

Weihnachtliche 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 09/2024

Weihnachtsmenü 1

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Rindercarpaccio | Birnen | Grana Padano | bunter Pfeffer | Nusskaramell



Rosenkohlsuppe | Chilikusper | Blättergebäck



**Gänsekeule | Orangensauce | Kirschrotkohl & Rotkohl- Slaw
Kartoffelknödel | Preiselbeeren**



Creme brûlée | Zimt | Bratapfelsorbet | Orange & Cointreau

4- Gang- Menü 62,00 € *
3- Gang- Menü (mit Suppe) 49,00 € *

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



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Weihnachtsmenü 2

Preise inkl. MwSt. ab 10 Personen

Bouillon Wild & Pilze | Rucolagnocchi | Wurzelstreifen



Kammuschel | Vanille | Chili | Blumenkohlpüree | Zuckerschoten



Sorbet Himbeer & Gojibeere | Prosecco | Strudelblatt



**Roastbeef | Kaffee | Pfeffer | Orange | Burgundersauce
Grillgemüse | Petersilienwurzelpüree**



**Mousse Schokolade & Kokos | Ananas | Vanille | Kardamom
Schokoladenküchlein | Baileys-Karamell**

5- Gang- Menü 68,00 € *
3- Gang- Menü (mit Vorspeise) 49,00 € *

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



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Weihnachtsbuffet

Preise inkl. MwSt. ab 25 Personen

Zu Beginn Ihres feierlichen Essens servieren wir Ihnen:

Fruchtig- scharfe Kürbiscremesuppe
mit Ingwer, Peperoni, Orange und Kartoffeln



Warmbuffet:

Der Winterklassiker

Gebratenes Wintergeflügel von Ente und Gans in kräftiger Orangen- Spätburgundersauce
mit gebackenem Rotkohl- Kartoffel- Auflauf und geschmelzten Kartoffelklößen

Am Buffet für Sie tranchiert

Gebratene Hirschkeule mit Preiselbeersauce gefüllte Birnen auf Chinakohl in Pfefferrahm
dazu Kartoffelgratin

Unsere vegetarische Empfehlung

Cremiges Miniorangen- Risotto
mit gebackenem Ofenkürbis und gebratenen Linsenmedaillon,
dazu Petersilien- Pesto



Bunte Dessertauswahl

Crème brûlée „Vanille- Zimt“
Hausgemachtes Lebkuchen- Tiramisu
American Cheesecake im Glas mit Rumfrüchten
Gelierte Orange- Sahne mit Schokoladen- Kardamomsauce
Parfait vom Christstollen mit Kaffeerahmsauce
Warmer Birnen- Crumble und klassischer Bratapfel mit Vanille- Sauce und Eis
Obstkorb und Obstsalat mit Kirschwasser

52,00 € *

* 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

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

Aus Richtung

Kassel
Hannover

Aus Richtung

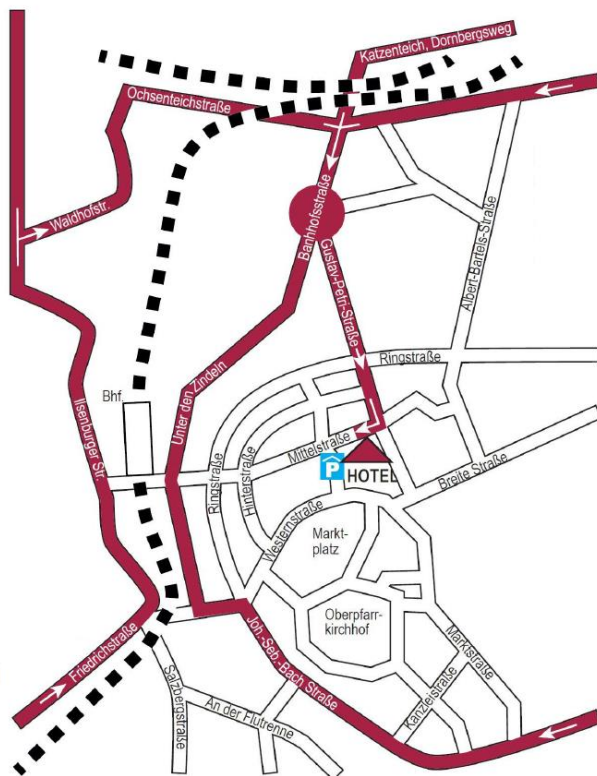
Berlin
Magdeburg
Halle/Saale

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