

Menü- und Büffetvorschläge 2025

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 19% 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 | Pumpnickelcroûtons
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 | Parmesan chips

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 | mariniertes 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



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

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, Stoffservieten, 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

Aus Richtung

Kassel
Hannover

Aus Richtung

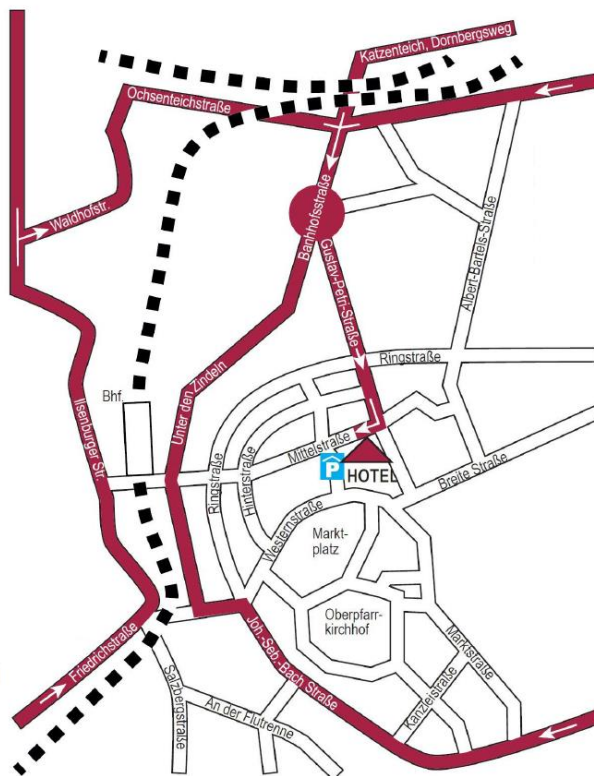
Berlin
Magdeburg
Halle/Saale

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