

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
F & B Manager:	Stefan Wohlfart
Restaurantleitung:	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 €uro 5,50 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	10,50
Hausgemachte Lachsterrine vom Norwegischen Lachs	15,00
Harzer Wildpastete / Sauce Cumberland	15,50
Forellentörtchen / Kartoffel-Radieschen-Vinaigrette	17,00
Lachs-Zander-Roulade / Gurken-Carpaccio	16,50
Blattsalate der Saison / Balsamico-Dressing / gebratene Entenleber	16,00
Ziegenfrischkäse / marinierte Lachstranchen	
Feldsalat / Oliven-Vinaigrette / Kräuterbaguette	16,00
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	12,00
Wildessenz / Steinpilznocken	12,50
Klare Oxtail / Chesterstange	13,50

Gebundene Suppen

Karotten-Orangencremesuppe / Sahnehaube	10,00
Gurkencremesuppe	9,50
Tomatencremesuppe / Gin-Sahne	10,50
Harzer Wildrahmsuppe / Pistazienklößen	11,50
Champagner-Senfsuppe / Garnelen	12,50
Hummercremesuppe / Cognacsahne / Riesengarnele	14,50

Warme Zwischengerichte / warme Vorspeisen

	Euro
Hausgemachte Spinat-Cannelloni / Schalotten-Buttersauce Ragout von Tomaten	13,00
Gebratener Lachs / Limettensauce mediterranes Gemüse / Pesto-Reis	18,50
Zwei gegrillte Riesengarnelen / Zuckerschotenstreifen leichter Curryrahm / Risotto	19,50
Zwei Seezungenschleifchen / Lachsfüllung / Kardinalsrahm Blattspinat / Safranrisotto	26,50

Fisch

Norwegische Lachstranche / Noilly-Prat-Sahne rotes Zwiebelkonfit / Tagliatelle	29,50
Zanderfilet / Kardinalssauce Zucchini-Tomatenragout / Champagner-Risotto	28,50
Steinbeißerfilet / Thai-Currysauce Zuckerschotenstreifen / Tomatenfettuccine	31,50
Filet vom Seeteufel (Lotte) / Limettenschaum Blattspinat / getrocknete Tomaten / Olivenrisotto	39,50

Geflügel

Gebräunte Truthahnbrust / Cognacrahm bunte Gemüse / Kartoffelplätzchen	25,50
Gebratene Maispoulardenbrust / Steinpilzsauce Marktgemüse / Tagliatelle	27,50
Gefülltes Brüstchen vom Perlhuhn / Wildfarce / Spitzmorchelrahm Mangold / Aprikosen / buntes Kartoffelsandwich	29,50

Kalb

€uro

Kalbsbraten / Sauerrahmsauce feine Gemüseplatte / Schlosskartoffeln	29,00
Kalbsfilet / Rotweinjus / Grilltomate Gemüsebouquet / Kartoffelstrudel	48,50
Medaillons vom Kalbsfilet / Kräuterkruste / Balsamico-Madeirajus mediterranes Gemüse / Gratinkartoffeln	51,50

Schwein

Gemischter Braten von Schwein und Truthahn / zweierlei Saucen bunte Gemüseplatte / Rosmarinkartoffeln	26,50
Schweinsfiletbraten / Salbeisauce feines Wokgemüse / Pariser Kartoffeln	27,50

Rind

Geschmorte Rinderhuft vom Angus-Rind / Rotwein-Schalottensauce Broccoliröschen / Grilltomate / Kartoffelsoufflé	26,50
Filetbraten vom argentinischen Angus-Rind / Balsamicojus frisches Tagesgemüse / Gratinkartoffeln	48,50

Wild	€uro
Braten vom Harzer Rotwild / Wacholderrahm / Pilze Apfelrotkraut / Kartoffel-Birnen-Tarte	27,50
Gebratene Harzer Frischlingskeule / Rosmarinsauce / Apfelrotkraut Steinpilze / Serviettenknödel / Portweinbirne	28,50
Rehbraten / Wacholderrahmsauce / glacierte Weinapfel / Pfifferlinge Apfelrotkraut / kleine Kartoffelklöße	37,50
Harzer Wildschweinfilet, rosa gebraten / Hagebutten-Chilisauce Chorizo-Spitzkohl / Pfifferlinge / hausgemachte Schupfnudeln	43,50
Tranchierter Rehrücken / Apfelrotkraut / Steinpilze Kartoffel-Kräuterplätzchen / Preiselbeeren	65,00
Dessert	€uro
Fruchtsorbet / Sekt	8,00
Weinschaumcreme / Fruchtsauce	9,50
Buttermilchmousse / Himbeerspiegel	9,50
Rote Beeren-Grütze / flüssige Sahne / Vanilleeis	10,50
Terrine von zweierlei Schokolade / Himbeersauce	13,50
Vanilleeis / heiße Rumkirschen <u>oder</u> Himbeeren	12,50
Gratiniertes Limonenparfait / Ananas-Carpaccio	13,50
Original Crème Brûlée / frisches Obst	14,00
Zimtparfait / warme Pflaumen	13,50
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 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 47,50

Tomatencremesuppe
Sahnehaube

* * *

Duett von gebratenem
Schweinenacken
und Truthahnbrust
mit ihren Saucen
frisches Gemüse

kleine Rosmarinkartoffeln

* * *

Unsere Rote Beeren-Grütze
Vanillesauce

Menü 2 Euro 57,50
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 59,00

-geschmorte Rehkeule
Euro 62,50

Für ein großes Fest

Menü 3 €uro 115,50

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 120,50

Menü 4 €uro 69,50

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 € 39,50

Gemischte Pilze
Kräutervinaigrette

* * *

Risotto / Pfifferlinge

* * *

Gemüsefrikadelle
Tomaten
Artischockenrahm
Sahnepüree

* * *

Crêpe / Kirschen
Vanilleeis

Vegetarisches Menü 2 € 41,50

Mozzarella und Tomaten
Basilikum

* * *

Gemüsecremesuppe
Croûtons

* * *

Pasta-Variation
Lauch
Pfifferlinge

* * *

Buttermilchmousse
Himbeerspiegel

Vegetarisches Menü 3 Euro 59,50

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 98,50

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

* * *

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

Unser Spargel-Menü

€uro 105,50

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 99,50

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 136,00

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 110,50

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 120,50

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

€uro 68,50

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

€uro 69,00

Herbstliche Kürbiscremesuppe
Schlagrahm
steirisches Kürbiskernöl

* * *

Gänsebraten
Altdeutsche Art
gefüllter Weinapfel
Burgunderkraut
Kartoffelklöße

* * *

Überkrustetes
Honig-Mandelparfait
lauwarmes Williams-Birnenrelish

Gänse-Menü II

€uro 83,00

Cannelloni
von geräucherter Gänsebrust
Waldorfsalatfüllung
Cumberlandsauce

* * *

Herbstliche Kürbiscremesuppe
Schlagrahm
steirisches Kürbiskernöl

* * *

Gänsebraten
Altdeutsche Art
gefüllter Weinapfel
Burgunderkraut
Kartoffelklöße

* * *

Überkrustetes Honig-Mandelparfait
lauwarmes Williams-Birnenrelish

Gänsekeule Beilagen wie oben		45,50 €
Gänsebrust Beilagen wie oben		48,50 €
Gänsebraten (Brust & Keule)	Beilagen wie oben	47,00 €
Gänsebraten <u>von der ganzen Gans</u>	für 4 Gäste	
	Beilagen wie oben	195,00€
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 22,50
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. 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