

# Menüvorschläge

## für Ihren ganz besonderen Anlass

Wir bringen Jahrzehnte lange Erfahrung in der Organisation und Ausführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten mit  
- dies ist für Sie eine Sicherheit, auf die Sie bauen können.

Unser kompetentes Team aus Küche und Service sorgt für einen reibungslosen Ablauf, damit Sie die Zeit finden, sich unbeschwert um Ihre Gäste zu kümmern.

Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

**Küchenleitung:** Helmut Söffge und Carsten Valentin  
**Restaurantleitung:** Stefan Wohlfart und Katrin Cammrad

**Ihre Ansprechpartner:** Stefan Wohlfart und Katrin Cammrad

Alle Menüs können wir Ihnen ab 6 Gästen anbieten.  
Bitte entscheiden Sie sich aus organisatorischen Gründen für ein Menü.  
Die von uns vorgeschlagenen Beilagen sind selbstverständlich austauschbar,  
sollten Sie weitere Beilagen zur Auswahl wünschen,  
berechnen wir Euro 6,50 pro Person für Gemüse- und Sättigungsbeilagen.

- **Die Preise gelten nicht an Feiertagen, Preisanpassungen vorbehalten** -

Herzog-Wilhelm-Straße 54 \* 38667 Bad Harzburg  
Telefon: 0 53 22 / 78 80 \* Telefax: 0 53 22 / 78 84 99  
www.hotel-braunschweiger-hof.de \* info@hotel-braunschweiger-hof.de

## **Kalte Vorspeisen**

	<b>€uro</b>
Bunter Salatteller / Kräuter-Sahne-Dressing	10,50
Harzer Wildterrinen / Sauce Cumberland	15,50
Forellentörtchen / Kartoffel-Radieschen-Vinaigrette	17,00
Blattsalate der Saison / Balsamico-Dressing / gebratene Entenleber	16,00
Hauchdünne Scheiben von Lachs und Seeteufel	
Wildkräutersalat / Kräuter-Pfeffersauce	19,50
Carpaccio vom Angus-Rind / Senf-Kräutersauce / Parmigiano-Splitter	18,50

## **Klare Suppen**

Niedersächsische Festtagssuppe	
Fleischklößchen / Eierstich / Spargel	11,50
Essenz von Strauchtomaten / Basilikumklößchen	13,50
Wildessenz / Steinpilznocken	14,50

## **Gebundene Suppen**

Karotten-Orangencremesuppe / Sahnehaube	12,50
Tomatencremesuppe / Gin-Sahne	12,50
Harzer Wildrahmsuppe / Pistazienklößen	12,50
Champagner-Senfuppe / Garnelen	13,50

## **Warme Zwischengerichte / warme Vorspeisen**

Euro

Gebratener Lachs / Limettensauce mediterranes Gemüse / Pesto-Reis	18,50
Zwei gegrillte Riesengarnelen / Zuckerschotenstreifen leichter Curryrahm / Risotto	19,50

## **Fisch**

Norwegische Lachstranche / Noilly-Prat-Sahne rotes Zwiebelkonfit / Tagliatelle	31,50
Zanderfilet / Kardinalssauce Zucchini-Tomatenragout / Champagner-Risotto	32,50

## **Geflügel**

Gebräunte Truthahnbrust / Cognacrahm bunte Gemüse / Kartoffelplätzchen	25,50
Gebratene Maispoulardenbrust / Steinpilzsauce Marktgemüse / Tagliatelle	29,50

## **Kalb**

€uro

Kalbsbraten / Sauerrahmsauce  
feine Gemüseplatte / Schlosskartoffeln

33,50

Kalbsfilet / Rotweinjus / Grilltomate  
Gemüsebouquet / Kartoffelstrudel

52,50

## **Schwein**

Gemischter Braten von Schwein und Truthahn / zweierlei Saucen  
bunte Gemüseplatte / Rosmarinkartoffeln

26,50

Schweinefiletbraten / Salbeisauce  
feines Wokgemüse / Pariser Kartoffeln

29,50

## **Rind**

Geschmorte Rinderhuft vom Angus-Rind / Rotwein-Schalottensauce  
Broccoliröschen / Grilltomate / Kartoffelsoufflé

27,50

Filetbraten vom argentinischen Angus-Rind / Balsamicojus  
frisches Tagesgemüse / Gratinkartoffeln

51,50

## **Wild**

€uro

Braten vom Harzer Rotwild / Wacholderrahm / Pilze Apfelrotkraut / Kartoffel-Birnen-Tarte	29,50
Rehbraten / Wacholderrahmsauce / glasierter Weinapfel / Pfifferlinge Apfelrotkraut / kleine Kartoffelklöße	37,50
Tranchierter Rehrücken / Apfelrotkraut / Steinpilze Kartoffel-Kräuterplätzchen / Preiselbeeren	65,00

## **Dessert**

€uro

Fruchtsorbet / Sekt	8,00
Rote Beeren-Grütze / flüssige Sahne / Vanilleeis	10,50
Vanilleeis / heiße Rumkirschen <u>oder</u> Himbeeren	12,50
Gratiniertes Limonenparfait / Ananas-Carpaccio	13,50
Soufflé von Schokolade und Haselnüssen / hausgem. Eis	13,50
Original Crème Brûlée / frisches Obst	15,50
Unsere "Dessert-Variation"	15,50
Hausgemachte Eistorte / Fruchtgarnitur	<u>pro Person</u> 15,50

## Menüs nach Herzenslust kreieren...

Stellen sie Ihr Wunschmenü zusammen:

**3 – Gang Menü (Suppe/Hauptgang/Dessert) für 53,50 € p. P.**

**4 – Gang Menü (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert) für 63,50 € p. P.**

### Vorspeisen

- Harzer Wildpastete / Sauce Cumberland
- Knackiger Nüssli-Salat / Kartoffel-Radieschen-Vinaigrette  
Kräuter-Speck-Croûtons
- Hausgemachte Edelfischsülze / Salatspitzen / Kräutercreme

### Suppen

- Niedersächsische Festtagssuppe / Fleischklößchen / Eierstich / Spargel
- Essenz von Strauchtomaten / Basilikumklößchen
- Karotten-Orangencremesuppe / Sahnehaube
- Gurkencremesuppe / Grönland-Garnelen
- Tomatencremesuppe / Basilikumsahne

### Hauptgänge

- Glaciertes Kalbsfrikandeau / Rahmsauce / Saisongemüse / Kräuter-Kartoffeltaler
- Gebräunte Maispouardenbrust / Steinpilzsauce / Marktgemüse / Tagliatelle
- Tranchiertes Schweinefilet / Rahmsauce / Bohnen / Broccoliröschen  
gefüllte Tomate / hausgemachte Butterspätzle
- Norwegische Lachstranche / Noilly-Prat-Sahne / rotes Zwiebelkonfit / Tagliatelle

### Dessert

- Unsere Rote Beeren-Grütze / flüssige Sahne / Vanilleeis
- Sorbet aus Früchten der Saison mit Sekt aufgegossen
- Terrine von zweierlei Schokolade / Himbeersauce
- Weinschaumcrème / rotes Traubenragout
- Vanilleparfait / Fruchtbouquet

**Menü 1    €uro 49,50**

Tomatencremesuppe  
Sahnehaube

\* \* \*

Duett von gebratenem  
Schweinenacken  
und Truthahnbrust  
Sauerrahm-Sauce  
frisches Gemüse  
kleine Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Unsere Rote Beeren-Grütze  
Vanillesauce

**Menü 2    €uro 57,50**  
**Unser klassisches Wild-Menü**

Rinderkraftbrühe  
„Braunschweiger Hof“  
Eierstich / feines Gemüse

\* \* \*

Geschmorte Keule vom Hirschkalb  
Wacholder-Rosmarinsauce  
Pfifferlinge  
Broccoliröschen / Burgunderkraut  
Kartoffel-Birnentarte

\* \* \*

Festliche Eistorte  
warmes Beerenragout  
Fruchtgarnitur

**Wahlweise können Sie alternativ  
folgenden Hauptgang wählen:**

-geschmorte Rehkeule  
€uro 62,50

**Menü 3    €uro 69,50**

Knackiger Nüssli-Salat  
Kartoffel-Radieschen-Vinaigrette  
Kräuter-Speck-Croûtons

\* \* \*

Pilzconsommé  
Kalbsnocken

\* \* \*

Sorbet von Früchten der Saison

\* \* \*

Geschmorte Hüfte vom Weiderind  
Spätburgundersauce  
Gemüsestreifen / Sauerrahm  
erlesene Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten

\* \* \*

Grießflammerie  
Beerenmark  
Raspeln von weißer Schokolade

**Menü 4**

**€uro 99,50**

Marinierter rosa Kalbstafelspitz  
grüner Spargel  
Kürbiskern-Vinaigrette

\* \* \*

Karotten-Orangencremesuppe  
Schlagrahm

\* \* \*

Warme Terrine von Lachs und Zander  
Chutney von Papaya  
Chili / Fenchel / Lauch

\* \* \*

Sorbet von blauen Pflaumen

\* \* \*

Geschmorte Ochsenbacke  
Burgunder-Schalottensauce  
gebratene Riesengarnele  
Aprikosen-Spitzkohl  
Kartoffel-Champignon-Tarte

\* \* \*

Joghurttürmchen  
Lavendeleiscreme  
Sommerpraline



**Vegetarisches Menü 2    €uro 59,50**

Italienische Anti Pasti  
Olivenöl  
Kräutern

\* \* \*

Essenz von Sommertomaten

\* \* \*

Warmer Ziegenkäse  
Wildkräuterhaube  
Salatspitzen

\* \* \*

Hausgemachte Spinatcannelloni  
Schalottensauce  
Zwergtomatenragout  
Zucchiniastreifen

\* \* \*

Limetten-Creme-Törtchen  
Karamellisierte Ananas

**Vegetarisches Menü 1    € 41,50**

Mozzarella und Tomaten  
Basilikum

\* \* \*

Gemüsecremesuppe  
Croûtons

\* \* \*

Pasta-Variation  
Lauch  
Pfifferlinge

\* \* \*

Buttermilchmousse  
Himbeerspiegel

**Das feinste aus Wald und Wiese:**

**€uro 136,00**

Amuse Gueule

\* \* \*

Rosa gebratenes Rotwild-Nüsschen  
Portweingelee  
Rucolaspitzen  
Himbeervinaigrette

\* \* \*

Wild-Consommé  
Geflügelstrudel

\* \* \*

Sanddornsorbet

\* \* \*

Tranchierter Rehrücken  
Rahmsauce  
Williams-Birnen-Chutney  
gekräuterte Pfifferlinge  
Burgunderkraut  
Romanescoröschen  
Kartoffelstrudel im Blätterteig

\* \* \*

Hausgemachtes Mohnmousse  
Trüffeleis crème

**Unsere Empfehlung  
für den Winter:  
vom 11. November  
bis 24. Dezember**

**€uro 68,50**

**Unsere Gänse-Menüs**

Herbstliche Kürbiscremesuppe  
Schlagrahm  
steirisches Kürbiskernöl

\* \* \*

Ofenfrische Brust  
von der Hafer-Mastgans  
in ihrer Sauce  
gefüllter Weinapfel  
Burgunderkraut / Rosenkohlröschen  
Kartoffel-Knödel / Butterbrösel

\* \* \*

Überkrustetes  
Honig-Mandelparfait  
lauwarmes Williams-Birnenrelish

**Gänse-Menü**

Herbstliche Kürbiscremesuppe  
Schlagrahm  
steirisches Kürbiskernöl

\* \* \*

Gänsebraten  
*Altdeutsche Art*  
gefüllter Weinapfel  
Burgunderkraut  
Kartoffelklöße

\* \* \*

Überkrustetes  
Honig-Mandelparfait  
lauwarmes Williams-Birnenrelish

Gänsekeule Beilagen wie oben		46,50 €
Gänsebrust Beilagen wie oben		49,50 €
Gänsebraten (Brust & Keule)	Beilagen wie oben	48,00 €
Gänsebraten <u>von der ganzen Gans</u>	für 4 Gäste	
	Beilagen wie oben	240,00 €
Extra Portion Beilagen		6,50 €
Extra Portion Maronen		6,50 €

Inklusivpreise - Preisänderungen vorbehalten

### **Räumlichkeiten zu Ihrer Verfügung:**

Golf Zimmer	bis	12 Personen
Blankenburger Zimmer	bis	12 Personen
Reiter Zimmer	bis	30 Personen
Sonnenstube	bis	30 Personen
Park Zimmer	bis	32 Personen
Luisenstube	bis	70 Personen
Friederikenstube	bis	40 Personen
Braunschweiger Zimmer	bis	60 Personen
Goslarer Zimmer	bis	80 Personen
Curt's	bis	25 Personen

### **Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation Ihrer Feier...**

...und sind Ihnen beim Zusammenstellen Ihres festlichen Menüs behilflich.  
Besonderen Wünschen stehen wir jederzeit offen gegenüber.

Ihre Veranstaltung ist etwas Besonderes, das wissen wir zu würdigen.  
Für uns gehören festlich gedeckte Tafeln sowie Tische mit wertvollem Tafelsilber  
und liebevollen Dekorationen zu Ihrem besonderen Anlass dazu.

Für Ihre Mittag-Veranstaltung beachten Sie bitte, dass wir Ihnen den Raum  
nur bis 17.30 Uhr zur Verfügung stellen können.

Gern kann Ihre Feier länger dauern, doch weisen wir Sie darauf hin,  
dass ab Mitternacht ein pauschaler Nachtarbeitszuschlag von 125,00 €  
pro Stunde anfällt.

Auf Wunsch übernehmen wir gern das Drucken von Menükarten und sorgen für  
den passenden Blumenschmuck, hierfür berechnen wir:

Gestecke ab	28,00 Euro
je Menükarte	3,20 Euro
je Tischkarte	2,00 Euro

Bei der Auswahl der korrespondierenden Getränke stehen wir Ihnen mit fachlichem Rat gern zur Seite. Unsere Weinkarte bietet Ihnen eine umfangreiche Auswahl internationaler Weiß-, Rosé- und Rotweine aller Preisklassen.

Eine angenehme Hintergrundmusik stellen wir Ihnen samt Abspielgerät gern kostenlos zur Verfügung. Musiker jeder Richtung und Preisklasse besorgen wir nach Absprache mit Ihnen.

Nach der Feier können Ihre Gäste gern in unserem behaglichen 4-Sterne-Superior-Hotel übernachten. Informationen und Preise entnehmen Sie bitte unserem Hotelprospekt.

Häufig ändert sich die reservierte Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch mehrfach. Dafür haben wir natürlich vollstes Verständnis. Dennoch ist die von Ihnen bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Nach unten abweichende Zahlen werden nach der von Ihnen zu diesem Zeitpunkt bestellten Personenzahl berechnet. Da wir aus Erfahrung zu Ihrer Sicherheit immer etwas mehr kalkulieren, sind geringfügig höhere Personenzahlen meist kein Problem. Bei kurzfristigen Änderungen bitten wir Sie dennoch uns zu informieren.

Nach Ihrer Veranstaltung können Sie vor Ort, bar oder mit Kreditkarte bezahlen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Familie Bartels und alle Mitarbeiter

Hotel & Restaurant Braunschweiger Hof, Bad Harzburg  
seit 1894 A.D.  
Im Besitz unserer Familie