

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
Stefan Wohlfart

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 3,50 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	€uro
Bunter Salatteller / Kräuter-Sahne-Dressing	9,50
Hausgemachte Lachsterrine vom Norwegischen Lachs	13,50
Harzer Wildpastete / Sauce Cumberland	14,00
Forellentörtchen / Kartoffel-Radieschen-Vinaigrette	14,50
Lachs-Zander-Roulade / Gurken-Carpaccio	14,50
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	19,50
Carpaccio vom Angus-Rind / Senf-Kräutersauce / Parmigiano-Splitter	18,00

Klare Suppen

Niedersächsische Festtagssuppe	
Fleischklößchen / Eierstich / Spargel	9,50
Essenz von Strauchtomaten / Basilikumklößchen	11,50
Wildessenz / Steinpilznocken	12,00
Klare Oxtail / Chesterstange	12,50

Gebundene Suppen

Karotten-Orangencremesuppe / Sahnehaube	9,50
Gurkencremesuppe	9,00
Tomatencremesuppe / Gin-Sahne	9,50
Harzer Wildrahmsuppe / Pistazienklößen	9,50
Champagner-Senfsuppe / Garnelen	12,50
Hummercremesuppe / Cognacsahne / Riesengarnele	13,50

Warme Zwischengerichte / warme Vorspeisen

	Euro
Hausgemachte Spinat-Cannelloni / Schalotten-Buttersauce Ragout von Tomaten	12,00
Gebratener Lachs / Limettensauce mediterranes Gemüse / Pesto-Reis	16,50
Zwei gegrillte Riesengarnelen / Zuckerschotenstreifen leichter Curryrahm / Risotto	18,50
Zwei Seezungenschleifchen / Lachsfüllung / Kardinalsrahm Blattspinat / Safranrisotto	24,00

Fisch

Norwegische Lachstranche / Noilly-Prat-Sahne rotes Zwiebelkonfit / Tagliatelle	26,50
Zanderfilet / Kardinalssauce Zucchini-Tomatenragout / Champagner-Risotto	26,00
Steinbeißerfilet / Thai-Currysauce Zuckerschotenstreifen / Tomatenfettuccine	28,50
Filet vom Seeteufel (Lotte) / Limettenschaum Blattspinat / getrocknete Tomaten / Olivenrisotto	38,50

Geflügel

Gebräunte Truthahnbrust / Cognacrahm bunte Gemüse / Kartoffelplätzchen	21,50
Gebratene Maispoulardenbrust / Steinpilzsauce Marktgemüse / Tagliatelle	25,50
Gefülltes Brüstchen vom Perlhuhn / Wildfarce / Spitzmorchelrahm Mangold / Aprikosen / buntes Kartoffelsandwich	28,50

Kalb

€uro

Kalbsbraten / Sauerrahmsauce feine Gemüseplatte / Schlosskartoffeln	27,50
Kalbsfilet / Rotweinjus / Grilltomate Gemüsebouquet / Kartoffelstrudel	42,50
Medaillons vom Kalbsfilet / Kräuterkruste / Balsamico-Madeirajus mediterranes Gemüse / Gratinkartoffeln	44,50

Schwein

Gemischter Braten von Schwein und Truthahn / zweierlei Saucen bunte Gemüseplatte / Rosmarinkartoffeln	21,50
Schweinsfiletbraten / Salbeisauce feines Wokgemüse / Pariser Kartoffeln	25,50

Rind

Geschmorte Rinderhuft vom Angus-Rind / Rotwein-Schalottensauce Broccoliröschen / Grilltomate / Kartoffelsoufflé	26,50
Filetbraten vom argentinischen Angus-Rind / Balsamicojus frisches Tagesgemüse / Gratinkartoffeln	44,50

Wild	€uro
Braten vom Harzer Rotwild / Wacholderrahm / Pilze Apfelrotkraut / Kartoffel-Birnen-Tarte	25,00
Gebratene Harzer Frischlingskeule / Rosmarinsauce / Apfelrotkraut Steinpilze / Serviettenknödel / Portweinbirne	26,00
Rehbraten / Wacholderrahmsauce / glacierte Weinapfel / Pfifferlinge Apfelrotkraut / kleine Kartoffelklöße	29,50
Harzer Wildschweinfilet, rosa gebraten / Hagebutten-Chilisauce Chorizo-Spitzkohl / Pfifferlinge / hausgemachte Schupfnudeln	35,50
Tranchierter Rehrücken / Apfelrotkraut / Steinpilze Kartoffel-Kräuterplätzchen / Preiselbeeren	39,50
Dessert	€uro
Fruchtsorbet / Sekt	7,50
Weinschaumcreme / Fruchtsauce	9,50
Buttermilchmousse / Himbeerspiegel	9,50
Rote Beeren-Grütze / flüssige Sahne / Vanilleeis	9,50
Terrine von zweierlei Schokolade / Himbeersauce	11,50
Vanilleeis / heiße Rumkirschen <u>oder</u> Himbeeren	10,50
Gratiniertes Limonenparfait / Ananas-Carpaccio	11,00
Original Crème Brûlée / frisches Obst	12,50
Zimtparfait / warme Pflaumen	11,00
Unsere "Dessert-Variation"	13,50
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 45,00 € p. P.

4 – Gang Menü (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert) für 55,00 € 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 Euro 39,50

Tomatencremesuppe
Sahnehaube

* * *

Duett von gebratenem
Schweinenacken
und Truthahnbrust
mit ihren Saucen
frisches Gemüse

kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Unsere Rote Beeren-Grütze
Vanillesauce

Menü 2 Euro 49,50
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
Euro 50,50

-geschmorte Rehkeule
Euro 51,50

Für ein großes Fest

Menü 3 €uro 99,50

Amuse Gueule

* * *

Gelee vom Kalbstafelspitz
grüne Sauce
marinierte Erbsen
konfierte Cherrytomaten

* * *

Consommé vom Ochsenchwanz
Sherry / Käsestange

* * *

Nüsschen von der Jakobsmuschel
Safranrisotto
Schaum von Roter Bete

* * *

Tranchiertes Filet
vom Argentinischen Angus Rind
Balsamico-Madeirajus
gefülltes Zucchini-Körnchen
überbackene Sahnekartoffeln
Gemüseplatte

* * *

Parfait von Cointreau
frische Früchte
lauwarmes
Schokoladen-Haselnuss-Soufflé

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

rosa gebratenes Kalbsfilet
€uro 94,50

Menü 4 €uro 64,50

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

* * *

Pilzconsommé
Kalbsnocken

* * *

Sorbet von Früchten der Saison

* * *

Geschmorte Hüfte vom Weiderind
Spätburgundersauce
Gemüstreifen / Sauerrahm
erlesene Gemüseplatte
Kartoffelkroketten

* * *

Grießflammerie
Beerenmark
Raspeln von weißer Schokolade

Vegetarisches Menü 1 € 36,50

Gemischte Pilze
Kräutervinaigrette

* * *

Risotto / Pfifferlinge

* * *

Gemüsefrikadelle
Tomaten
Artischockenrahm
Sahnepüree

* * *

Crêpe / Kirschen
Vanilleeis

Vegetarisches Menü 2 € 37,50

Mozzarella und Tomaten
Basilikum

* * *

Gemüsecremesuppe
Croûtons

* * *

Pasta-Variation
Lauch
Pfifferlinge

* * *

Buttermilchmousse
Himbeerspiegel

Vegetarisches Menü 3 Euro 55,50

Italienische Anti Pasti
Olivenöl
Kräutern

* * *

Essenz von Sommertomaten

* * *

Warmer Ziegenkäse
Wildkräuterhaube
Salatspitzen

* * *

Hausgemachte Spinatcannelloni
Schalottensauce
Zwergtomatenragout
Zucchinistreifen

* * *

Überbackene Früchte der Saison
Vanilleiscreme

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

Unser Frühlings-Menü

€uro 85,50

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 Zucchinischiffchen
Schlosskartoffeln

* * *

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

Unser Spargel-Menü

€uro 88,50

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 88,50

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 102,50

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 89,50

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 95,50

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

€uro 61,00

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 62,00 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 76,00 pro Person

Gänsekeule	Beilagen wie oben	39,00 €
Gänsebrust	Beilagen wie oben	41,00 €
Gänsebraten (Brust & Keule)	Beilagen wie oben	40,00 €
Gänsebraten <u>von der ganzen Gans</u>	für 4 Gäste	
	Beilagen wie oben	180,00 €
Extra Portion Beilagen		15,00€
Extra Portion Maronen		5,50€

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
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 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 20,50
je Menükarte	€uro 2,50
je Tischkarte	€uro 1,50

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