

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 „Weißen Hirsch“- Team.



Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

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 1711

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, Giuseppe 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

3- Gang- Menü (mit Suppe)

65,00 € *

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 „Hirschruedel“ | 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



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

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 1711

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 1711

Lunch- Büffet

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Salate

Blattsalate | zweierlei Dressings | mariniert 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 | Dijonsenfrähm | 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



Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1711

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	85,00 € pro Person
jede weitere zusätzlich angefangene Stunde	10,00 € pro Person

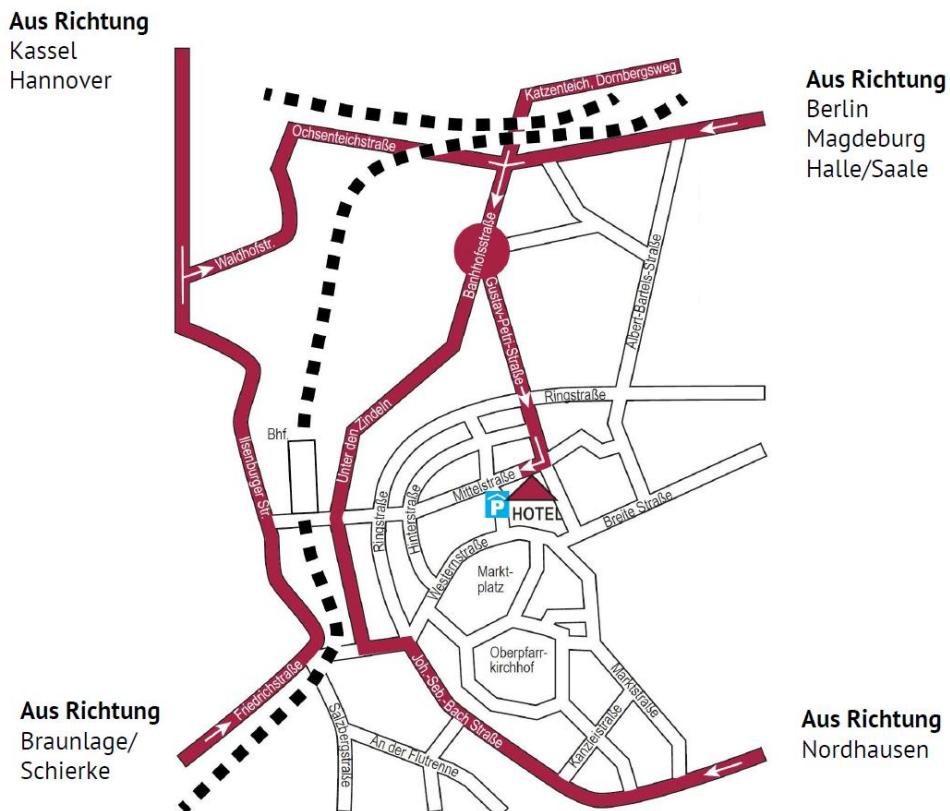
*saisonbedingte Änderungen sind vorbehalten; inklusive Beratung und Planung, Räumlichkeiten, Tischwäsche, Stoffservietten, Leuchterkerzen, Platztellern, zwei Menükarten pro Tisch, persönliche Betreuung durch Fachpersonal



Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717

Kontakt und Anfahrt

EINGABE NAVIGATIONSSYSTEM:
38855 Wernigerode, Mittelstraße 5



in Wernigerode:

Hinweisschildern Richtung „Zentrum“ folgen



Kontakt

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

Hoteladresse

Ringhotel Weißer Hirsch
Marktplatz
38855 Wernigerode



Weißer Hirsch
Hoteltradition seit 1717