39,50 €**

### Rocca di Montemassi

Sassabruna Maremma Toscana; Gianni Zonin Vineyards

**35,00 €**

\*inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 20 Personen: 5% Ermäßigung; ab 50 Personen: 10% Ermäßigung



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

# Menü 4

Preise inkl. MwSt. ab 8 Personen

## **Marinierte Pernod- Charentais- Melone**

mit kleinem Blattsalat,  
Chili- Oliven- Manchego  
und luftgetrocknetem Serrano



## **Crèmesüppchen von roten Linsen**

mit getrockneten Tomaten, Balsamico  
und Garnelenspieß



## **Rinderfilet aus dem Rosmarin- Sous vide**

unter der Tomaten- Parmesan- Kruste  
mit Butter- Kräuterseitlingen,  
glasierter Roter Bete, Grünspargel  
und Steinpilzrisotto



## **Vanille- Thymian- Crème**

auf Cantuccini- Crunch  
mit Himbeersorbet  
auf Ananascarpaccio

**4- Gang- Menü**

**52,00 € \***

**3- Gang- Menü (mit Suppe)**

**44,00 € \***

## Unsere individuellen Weinempfehlungen

### **GROHsartig**

Weißburgunder und Chardonnay, Qualitätswein, trocken  
Weingut Groh

**27,00 €**

### **Merlot Frucht Abril**

### **100% Bio**

Merlot, Qualitätswein trocken, Aromen von Limette und Pfirsich  
Weingut Abril

**29,00 €**

\*inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 20 Personen: 5% Ermäßigung; ab 50 Personen: 10% Ermäßigung



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

# Menü 5

Preise inkl. MwSt. ab 8 Personen

## **Krustentierschaumsuppe** mit gebratener Garnele



## **Saftig gegartes Schweinefilet** im Pfeffer- Bacon- Mantel auf Parmesanpolenta, Thymian- Möhren, Zucchini und Madeirasauce



## **Hausgemachte Quarktörtchen** auf Pflaumen- Ingwer- Confit mit Karamell- Krokant- Eis

**3- Gang- Menü**

**33,00 € \***

Unsere individuellen Weinempfehlungen

### **Höhnstedter Kelterberg**

Müller- Thurgau, Qualitätswein, trocken  
Weingut Born

**26,00 €**

### **Hambacher Schloss**

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken

**22,00 €**

\*inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 20 Personen: 5% Ermäßigung; ab 50 Personen: 10% Ermäßigung



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

# Menü 6

Preise inkl. MwSt. ab 8 Personen

## **Duett von Tomaten- und Parmesan- Mousse**

mit gelackter Garnele und Wildkräutern  
in Kürbiskern- Honig- Dressing



## **Petersilienwurzelsuppe**

mit gebackenen Glasnudeln  
und Kaffeeöl



## **Wolfsbarsch**

mit Safran- Zitronengras- Risotto



## **Rosa gebratene Entenbrust**

mit Kartoffel- Wirsing- Strudel,  
Honigkarotten auf Schwarzwurzel  
und Kirsch- Pfeffer- Sauce



## **Nougatmousse**

mit pochierter Safranbirne  
und Mandelgefrorenem

**5- Gang- Menü**

**59,00 € \***

**4- Gang- Menü (mit Vorspeise und Suppe)**

**49,50 € \***

### Unsere individuellen Weinempfehlungen

#### **Pinot Grigio**

fruchtig, leicht, säurearm  
Fattoria Scaligera

**25,00 €**

#### **Höhnstedt- Buntsandstein**

Portugieser, Qualitätswein, trocken  
Weingut Born

**25,00 €**

\*inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 20 Personen: 5% Ermäßigung; ab 50 Personen: 10% Ermäßigung



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

# Büffet „Weißer Hirsch“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust an Mango- Chutney  
fein geräucherter Lachsschinken mit Wassermelone  
Serrano- Schinken mit Galiamelonen- Minz- Confit und Pumpnickel- Croûtons  
Carpaccio vom Rind  
Zucchini mit Rucola, Olivenöl, Parmesan und Pfeffer  
Saftiger Rinderbraten, Honigkassler und gefüllter Schweinerücken mit Remouladensauce



## **aus Fluss und Meer**

Pochierter Lachs und Räucherlachs mit Meerrettich und Zitrone  
Gebratene Garnele auf mariniertem Seetang- Salat  
Wendefurther Rauchforellen und bunte Rauchmakrelen mit Honig- Senf- Sauce



## **Blattsalate mit Dressings und Feinschmeckersalate**

Tomaten- Wassermelonen- Salat  
Gebratener Blumenkohlsalat mit Kreuzkümmel  
Pastasalat in Tomatendressing  
cremiger Geflügelsalat  
Wildkräutersalat mit zweierlei Dressing und Croûtons  
dazu reichen wir:  
Butter und Butterzubereitungen, verschiedenes Backwerk  
und verschieden Saucen & Dips



## **Warmteil**

Crèmesuppe von roter Paprika mit Basilikumöl  
Am Stück gebratener Rinderrücken und Hirschkeule -am Büffet tranchiert-  
Burgundersauce, Zitronen- Blumenkohl und Kartoffelgratin  
Zanderfilet mit Pommery- Senfrahm  
Gurken- Lauch- Tomaten- Gemüse und Tomatenreis  
Gefüllte Tortelloni in Tomatenpesto- Sauce mit Parmesan überbacken



## **Süßes und herzhaftes zum Abschluss**

Schokoladenmousse „Hirschrudel“  
Schwarzwälder Kirsch im Weckglas  
gebrannte Calvados- Crème mit Granny Smith- Confit  
Beeren- Macchiato, Timbale von Zitrusfrüchten mit Karamellsauce  
Limetten- Joghurtterrine mit Himbeere  
Obstsalat mit edlem Kirschwasser  
hausgemachte Parfaits und klassischem Eis nach Fürst Pückler  
Französischer und italienischer Käse vom Brett mit Feigensenf, Trauben, Salzgebäck und Baguette  
In Kräuteröl eingelegter Harzer Käse mit Zwiebeln, Kümmel, Paprika und Griebenschmalz

**42,50 € \***

\* saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 50 Personen: 5% Ermäßigung



## Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



# Büffet „Mediterran“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

## Aus der Kalten Küche

Parmaschinken, Serrano- Schinken, Fenchelsalami, Chorizo und Pancetta  
Vitello tonnato  
Büffelmozzarella auf Tomaten- Carpaccio  
marinierte Caprese- Spieße  
Pastasalat „Venecia“  
Griechischer Hirtensalat  
Blattsalate und Wildkräutersalat mit Dressings und Croûtons  
Zucchini- „Carpaccio“ mit marinierten Meeresfrüchten und Rucola  
Zandermedaillons mit Ratatouilleauflage auf Honig- Senf- Sauce  
Räucherlachs mit Meerrettich  
Italienischer und französischer Käse vom Brett

## dazu reichen wir:

Butter und verschiedenes Backwerk



## Warmteil

Parmesancremesuppe mit Thymianöl

Gebratene Fischfilets  
mit Fenchel- Orangen- Gemüse und Tomaten- Nudeln

Schweinslendchen „Saltim bocca“  
mit Linsen- Gemüse ragout und Rosmarin- Minikartoffeln in der Schale

Gemüseschnitzel und gratinierte Rosmarin- Polentataler  
auf Gemüsebolognese

Gefüllte Pasta  
in Pesto- Rosso- Sauce mit Rucola und Parmesan



## Dessertteil

Tiramisu  
Zitrusfruchtterrinen mit Karamell  
Geeister Espresso macchiato  
Joghurt- Limetten- Crème brûlée  
Mousse au chocolat mit Amarettini  
Gefüllter Gorgonzola- Pfirsich  
Mandellikör- Obstsalat und Obstkorb

**45,00 € \***

\* saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 50 Personen: 5% Ermäßigung



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

# Büffet „Harz“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

## **Deftiges- und doch fein arrangiert**

Rosa gebratenes Rind an Senf- Kartoffelsalat und Meerrettichsahne  
Gebratene Truthahnbrust, fein tranchiert an marinierten Pilzen  
Deftiger Schinkenspeck und Hausschlachte Blutwurst mit Cornichons und marinierten Minizwiebeln  
Harzkäse im „Trio“ mit Zwiebeln, Kümmel und Schmalz  
Kräftiger Romadur und Limburger, gekrusteter Ziegenkäse auf Bittersalat und Bergkäse  
Wendefurter Rauchforellen und pikante Pfeffermakrelen mit Meerrettich  
Tomatensalat mit Ei, Zwiebeln und Kräutern  
Selleriesalat, Nudelsalat und Heringssalat

### dazu empfehlen wir:

Kümmelbrot, Baguette und kleine Partybrötchen,  
Butter und Schmalz



## **Warmteil**

Wildcremesuppe „Hubertus“  
mit Pilzen und Preiselbeerrahm

„Harzer Gehacktesstippe“  
mit saurer Gurke, Sauerkraut  
und gebräunten Rosmarinkartoffeln

Gebratene Entenkeulen  
mit Rosmarin- Rahmwirsing  
und Serviettenknödel

Harzer Hirschragout  
mit Pilzen und Speck

## **oder**

Saftig gebratener Krustenbraten, am Büffet tranchiert  
Brüsseler Kohlspitzen und Gin- Kartoffelgratin



## **Dessert**

Geeister Kaffee mit original Harzer „Glen Els“- Whiskey  
Mousse von Schierker Feuerstein mit Brockensplitter  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Kleine Windbeutel „Ottofelsen“ mit Heidelbeeren und Vanille

**37,50 € \***

\* saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservietten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 50 Personen: 5% Ermäßigung



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

# Lunch- Büffet

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

## **Buntes Salatbüffet**

verschiedene Blattsalate  
mit zweierlei Dressings  
mariniertem Hirtenkäse  
Saaten und Croûtons  
Zuckermelone mit Schinken  
marinierte Salate mit Tomate- Mozzarella  
Rahm- Gurkensalat  
fruchtiger Chinakohl mit Ingwer  
mediterrane Brötsalat  
Nudelsalat  
orientalischer Couscoussalat

## **dazu reichen wir:**

verschiedene Baguette und Partybrötchen



## **Warmteil**

Kartoffel- Sauerrahmsuppe  
mit Gartenkresse

Rosa gebratene Hirschkeule  
mit Rahm- Wildsauce, Speck- Rosenkohl  
und Rosmarin- Kartoffelgratin

Gebratene Welsfilets  
mit Dijon Senfsauce, Basilikum- Spinat  
und tomatisierte Röhrennudeln

Gratinierte Hähnchenbrustfilets  
mit Tomate und Kräutern  
auf Champignonrisotto



## **Dessert**

Rote Beerengrütze auf Mohn- Vanille- Crème  
Calvados- Crème brûlée mit Confit von Granny Smith  
Mocca- Schokoladenmousse mit Himbeer- Mikado  
Reis- Quark- Terrine mit Pistazien und Fruchtmarmelade  
Obstkorb

**32,00 € \***

\* saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservietten, Leuchterkerzen, Platzteller, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal

ab 50 Personen: 5% Ermäßigung



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

# All- Inclusive- Pauschale „Weißer Hirsch“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Sekt Hausmarke trocken zur Begrüßung

Bankettmenü 2 (4-Gang- Menü) oder Büffet „Weißer Hirsch“

Getränkepauschale  
mit Rotwein, Weißwein, Roséwein, Sekt, Bier,  
alkoholfreie Erfrischungsgetränken, 2 Digestif und 1 Kaffeespezialität

Blumendekoration vom Floristen

Bis zu 6 Stunden ohne Beschränkung

**„Weißer Hirsch“- Pauschale** **95,00 € pro Person**  
**jede weitere zusätzlich angefangene Stunde** **12,00 € pro Person**

## Weinempfehlung

Hambacher Schloss  
Riesling Kabinett, trocken, ausgewogene Säure  
Hambacher Schloss Kellerei (Partnerstadt von Wernigerode)

Ihringer Fohrenberg  
Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A., wenig Säure, mild  
Winzergenossenschaft Kaiserstuhl Ihringen

Hambacher Schloss  
Spätburgunder, trocken  
Hambacher Schloss Kellerei (Partnerstadt von Wernigerode)

## Erfrischungsgetränke

Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite,  
Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Bananensaft

## Bier

Hasseröder Premium Pils, „Weißer Hirsch“ Weizenbier,  
Franziskaner Hefeweizen, kristallklar, dunkel und alkoholfrei

## Spirituosen

Schierker Feuerstein, Echter Nordhäuser Doppelkorn,  
Weinbrand, Obstbrand, Grappa, Aquavit

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee sowie Tee

\*saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservieten, Leuchterkerzen, Platztellern, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal, ab 50 Personen: 5% Ermäßigung auf den Speisenanteil



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

# All- Inclusive- Pauschale „Wernigerode“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

1 Glas Prosecco zur Begrüßung

Bankettmenü 5 (3- Gang- Menü)

Getränkepauschale  
mit Rotwein, Weißwein, Roséwein, Bier und alkoholfreie Erfrischungsgetränken

Blumendekoration  
(Trockengesteck) vom Haus

Bis zu 3 Stunden ohne Beschränkung

**Wernigerode- Pauschale** **65,00 € pro Person**  
**jede weitere zusätzlich angefangene Stunde** **10,00 € pro Person**

## **Weinempfehlung**

Hambacher Schloss

Riesling Kabinett, trocken, ausgewogene Säure  
Hambacher Schloss Kellerei (Partnerstadt von Wernigerode)

Ihringer Fohrenberg

Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A., wenig Säure, mild  
Winzergenossenschaft Kaiserstuhl Ihringer

Hambacher Schloss

Spätburgunder, trocken  
Hambacher Schloss Kellerei (Partnerstadt von Wernigerode)

## **Erfrischungsgetränke**

Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite,  
Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Bananensaft

## **Bier**

Hasseröder Premium Pils, „Weißer Hirsch“ Weizenbier,  
Franziskaner Hefeweizen, kristallklar, dunkel und alkoholfrei

## **Spirituosen**

Schierker Feuerstein, Echter Nordhäuser Doppelkorn,  
Weinbrand, Obstbrand, Grappa, Aquavit

## **Kaffeespezialitäten**

Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee sowie Tee

\*saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservieten, Leuchterkerzen, Platztellern, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal, ab 50 Personen: 5% Ermäßigung auf den Speisenanteil



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

# Kontakt und Anfahrt

**INGABE NAVIGATIONSSYSTEM:**  
38855 Wernigerode, Mittelstraße 5

## Aus Richtung

Kassel  
Hannover

## Aus Richtung

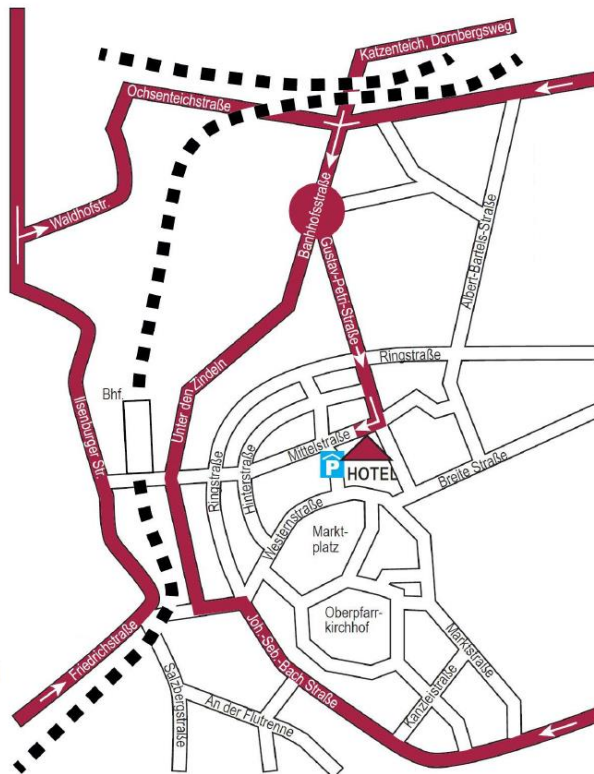
Berlin  
Magdeburg  
Halle/Saale

## Aus Richtung

Braunlage/  
Schierke

## Aus Richtung

Nordhausen



## in Wernigerode:

Hinweisschildern Richtung „Zentrum“ folgen



## Hoteladresse

Ringhotel Weißer Hirsch  
Marktplatz  
38855 Wernigerode

## Kontakt

03943/26711-0  
info@hotel-weisser-hirsch.de  
www.hotel-weisser-hirsch.de



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717