

Menü- und Büffetvorschläge 2023

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 01/2023/1

Menü 1

Preise inkl. MwSt. ab 10 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	65,00 € *
5- Gang- Menü (ohne Zwischengericht)	58,00 € *
3- Gang- Menü (mit Suppe)	43,50 € *

Unsere individuellen Weinempfehlungen

Montespina

Verdejo, Bodegas Avelino Vegas

32,00 €

Berchers

Spätburgunder, VDP Gutswein, trocken

30,00 €

*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 Wendefurther 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 69,00 € *

4- Gang- Menü (mit Vorspeise und Suppe) 48,00 € *

Unsere individuellen Weinempfehlungen

Chablis A.C.C. Domaine des Marronniers

Chardonnay, kräftig, gehaltvoll, Erzeuger Bernard Lègland

41,00 €

Uno Primitivo di Manduria

Duft nach Kirsche, Pflaume und schwarzem Holunder
Masseria La Volpe

36,00 €

*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 10 Personen

Marinierter Wildkräutersalat

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



Paprikakaltschale

mit Basilikum- Gurken- Sorbet
und Parmesanchip



Kleines buntes Pilzragout

mit Kirschtomate, Kräutern und Paprika in Frischkäsesoße
und Petersilien- Brot- Klößchen



Gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffeln geschuppt
auf tomatisiertem Zucchini- Paprika- Gemüse,
Gerösteter Zitrone- Blumenkohl im Knusperkörnchen
und Dijon- Senf- Kartoffelstampf



Gebranntes Limetten- Gin- Parfait

mit Tonic- Sorbet auf Gurkenconfit

5- Gang- Menü	52,00 € *
4- Gang- Menü (ohne Vorspeise)	42,00 € *
3- Gang- Menü (mit Suppe)	36,00 € *

Unsere individuellen Weinempfehlungen

Sancerre

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

42,00 €

Rocca di Montemassi

Sassabruna Maremma Toscana; Gianni Zonin Vineyards

38,00 €

*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 10 Personen

Marinierte Pernod- Charentais- Melone

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



Crèmesüppchen von roten Linsen

mit getrockneten Tomaten, Balsamico
und Garnelenspieß



Mit Rosmarin aromatisiertes Rinderfilet

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

56,00 € *

3- Gang- Menü (mit Suppe)

47,00 € *

Unsere individuellen Weinempfehlungen

GROHsartig

Weißburgunder und Chardonnay, Qualitätswein, trocken
Weingut Groh

34,00 €

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 10 Personen

Tomaten- Rauchforellen- Suppe mit Grießklößchen und Gemüse



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

36,00 € *

Unsere individuellen Weinempfehlungen

Höhnstedter Kelterberg

Müller- Thurgau, Qualitätswein, trocken
Weingut Born

31,00 €

Hambacher Schloss

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken

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 6

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Duett von Tomaten- und Parmesan- Mousse

mit gelackter Garnele und Wildkräutern
in Kürbiskern- Honig- Dressing



Zuckerschoten- Cremesuppe

mit Curry- Karotten



Wolfsbarsch

mit Safran- Zitronengras- Risotto



Rosa gebratene Entenbrust

mit Kartoffel- Wirsing- Strudel,
Honigkarotten auf Auberginenpüree
mit Balsamico- Pfeffer- Sauce



Nougatmousse

mit pochierter Safranbirne
und Mandelgefrorenem

5- Gang- Menü

62,00 € *

4- Gang- Menü (mit Vorspeise und Suppe)

52,00 € *

Unsere individuellen Weinempfehlungen

Pinot Grigio

fruchtig, leicht, säurearm
Fattoria Scaligera

29,50 €

Dorndorfer Rappental

Portugieser, Qualitätswein, trocken
Weingut Böhme

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

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
Wendefurter 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

46,00 € *

* 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 „Mediterran“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Aus der Kalten Küche

Parmaschinken, Serrano- Schinken, Fenchelsalami, Chorizo und Pancetta
Vitello tonnato
Mozzarella 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

Terrine vom Griechischen Joghurt mit Honig- Mandel Crunch

Geeister Espresso macchiato

Vanille- Panna cotta mit Aprikosenconfit

Mousse au chocolat mit Amarettini

Mandellikör- Obstsalat und Obstkorb

48,00 € *

* 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
Wendefurther 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

42,00 € *

* 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

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
mediterraner Brotsalat
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

39,00 € *

* 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

„HIRSCHIS“ Grauburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Markus Pfaffmann

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

„HIRSCHIS“ Spätburgunder
Nußdorfer Bischofskreuz
Qualitätswein, trocken
Weingut Markus Pfaffmann

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

„HIRSCHIS“ Grauburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Markus Pfaffmann

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

„HIRSCHIS“ Spätburgunder
Nußdorfer Bischofskreuz
Qualitätswein, trocken
Weingut Markus Pfaffmann

Erfrischungsgetränke

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

Bier

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

*saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservierten, 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

EINGABE NAVIGATIONSSYSTEM:
38855 Wernigerode, Mittelstraße 5

Aus Richtung

Kassel
Hannover

Aus Richtung

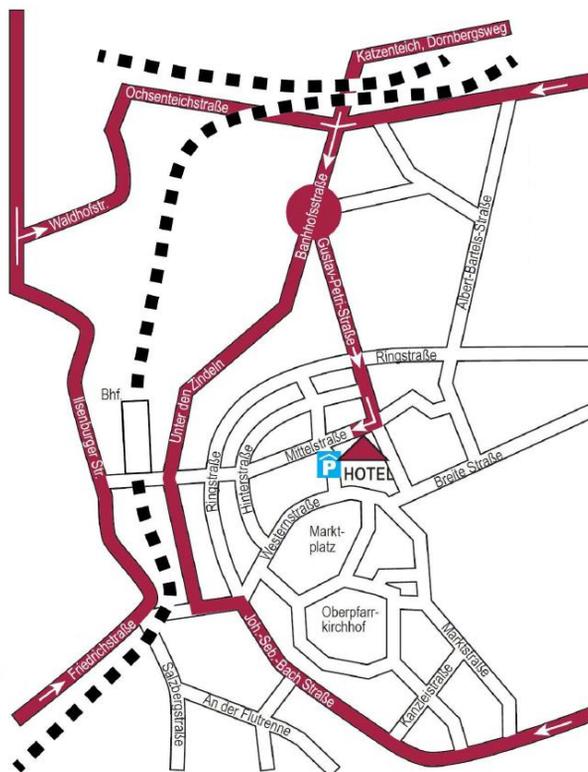
Berlin
Magdeburg
Halle/Saale

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