

## Weihnachtliche Menü- und Büffetvorschläge

Für Ihre Weihnachtsfeier im geschäftlichen oder privaten Rahmen, möchten wir Ihnen spezielle Menüs bzw. Büffet servieren. Dazu reservieren wir Ihnen gern die entsprechenden Plätze in unserem klassisch- eleganten Restaurant „Vis á vis“ mit bezaubernden Blick auf das historische Rathaus oder in einem unserer Bankettbereiche.

Rathauszimmer	14 Plätze
Brocken <b>I</b> *	32 Plätze
Brocken <b>II</b> *	24 Plätze
Brocken <b>III</b> *	24 Plätze
Brocken <b>I bis III</b> *	100 Plätze
Festsaal*	125 Plätze
* klimatisiert	

Unsere Menüs servieren wir ausschließlich für Gesellschaften ab 8 Personen und unsere Büffets gelten für Gesellschaften ab 20 Personen.



Zur Vorbereitung Ihre 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

Unsere genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen MwSt.

Stand: 08/18

## **Bankett Weihnachten 1**

### **Feldsalat**

in Preiselbeer- Vinaigrette  
mit geschmolzenem Ziegenfrischkäse  
und kleinem Pesto- Blättergebäck



### **Cremesuppe von roten Linsen**

mit kleinem Räucherfisch- Tatar



### **Gänsekeule**

auf fruchtiger Bratensauce  
mit kleinem Bratapfel auf Schokoladen- Rotkohl  
und Kartoffelklöße mit Rosmarin- Schmelz



### **Crème brûlée „Mandel- Nougat- Schokolade“**

mit Portwein- Feigen- Confit  
und hausgemachtem Kaffee- Sorbet

**4- Gang- Menü**

**46,00 €**

## **Bankett Weihnachten 2**

**Duettsuppe von Wild und Steinpilz**  
mit gefüllter Teigtasche



**Medaillon vom Buntbarsch**  
unter der Nusskruste  
mit Kaiserschoten  
und Rote Bete- Risotto



**Sorbet „Schwarzwälder Kirsch“**



**Gebratene Hirschkeule, saftig und rosa**  
auf Wacholder- Gin- Sauce  
mit confierter Petersilienwurzel, Mandel- Brokkoli  
und Kürbis- Kartoffelpüree



**Limetten- Quark- Mousse**  
mit Mohn, kleines Zwetschgenragout  
und hausgemachtes Rotweineis

**5- Gang- Menü**  
**3- Gang- Menü** mit Suppe

**46,00 €**  
**36,00 €**

## **Bankett Weihnachten 3**

**Cremesuppe von Schwarzwurzeln**  
mit Orangenrahm



**Lachs**  
auf hausgemachtem Grünkohl  
mit Senfsauce und Kartoffelstroh



**Sorbet „Campari- Orange“**



**Rosa gebratener Rinderrücken**  
mit Selleriepüree und Pfeffersauce,  
Brüsseler Kohlspitzen  
und gebräuntem Grießstrudel



**Orangen- Grand Marnier- Parfait**  
mit lauwarmen Schokoladenküchlein,  
kleinem Beerenragout  
und Glühwein- Espuma

**5- Gang- Menü**  
**3- Gang- Menü** mit Suppe

**52,00 €**  
**38,00 €**

## **Weihnachtliches Büffet**

### **Bunte Salatauswahl**

Bunte Blattsalate mit Orangendressing und Kräutervinaigrette, gerösteten Saaten,  
Thunfisch, Croûtons und mariniertem Hirtenkäse  
Marinierte Salate mit Tomate und Mozzarella, Karotten mit Nüssen und Orangen,  
Mediterraner Brotsalat, bunter Nudelsalat, Gurkenrahmsalat, Käsesalat, Grünkohlsalat  
Melonen- Trio mit Rohschinken, Kochschinken und Geflügelmedaillons  
.... dazu reichen wir lauwarmes Weizenbaguette und Butter



### **Warmteil**

Tomaten- Orangensuppe mit Zimt- Croûtons



Hirschnuss, rosa gebraten, am Büffet für Sie tranchiert  
mit gepfeffelter Wildsauce, Rosenkohl und Rosmarin- Kartoffelgratin

Geschmorte Entenkeule  
in kräftiger Orangen- Rosmarinsauce mit hausgemachtem Apfel- Rotkohl  
und Preiselbeer- Kartoffelklößchen

Gebratener Kabeljau  
mit tomatisierter Linsensauce, Blattspinat und Risotto



### **Bunte Dessertauswahl**

Lebkuchen- Crème brûlée mit Zwetschgenconfit  
Nougatknödel in süßen Bröseln mit Aprikosen- Confit  
Marzipan- Parfait mit Brombeeren, Schokoladensauce und kleinem Knuspergebäck  
Ingwermousse mit Gewürz- Kumquats  
Pflaumen- Flambée mit Vanilleeis  
Obstkorb in der Glasschale, Obstsalat

**pro Person 38,00 €**