

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

	€uro
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 Euro 49,50

Tomatencremesuppe
Sahnehaube

* * *

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

* * *

Unsere Rote Beeren-Grütze
Vanillesauce

Menü 2 Euro 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
Euro 62,50

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

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

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 79,50

Unsere Gänse-Menüs

Herbstliche Kürbiscremesuppe
Schlagrahm
steirisches Kürbiskernöl

* * *

Ofenfrische Brust
von der Hafer-Mastgans
in ihrer Sauce
gefüllter Weinapfel
Burgunderkraut / Rosenkohlrischen
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		56,90 €
Gänsebrust Beilagen wie oben		55,90 €
Gänsebraten (Brust & Keule)	Beilagen wie oben	54,90 €
Gänsebraten <u>von der ganzen Gans</u>	für 4 Gäste	
	Beilagen wie oben	240,00 €
Extra Portion Beilagen		6,50 €
Extra Portion Maronen		7,50 €

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