

# Menü- und Büffetvorschläge 2026

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.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.



**Weißer Hirsch**  
*Hoteltradition seit 1717*

# Menü 1

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

**Gepfeffertes Carpaccio | Basilikum- Olivenöl  
Grana Padano | Rucola | Weizengebäck**



**Altmärker Festtagssuppe | Spargel | Eierstich | Fleischklößchen | Wurzeln**



**Chili- Garnele | Couscous- Salat | Tomaten | Gurke | Rucola | Mandel**



**Erdbeersorbet | Rotweinsirup | Prosecco**



**Südamerika- Roastbeef | Madeira | Sellerie | Spargel  
Prinzessbohnen | Kartoffelgratin**



**Gebackene Schokoladenpraline  
Maracuja- Crème brûlée | Cassis- Haselnuss- Eis | Himbeer- Coulis**

**6- Gang- Menü**

**74,00 € \***

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

**55,00 € \***

**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 Rauchforelle | Räucherlachs | Tomate | Forellenkaviar  
Apfel | Rote Rüben | Wildkräuter**



**Kraftbrühe vom heimischen Rind | Pilz- Grieß- Klößchen | Staudensellerie**



**„Schierkuja“- Sorbet | Kräuterlikör | Maracuja | Tonic**



**Rosa gebratene Hirschkeule | Cranberry- Wildsauce | Petersilienwurzel  
Rote Bete- Rotkohl | Römische Grießnocken**



**gebackene Williams- Birne | Waldhonig- Eis mit Thymian  
Vanillesauce | Walnuss- Krokant**



**Käse- Trilogie | Pumpernickel**

**6- Gang- Menü**

**66,00 € \***

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

**55,00 € \***

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

**Steinpilzcreme | Pinienkerne | Kartoffel- Croûtons | Limetten-Öl**



**Dorsch | Prosecco- Risotto | Zucchini | Pesto**



**Sorbet Himbeer- Basilikum | Balsamico | Sekt**



**Entenbrust aus den Orangen- Sous- vide | gebackene Feige | Blauschimmelkäse  
Apfelcreme | Prinzessbohnen | Kartoffeln**



**Nougat | Safran- Williamsbirne | Amarettoparfait | Karamell | Himbeere**

**5- Gang- Menü**

**65,00 € \***

**3- Gang- Menü (mit Suppe)**

**48,00 € \***

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

**58,00 € \***

\* 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  
Wendefurter 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

**54,00 € \***

\* 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

**65,00 € \***

\* 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

**49,00 € \***

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



# All- Inclusive- Pauschale „Weißer Hirsch“

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Sekt Hausmarke trocken zur Begrüßung

Bankettmenü 1 (4-Gang- Menü) oder Büffet „Weißer Hirsch“

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

Vasen mit Frischblumen

## 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**  
**jede weitere zusätzlich angefangene Stunde**

**125,00 € pro Person**  
**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**  
**jede weitere zusätzlich angefangene Stunde**

**85,00 € pro Person**  
**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*

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

**Aus Richtung**  
Nordhausen

  Weißer Hirsch 

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



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717