

weihnachtliche 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

Stand 08/2026

Weihnachtsmenü 1

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Entencremesüppchen

geräucherte Entenbrust | Rucola | Granatapfel



Der Weihnachts- Klassiker

Gänsekeule / Gänsebrust

Lebkuchen- Orangen- Sauce | Cranberry- Rotkohl

Birnen- Chili- Confit| Sesam- Kartoffelklöße



Crème brûlée vom Hokkaidokürbis

Rosmarin- Burgunder- Pflaumen | Geestes von der Vanille

Steirisches Kernöl

3- Gang- Menü

49,00 € *

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

Weihnachtsmenü 2

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Feldsalat- Cremesuppe

gebräunte Kammuschel | Bacon | Tomaten



Kabeljau

Mascarpone- Kartoffel- Püree | Zuckerschoten

confierte Cocktailtomaten



Pflaumen- Blaubeer- Sorbet | Lebkuchen- Crunch



Marinierte Hirschkeule

Kaffee und Orange | Rote Bete- Birnen- Chutney

Petersilienwurzel | Maisgrieß- Taler



„Williams“- Parfait

warme Schokoladenpraline | pochierte Birne | Vanillerahm

5- Gang- Menü

62,00 € *

4- Gang- Menü (mit Suppe und Sorbet)

52,00 € *

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



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Weihnachtsbüffet

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Zu Beginn servieren wir Ihnen

Geflügel- Bouillon | Sternanis | Zimt | Hähnchenbrust | Grießklößchen | Wurzeln



Warmbüffet

Der Winterklassiker

Ente & Gans

Orangen- Sauce | Spekulatius- Rotkohl | Kartoffelklöße mit Röstzwiebel- Schmelz

Am Büffet für Sie tranchiert

Hirschkeule und Schweinslendchen

Mascarpone- Salbei- Sauce | Brüsseler Kohlspitzen | Kartoffelgratin

Unsere vegetarische Empfehlung

Gebratene Linsenmedaillons

Kartoffel- Trüffelbutter- Strudel | Orangen- Risotto | Kräuter- Sauerrahm- Dip



Dessertauswahl vom Büffet

Crème brûlée „Hokkaidokürbis“ | Rosmarin- Burgunder- Pflaumen

Hausgemachtes Bratapfel- Tiramisu

American Cheesecake im Glas mit Rumfrüchten

Gelierte Orange- Sahne mit Schokoladen- Kardamomsauce

Lebkuchen- Parfait mit Kaffeerahmsauce

Warmer Birnen- Crumble und Klassischer Bratapfel mit Vanillesauce und ~ eis
Obstkorb, Obstsalat mit Kirschwasser

54,00 € *

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



Weißer Hirsch

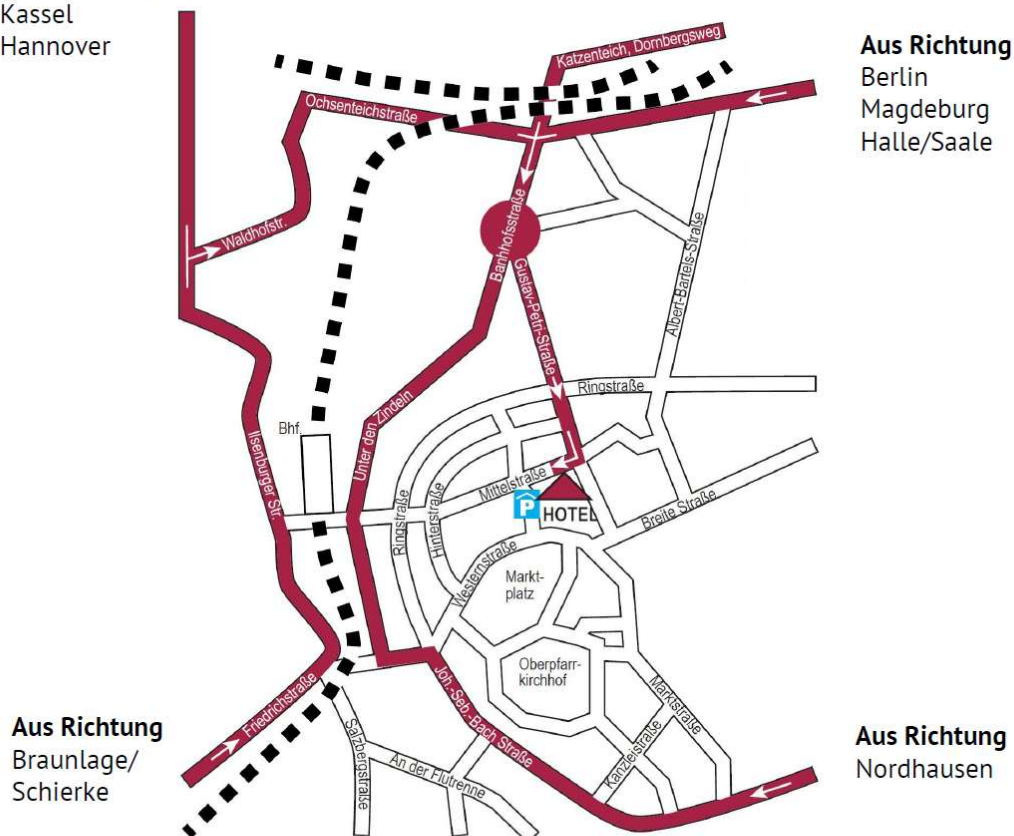
Hoteltradition seit 1717

Kontakt und Anfahrt

EINGABE NAVIGATIONSSYSTEM:
38855 Wernigerode, Mittelstraße 5

Aus Richtung

Kassel
Hannover



Aus Richtung
Braunschweig/
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