Menü- und Büffetvorschläge 2024

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.

Stand 12/2023
Alle Preise beinhalten 19% gesetzliche MwSt.

Weißer Hirsch
★★★★
Hoteltradition seit 1717

Menü 1

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Carpaccio | „Caesar"-Dressing mit Parmesan & Sardellen
Salat |Oliven | Hartkäse

Geflügelconsommé | Spargel | Eierstich | Fleischklößchen | Wurzeln

Gamba | Kammmuschel | Vanille-Tomaten- Confit | Trüffel- Kartoffel- Püree | Chili

Prosecco- Sorbet | Melisse | Limoncello

Argentinisches Rinderroastbeef | Madeirasauce
Gemüsetrilogie Spargel- Sellerie- Bohnen| gratiniertes Erdapfeltörtchen

Passionsfrucht- Crème brûlée | warmer Schokoladenkuchen
Himbeer- Pralinen- Eis | Fruchtmark

6- Gang- Menü	**74,00 € ***
5- Gang- Menü (ohne Gamba)	**65,00 € ***
3- Gang- Menü (mit Suppe)	**48,00 € ***

Unsere individuellen Weinempfehlungen

WEISSBURGUNDER
Gutswein, trocken, Weingut Klaus Böhme,
Saale- Unstrut

35,00 €

BLAUER ZWEIGELT
Schloss Neuenburg Qualitätswein, trocken,
ausgewogene Säure, bemerkenswerte Fruchtaromen,
Winzervereinigung Freyburg- Unstrut

32,00 €

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

Menü 2

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Harzer Rauchforellen- Tatar | Rogen | Mousse „Meerrettich- Tomate"
Wildkräutersalat

Wildkraftbrühe | Rosmarin-Hirschklößchen | Wirsing | Preiselbeer- Crêpes

„Schierkuja"- Sorbet | Kräuterlikör | Maracuja | Tonic

Hirschkeule -rosa- | Blaubeersauce | Nussbutter- Sellerie
Rote Bete- Rotkohl | gefüllte Blutwurst- Minikartoffel

Apfelkrapfen im Hasseröder Bier- Teig
Haselnusseis | Vanillesauce | Krokant

Harzer Käse- Salat mit Sauerrahm & Gewürzgurke & Kapern | Pumpernickel
Kümmel- Frischkäse- Dip | gebackene Süßkartoffel

6- Gang- Menü	**62,00 € ***
4- Gang- Menü (mit Vorspeise und Suppe)	**52,00 € ***

Unsere individuellen Weinempfehlungen

PINOT GRIGIO
fruchtig, leicht, säurearm, Guiseppe Campagnola
Italien

29,50 €

HÖHNSTEDTER KELTERBERG
Portugieser, Ortswein, trocken
Weingut Born
Saale Unstrut

34,00 €

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

Menü 3

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Cremesuppe Paprika- Zuckerschote | Garnelen | Zitronenöl

Gedünsteter Kabeljau | Spargel-Orangen- Risotto | Tomatenrahm

Sorbet Himbeer- Basilikum | Balsamico | Sekt

Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust | Granatapfel- Thymian- Sauce
Möhren- Pflaumen- Gemüse | Prinzessbohnen | Wirsing- Kartoffelstampf im Strudelblatt

Nougat- Mousse | gedünstete Safran- Williamsbirne
Amarettoparfait | Karamell | Himbeere

5- Gang- Menü **62,00 € ***

Unsere individuellen Weinempfehlungen

GRAUBURGUNDER
VDP Gutswein, Qualitätswein, trocken
Weingut Berchers Kaiserstuhl

32,00 €

ROCCA DELLA MACIE
Chianti Classico DOCG, Famiglia Zingarelli

34,00 €

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

Büffet „Weißer Hirsch“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Barbarie- Entenbrust | Mangochutney
Lachsschinken | Serranoschinken | Honigmelone | Galiamelonen- Minz- Confit | Pumpernickelcroûtons
Carpaccio Rind- Zucchini | Rucola | Olivenöl | Parmesan |
Rinderbraten | Honigkasseler | Schweinerücken | Remouladensauce
Pochierter Lachs | Räucherlachs | Meerrettich | Zitrone
Riesengarnele | Seetang- Salat
Harzer Rauchforellen | Rauchmakrelen | Honig- Senf- Sauce

Tomaten- Wassermelonen- Salat | Gebratener Blumenkohlsalat | Nudelsalat | Pilzsalat
Geflügelsalat | Wildkräutersalat | Dressing | Croûtons

Auswahl von Backwerk | Butter | Frischkäse | Saucen & Dips

Rote Paprikacremesuppe | Basilikumöl

Roastbeef | Hirschkeule | Rotweinsauce | Blumenkohl & Zitrone | Kartoffelgratin
Zanderfilet | Dijon- Senfrahm | Gurken -Tomate & Lauch | Pesto- Tomatenreis
Tortelloni | Tomatenpesto- Sauce | Parmesan

Schokoladenmousse „Hirschrudel“ | Schwarzwälder Kirsch | gebrannte Calvadoscreme
Beeren- Macchiato | Zitrusfrucht & Karamell | Limette & Joghurt | Tiramisu | Obstsalat & Kirschwasser
hausgemachte Parfaits | Eis

Käse vom Brett | Feigensenf | Chutney | Trauben | Salzgebäck
Harzer Käse & Kräuteröl | Zwiebel | Kümmel | Paprika | Griebenschmalz

55,00 € *

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

Büffet „Harz“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Deftiges- und doch fein arrangiert

Rosa Rinderbraten | Senf- Kartoffelsalat | Meerrettichsahne
Paprika-Truthahnbrust | Marinierte Pilze
Schinkenspeck | Hausmacher Blutwurst | Cornichons | Silberzwiebeln
Harzer Sauermilchkäse | Kräuteröl | Zwiebeln | Kümmel | Paprika | Schmalz
Romadur | Limburger | gekrusteter Ziegenkäse mit Chicorée & Radicchio | Bergkäse
Wendefurther Rauchforellen und pikante Pfeffermakrelen mit Meerrettich
Tomatensalat mit Ei, Zwiebeln und Kräutern, Gurken- Dill- Salat mit Tomatenconfit
Selleriesalat, Nudelsalat und Heringssalat
Krustenbrot| Baguette | Minibrötchen | Butter | Griebenschmalz

Warmteil

Wildcremesuppe | Kartoffelklößchen | Pilze | Preiselbeeren

***

„Harzer Gehacktesstippe“ | Saure Gurke | Sauerkraut | Rosmarinkartoffeln
Entenkeule | Thymian- Rahmwirsing | Aprikosen- Serviettenknödel
Kasseler- Krustenbraten, am Büfett tranchiert | Kümmel- Bier-Sauce | Rosenkohl | Kartoffelgratin

Zum Abschluss

Geeister Kaffee | Harzer „Glen Els“- Whiskey- Sahne| Gebäck
Schierker Feuerstein- Mousse | Brockensplitter | Zitruschip
Hasseröder Bier- Apfel- Krapfen | Vanillesauce | Eis
Windbeutel | Heidelbeeren | Kirschen | Sahne | Vanille

49,00 € *

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

Büffet „Mediterran“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Aus der Kalten Küche

Parmaschinken | Serranoschinken | italienische & spanische Salami | Pancetta |Oliven
Vitello tonato | Mozzarella und Tomate | Caprese- Spieße
Antipasti | Pasta- Salat | Thunfischsalat | Hirtensalat | Wildkräutersalat | Dressing | Croûtons
Marinierte Meeresfrüchte | Zucchini | Rucola
Toskana- Gemüsekuchen | Zitronen- Kräuter- Schmand
Zander | gelierter Paprika- Zucchini-Salat | Honig- Senf- Sauce
Räucherlachs | Meerrettich
Italienischer Käse | Weichkäse | Hartkäse | Schnittkäse | Trauben | Grissini | Feigensenf
Kräuterbutter | Paprikafrischkäse | Baguette | Minibrötchen

Warmteil

Suppe von Grana Padano | Thymian- Öl | Parmesanchips

***

Dorade | Wolfsbarsch | Fenchel- Orangen- Gemüse | Tomaten- Pasta
Maispoularde | Schweinslendchen „Saltim bocca“ | Belugalinsen- Basilikum- Ragout | Rosmarinkartoffeln |
mediterraner Gemüsestrudel | gratinierte Rosmarin- Polenta- Taler | bunte Gemüsebolognese
Tortelloni | Pesto- Rosso- Sauce | Rucola | Parmesan

Dessertteil

Tiramisu | griechische Joghurt- Timbal mit Honig- Mandel- Crunch | geeister Espresso macchiato
Panna cotta & Aprikose | Schokoladenmousse & Amarettini | Fruchtsalat & Mandellikör
Obst der Saison

59,00 € *

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

Lunch- Büffet

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Salate

Blattsalate | zweierlei Dressings | marinierter Hirtenkäse | Saaten | Croûtons
Zuckermelone | Schinken | Pfeffer- Dip
Tomate & Mozzarella | Gurke | Chinakohl & Ingwer | Brotsalat | Nudelsalat | Couscoussalat

Brot | Baguette | Partybrötchen

Warmbüfett

Cremesuppe Kartoffel- Lauch | Sauerrahm | Gartenkresse | Croûtons

Hirschkeule | Rahm- Wildsauce | Rosenkohl mit Bacon und Zwiebel | Auflauf Kartoffel & Rosmarin
Kabeljau | Zander | Dijonsenfrahm | Basilikum- Blattspinat | geschwenkte Tomaten- Nudeln
Poularde unter der Parmesankruste | Ratatouille | Tomate | Champignonrisotto

Dessertteil

Rote Beeren- Ragout | Mohn- Vanille- Sauce | Stracciatella- Eis
Apfel- Crème brûlée mit Calvados | Granny Smith- Confit
Mokka- Schokoladen- Mousse | Himbeere | Mikado
Terrine von Topfen & Reis | Pistazie | Passionsfrucht
Obst der Saison

46,00 € *

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

All- Inclusive- Pauschale „Weißer Hirsch“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Sekt Hausmarke trocken zur Begrüßung

Bankettmenü 1 (5-Gang- Menü) oder Büffet „Weißer Hirsch“

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

Blumendekoration vom Floristen

Weinempfehlung
„HIRSCHIS“ Grauburgunder
Qualitätswein, trocken

„HIRSCHIS“ Spätburgunder
Qualitätswein, trocken

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

Bis zu 6 Stunden ohne Beschränkung

„Weißer Hirsch“- Pauschale	**119,00 € pro Person**
jede weitere zusätzlich angefangene Stunde	**12,00 € pro Person**

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

Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

All- Inclusive- Pauschale „Wernigerode“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

1 Glas Prosecco zur Begrüßung

Bankettmenü 1 (3- Gang- Menü)

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

Blumendekoration
(Trockengesteck) vom Haus

Weinempfehlung
„HIRSCHIS“ Grauburgunder
Qualitätswein, trocken

„HIRSCHIS“ Spätburgunder
Qualitätswein, trocken

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

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

Bis zu 3 Stunden ohne Beschränkung

Wernigerode- Pauschale	**85,00 € pro Person**
jede weitere zusätzlich angefangene Stunde	**10,00 € pro Person**

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

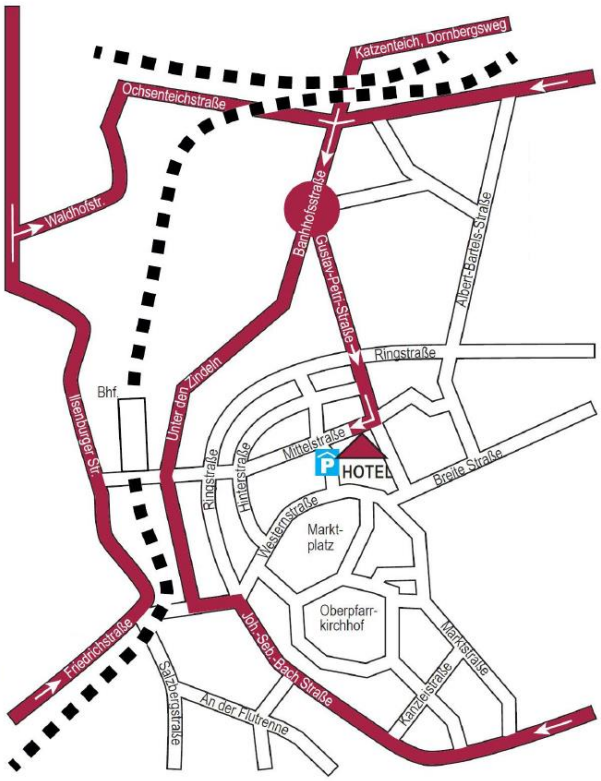
Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

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