

# 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:** Katrin Cammrad

**Ihre Ansprechpartner:** Katrin Cammrad  
Dirk Bartels

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 2,50 pro Person für Gemüse- und Sättigungsbeilagen.  
Bei den Menüs, die 5 Gänge oder mehr beinhalten, ist ein Nachservice inklusive.

- **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

<b>Kalte Vorspeisen</b>	<b>€uro</b>
Bunter Salatteller / Kräuter-Sahne-Dressing	8,50
Hausgemachte Lachsterrine vom Norwegischen Lachs	11,50
Harzer Wildpastete / Sauce Cumberland	12,50
Forellentörtchen / Kartoffel-Radieschen-Vinaigrette	13,50
Lachs-Zander-Roulade / Gurken-Carpaccio	14,00
Blattsalate der Saison / Balsamico-Dressing / gebratene Entenleber	14,50
Ziegenfrischkäse / marinierte Lachstranchen	
Feldsalat / Oliven-Vinaigrette / Kräuterbaguette	15,00
Hauchdünne Scheiben von Lachs und Seeteufel	
Wildkräutersalat / Kräuter-Pfeffersauce	15,50
Carpaccio vom Angus-Rind / Senf-Kräutersauce / Parmigiano-Splitter	16,00

## **Klare Suppen**

Niedersächsische Festtagssuppe	
Fleischklößchen / Eierstich / Spargel	9,00
Essenz von Strauchtomaten / Basilikumklößchen	9,50
Wildessenz / Steinpilznocken	10,50
Klare Oxtail / Chesterstange	11,00

## **Gebundene Suppen**

Karotten-Orangencremesuppe / Sahnehaube	8,50
Gurkencremesuppe	8,70
Tomatencremesuppe / Gin-Sahne	9,25
Harzer Wildrahmsuppe / Pistazienklößen	9,50
Champagner-Senfsuppe / Garnelen	11,00
Hummercremesuppe / Cognacsahne / Riesengarnele	12,50

## Warme Zwischengerichte / warme Vorspeisen

	Euro
Hausgemachte Spinat-Cannelloni / Schalotten-Buttersauce Ragout von Tomaten	10,50
Gebratener Lachs / Limettensauce mediterranes Gemüse / Pesto-Reis	16,50
Zwei gegrillte Riesengarnelen / Zuckerschotenstreifen leichter Curryrahm / Risotto	17,50
Zwei Seezungenschleifchen / Lachsfüllung / Kardinalsrahm Blattspinat / Safranrisotto	24,00

## Fisch

Norwegische Lachstranche / Noilly-Prat-Sahne rotes Zwiebelkonfit / Tagliatelle	23,50
Zanderfilet / Kardinalssauce Zucchini-Tomatenragout / Kartoffel-Spaghettitarte	24,50
Steinbeißerfilet / Thai-Currysauce Zuckerschotenstreifen / Tomatenfettuccine	26,50
Filet vom Seeteufel (Lotte) / Limettenschaum Blattspinat / getrocknete Tomaten / Olivenrisotto	32,00

## Geflügel

Gebräunte Truthahnbrust / Cognacrahm bunte Gemüse / Kartoffelplätzchen	17,50
Gebratene Maispoulardenbrust / Steinpilzsauce Marktgemüse / Tagliatelle	19,50
Gefülltes Brüstchen vom Perlhuhn / Wildfarce / Spitzmorchelrahm Mangold / Aprikosen / buntes Kartoffelsandwich	25,00

## **Kalb**

€uro

Kalbsbraten / Sauerrahmsauce feine Gemüseplatte / Schlosskartoffeln	23,50
Kalbsfilet / Rotweinjus / Grilltomate Gemüsebouquet / Kartoffelstrudel	32,00
Medaillons vom Kalbsfilet / Kräuterkruste / Balsamico-Madeirajus mediterranes Gemüse / Gratinkartoffeln	32,00

## **Schwein**

Gemischter Braten von Schwein und Truthahn / zweierlei Saucen bunte Gemüseplatte / Rosmarinkartoffeln	18,50
Schweinsfiletbraten / Salbeisauce feines Wokgemüse / Pariser Kartoffeln	22,50

## **Rind**

Geschmorte Rinderhuft vom Angus-Rind / Rotwein-Schalottensauce Broccoliröschen / Grilltomate / Kartoffelsoufflé	19,50
Filetbraten vom argentinischen Angus-Rind / Balsamicojus frisches Tagesgemüse / Gratinkartoffeln	37,50

<b>Wild</b>	<b>€uro</b>
Braten vom Harzer Rotwild / Wacholderrahm / Pilze Apfelrotkraut / Kartoffel-Birnen-Tarte	23,50
Gebratene Harzer Frischlingskeule / Rosmarinsauce / Apfelrotkraut Steinpilze / Serviettenknödel / Portweinbirne	24,50
Rehbraten / Wacholderrahmsauce / glasierter Weinapfel / Pfifferlinge Apfelrotkraut / kleine Kartoffelklöße	26,50
Harzer Wildschweinfilet, rosa gebraten / Hagebutten-Chilisauce Chorizo-Spitzkohl / Pfifferlinge / hausgemachte Schupfnudeln	29,50
Tranchierter Rehrücken / Apfelrotkraut / Steinpilze Kartoffel-Kräuterplätzchen / Preiselbeeren	38,50
<b>Dessert</b>	<b>€uro</b>
Fruchtsorbet / Sekt	7,50
Weinschaumcreme / Fruchtsauce	7,50
Buttermilchmousse / Himbeerspiegel	8,50
Rote Beeren-Grütze / flüssige Sahne / Vanilleeis	8,50
Terrine von zweierlei Schokolade / Himbeersauce	9,50
Vanilleeis / heiße Rumkirschen <u>oder</u> Himbeeren	10,20
Gratiniertes Limonenparfait / Ananas-Carpaccio	10,50
Original Crème Brûlée / frisches Obst	10,50
Zimtparfait / warme Pflaumen	10,50
Unsere "Dessert-Variation"	13,00
Hausgemachte Eistorte / Fruchtgarnitur	<u>pro Person</u> 14,50

## Menüs nach Herzenslust kreieren...

Stellen sie Ihr Wunschmenü zusammen:

**3 – Gang Menü (Suppe/Hauptgang/Dessert) für 39,00 € p. P.**

**4 – Gang Menü (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert) für 49,50 € 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 Schweinsfilet / 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 29,50**

Tomatencremesuppe  
Sahnehaube

\* \* \*

Duett von gebratenem  
Schweinenacken  
und Truthahnbrust  
mit ihren Saucen  
frisches Gemüse  
kleine Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Unsere Rote Beeren-Grütze  
Vanillesauce

**Menü 2 €uro 45,50**  
**Unser klassisches Wild-Menü**

Rinderkraftbrühe  
„Braunschweiger Hof“  
Eierstich / feine Gemüsewürfel

\* \* \*

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

\* \* \*

Festliche Eistorte  
warmes Beerenragout  
Fruchtgarnitur

**Wahlweise können Sie zwischen  
folgenden Hauptgängen wählen:**

-geschmorte Frischlingskeule  
€uro 46,50

-geschmorte Rehkeule  
€uro 47,50

## Für ein großes Fest

### Menü 3 €uro 82,00

Amuse Gueule

\* \* \*

Gelee vom Kalbstafelspitz  
grüne Sauce  
marinierte Erbsschoten  
konfierte Cherrytomaten

\* \* \*

Consommé vom Ochschwanz  
Sherry / Käsestange

\* \* \*

Nüsschen von der Jakobsmuschel  
Safranrisotto  
Schaum von Roter Bete

\* \* \*

Tranchiertes Filet  
vom Argentinischen Angus Rind  
Balsamico-Madeirajus  
gefülltes Zucchini-Körbchen  
überbackene Sahnekartoffeln  
Gemüseplatte (im Nachservice)

\* \* \*

Parfait von Cointreau  
frische Früchte  
lauwarmes  
Schokoladen-Haselnuss-Soufflé

**Wahlweise können Sie zwischen  
folgendem Hauptgang wählen:**

rosa gebratenes Kalbsfilet  
€uro 79,50

### Menü 4 €uro 54,50

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

\* \* \*

Pilzconsommé  
Kalbsnocken

\* \* \*

Sorbet von Früchten der Saison

\* \* \*

Geschmorte Hüfte vom Weiderind  
Spätburgundersauce  
Gemüwestreifen / Sauerrahm  
erlesene Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten

\* \* \*

Grießflammerie  
Beerenmark  
Raspeln von weißer Schokolade



**Vegetarisches Menü 1 € 34,00**

Gemischte Pilze  
Kräutervinaigrette

\* \* \*

Risotto / Pfifferlinge

\* \* \*

Gemüsefrikadelle  
Tomaten  
Artischockenrahm  
Sahnepüree

\* \* \*

Crêpe / Kirschen  
Vanilleeis

**Vegetarisches Menü 2 € 35,00**

Mozzarella und Tomaten  
Basilikum

\* \* \*

Gemüsecremesuppe  
Croûtons

\* \* \*

Pasta-Variation  
Lauch  
Pfifferlinge

\* \* \*

Buttermilchmousse  
Himbeerspiegel

**Vegetarisches Menü 3 Euro 49,50**

Italienische Anti Pasti  
Olivenöl  
Kräutern

\* \* \*

Essenz von Sommertomaten

\* \* \*

Warmer Ziegenkäse  
Wildkräuterhaube  
Salatspitzen

\* \* \*

Hausgemachte Spinatcannelloni  
Schalottensauce  
Zwergtomatenragout  
Tagliatelle

\* \* \*

Überbackene Früchte der Saison  
Vanilleeiscreme

Vegane, laktose- und glutenfreie  
Speisen bereiten wir  
selbstverständlich mit  
großer Sorgfalt zu.  
Sprechen Sie uns bitte an.

## Unser Frühlings-Menü

**€uro 72,50**

Januar bis April

Carpaccio von Lamm und Kräutern  
Ziegenfrischkäse  
marinierter Thai-Spargel

\* \* \*

Cremesuppe von frischem Kerbel  
kleine Speck-Kartoffelklößen

\* \* \*

Filet von der Lachsforelle  
an der Haut gebraten  
Steinpilzpesto  
Rucola-Polenta

\* \* \*

Hausgemachtes Rhabarbersorbet  
Prosecco

\* \* \*

Medaillons vom Parma Schweinsfilet  
Frühlings-Kräuterhaube  
gefülltes Zucchini-schiffchen  
Schlosskartoffeln  
Gemüseplatte (im Nachservice)

\* \* \*

Leichte Vanille-Topfenmousse  
Waldmeister-Granite  
Erdbeer-Papaya-Nocken

## Unser Spargel-Menü

**€uro 74,50**

15. April bis 30. Juni

Panna Cotta von Riesengarnelen  
junge Gemüse  
Spitzen von Wildkräutersalat

\* \* \*

Cremesuppe  
vom Braunschweiger Spargel  
Morchelnocken  
Sahnehaube

\* \* \*

Sorbet von Zitronenmelisse

\* \* \*

Medaillons vom Kalbsfilet  
gebratenes Stubenküken-Supreme  
Sauce mit trockenem Sherry  
Braunschweiger Stangenspargel  
Kartoffelbaumkuchen

\* \* \*

Frische Erdbeeren  
Pistazieneis  
weißes Schokoladenmousse

## Unser Sommer-Menü

€uro 75,50

Juli bis 30. September

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  
kleine Sacher Petits Fours

## Das feinste aus Wald und Wiese:

€uro 89,50

Amuse Gueule

\* \* \*

Rosa gebratenes Rotwild-Nüsschen  
Portweingelee  
Rucolaspitzen  
Himbeervinaigrette

\* \* \*

Wildenten-Consommé  
Perlhuhnstrudel

\* \* \*

Zwei Brüste von der Wachtel  
Minilinsen  
Walnuss-Polenta

\* \* \*

Sanddornsorbet

\* \* \*

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

\* \* \*

Variation exotischer Früchte  
hausgemachtes Mohnmousse  
Trüffeleiscreme

**Unsere Empfehlung  
für den Herbst:**  
(ganzjährig verfügbar)

**€uro 76,00**

Amuse Gueule

\* \* \*

Hausgemachte Pastete vom Rotwild

Teigmantel

Wildkräutersalat

Sauce Cumberland

\* \* \*

Essenz vom Rehwild

Pinienkernklöße

\* \* \*

Tranchen vom Wildhasenfilet

buntes Gerstenrisotto

Preiselbeerschaum

\* \* \*

Rosa gebratenes Filet

vom Wildschwein

Hagebutten-Chilisauce

Aprikosen-Spitzkohl

Kräutersaitlinge

Schupfnudeln

\* \* \*

Dialog vom Waldhonigparfait

Zartbitter-Schokoladentarte

Pistazien-Amarettosauce

**Wahlweise können Sie zwischen  
folgendem Hauptgang wählen:**

-rosa gebratenes Filet

vom Hirsch-

€uro 78,50

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

**€uro 49,00**

**Unser Gänse-Menü**

Herbstliche Kürbiscremesuppe

Schlagrahm

steirisches Kürbiskernöl

\* \* \*

Ofenfrische Brust

von der Hafer-Mastgans

in ihrer Sauce

gefüllter Weinapfel

Burgunderkraut / Rosenkohlröschen

Kartoffel-Knödel / Butterbrösel

\* \* \*

Überkrustetes

Honig-Mandelparfait

lauwarmem Williams-Birnenrelish

## **Gänse-Menü I**

Herbstliche Kürbiscremesuppe  
Schlagrahm  
steirisches Kürbiskernöl

\* \* \*

Gänsebraten  
*Altdeutsche Art*  
gefüllter Weinapfel  
Burgunderkraut  
Kartoffelklöße

\* \* \*

Überkrustetes  
Honig-Mandelparfait  
lauwarmes Williams-Birnenrelish

€uro 49,00 pro Person

## **Gänse-Menü II**

Cannelloni  
von geräucherter Gänsebrust  
Waldorfsalatfüllung  
Cumberlandsauce

\* \* \*

Herbstliche Kürbiscrèmesuppe  
Schlagrahm  
steirisches Kürbiskernöl

\* \* \*

Gänsebraten  
*Altdeutsche Art*  
gefüllter Weinapfel  
Burgunderkraut  
Kartoffelklöße

\* \* \*

Überkrustetes  
Honig-Mandelparfait  
lauwarmes Williams-Birnenrelish

€uro 56,50 pro Person

Gänsekeule	Beilagen wie oben	27,00 €
Gänsebrust	Beilagen wie oben	29,00 €
Gänsebraten (Brust & Keule)	Beilagen wie oben	28,00 €
Gänsebraten <u>von der ganzen Gans</u>	für 4 Gäste	
	Beilagen wie oben	140,00 €

Inklusivpreise - Preisänderungen vorbehalten  
- keine Gültigkeit ab 24. Dezember -

## **Räumlichkeiten zur 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	90 Personen
Bierstube (Raucherbereich)	bis	40 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 120,00 € pro Stunde anfällt.

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

Gestecke ab	€uro 16,50
je Menükarte	€uro 2,00
je Tischkarte	€uro 1,20

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 2 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. Über kurzfristigere 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