



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **1. Wernigeröder Büfett**

Herzhafter Wurstsalat

\* \* \*

Leckerer Eiersalat mit Champignons

\* \* \*

Tomatensalat

\* \* \*

Gurkensalat

\* \* \*

regionale Hausschlachtewurst mit Mettigel

\* \* \*

Brotvariationen mit Butter und Schmalz

\* \* \*

Herzhafte Goulaschsuppe

\* \* \*

Krustenbraten mit Gemüse nach Wahl und Kartoffelgratin

\* \* \*

Käsevariationen mit Früchten

\* \* \*

fruchtige Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

\* \* \*

**16,80 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **2. Sommernachtstraum**

Tomaten-Mozarellaplatte mit frischen Basilikumblättern,  
und einem Hauch von Balsamico und Olivenöl

\* \* \*

Salamiröschen und gemischte Wurstplatte

\* \* \*

Hähnchenspieße mit Mangodip und Asiadip

\* \* \*

Große Räucherfischplatte Sahnemeerrettich

\* \* \*

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Eier

\* \* \*

Brotauswahl und Brötchensonne, Butterrose und Schmalzbällchen

\* \* \*

Gemüsesuppe mit Kräuterpaste

\* \* \*

Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Lauch  
dazu Wildreis oder Tagliatelle

\* \* \*

Kleine Auswahl von Käsespezialitäten

\* \* \*

Süsse Träumerei  
Mangocreme mit frischen Himbeeren

\* \* \*

**18,50 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

### **3. Sommernachtstraum „EXCLUSIV“**

Tomaten-Mozarellaplatte mit frischen Basilikumblättern,  
und einem Hauch von Balsamico und Olivenöl

\* \* \*

Antipasti und Salatvariationen

\* \* \*

Spieße mit Riesengarnelen und Dip

\* \* \*

Schaustück vom Roastbeef

\* \* \*

verschiedene Bratenspezialitäten vom Huhn und Pute mit scharfer Mangosauce und  
Currydip

\* \* \*

geräucherte Wildspezialitäten vom Reh, Hirsch und Wildschwein

\* \* \*

Große Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

\* \* \*

Mit Kräuterfrischkäse und Kaviar gefüllte Eier

\* \* \*

hausgebackene Brot und Brötchenvariationen, Buttertraube

\* \* \*

weiße Tomatensuppe

Hummerrahmsuppe

\* \* \*

Kalbsrücken mit frischen Steinpilzen, Tagliatelle  
Gefüllte Seezungenröllchen mit Spinat und Lachs in Kräuterrahm, Wildreis

\* \* \*

Kleine Auswahl von Käsespezialitäten und frische Früchte

\* \* \*

Süsse Träumerei

Mangocreme mit frischen Himbeeren

Schokoladenmousse von dunkler

und weißer Schokolade

\* \* \*

**35,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

#### **4. Schlachtebuffet**

Bunter Kartoffelsalat

\* \* \*

Rindfleisch- und Krautsalat

\* \* \*

Partybouletten

\* \* \*

Hauschlachteplatte mit Sülze und Remoulade

\* \* \*

Mettigel mit Zwiebeln und Gewürzgurken

\* \* \*

Harzer Käsevariationen

\* \* \*

Dazu reichen wir eine Brotauswahl, Butter und Schmalz

\* \* \*

Herzhaftes Kesselgulasch

\* \* \*

Krustenbraten mit Sauerkraut und Erbspüree  
(für größere Gesellschaft ab 30 Personen Spanferkel möglich)

\* \* \*

Vanillepudding mit Schokoladensoße

\* \* \*

Feine Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

**17,90 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **5. Sachsen Anhalt Büfett**

Gemüsesalate der Saison mit verschiedenen Dressings

\* \* \*

Champignonsalat

Käsesalat

Rindfleischsalat

\* \* \*

große Lachsforelle gefüllt mit feinem Sahnemerrettich

\* \* \*

Magdeburger Roastbeef als Schaustück gefüllt

\* \* \*

Wurstvariationen aus dem Rauch

\* \* \*

Brotvariationen mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

\* \* \*

Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Kasslerstreifen

\* \* \*

Anhaltiner Krustenbraten mit Sauerkraut und Erbspüree

\* \* \*

Harzer Rotwickel in Rahmsauce mit Apfelrotkraut und Kroketten  
für Vegetarier ein Gemüseschnitzel

\* \* \*

Käsevariationen vom Börde- und Harzer Käse

\* \* \*

Feine Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

\* \* \*

**19,50 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **6. Standard-Buffer**

Feiner Rindfleischsalat

\* \* \*

Bunter Nudelsalat

\* \* \*

Fruchtiger Geflügelsalat mit Pfirsichen und Ananas

\* \* \*

Salatvariation in Marinade

\* \* \*

Dekorative Bratenplatte mit Remouladensoße

\* \* \*

Auswahl von Salami und Schinken

\* \* \*

Gefüllte Eier mit Kaviar

\* \* \*

Räucherfischplatte mit Sahnemerrettich

\* \* \*

Dazu reichen wir Brot, Partybrötchen, Butter und Schmalz

\* \* \*

Broccolicremesuppe

\* \* \*

Rahmgeschnetzeltes vom Filet mit Champignons und gebackenen Kartoffelspalten

\* \* \*

Farfalle mit gebratenen Putensteak in würziger Kräutersauce

\* \* \*

Mousse au chocolate mit Sahne und Nüssen garniert

\* \* \*

Käsevariationen mit frischem Obst

**22,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **7. Romantik- Büfett**

Apfel- Sellerie- Salat mit Walnüssen

\* \* \*

Shrimpsalat mit feinem Gemüse

\* \* \*

gemischter bunter Salat mit Feta

\* \* \*

dekorative Bratenplatte mit Remoulade

\* \* \*

edle Salamiröschen an Schinkenröllchen mit Frischkäse gefüllt

\* \* \*

Käsevariationen

\* \* \*

Südseeflair – Medaillons vom Schwein mit Früchten garniert

\* \* \*

Gefüllte Eier – mit verschiedenem Kaviar und Krabben

\* \* \*

Zauber aus dem Rauch – unsere Räucherfischplatte mit Sahnemerrettich

\* \* \*

Aus der Backstube Brot und Brötchensonne, dazu eine Butterrose

\* \* \*

Festtagssuppe mit Spargelspitzen und Fleischklöschen

\* \* \*

Kleine Steaks vom Schwein in würziger Kräuterchampignonsauce  
mit Reis oder Kartoffelspalten

\* \* \*

Gebratenes Forellenfilet auf Gemüsestroh mit Kartoffelgratin

\* \* \*

Duett von Vanille- und Schokoladenmousse  
und leckeres Quarkdessert mit Früchten

\* \* \*

Große Obstauswahl auf Spießen mit Schokolade überzogen

**24,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **8. Oktoberfest -Büfett**

Herzhafter Wurstsalat

\* \* \*

Leckerer Eiersalat mit Champignons

\* \* \*

Kartoffelsalat

\* \* \*

Bunte Gemüsesalate

\* \* \*

rustikales Schinkenbrett mit Gehacktesigel

\* \* \*

hausgebackene Brotvariationen mit Butter und Schmalz

\* \* \*

Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Kablerstreifen

\* \* \*

deftiger Krustenbraten,  
Münchner Weißwurst  
kross gebratene Schweinshaxen  
Spanferkelbraten  
Lerberkäse  
Brathendl  
dazu Sauerkraut  
und Bratkartoffeln

\* \* \*

Käsebrett mit frischem Obst

\* \* \*

Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

\* \* \*

Laugenbrezeln im Korb

**24,00 € pro Person**





Köstlichkeiten seit 2636 in Wernigerode

## 9. Mediterranes Büfett – leicht und köstlich –

Römersalat, Ruccola und Kräuter , gerösteten Pinienkernen Caesar's Dressing  
Frisch gehobelten Parmesan und Putenstreifen

\* \* \*

Italienischer Landschinken mit Olivencrostini  
Bruschetta mit Tomatenconcasse

\* \* \*

marinierte Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße

\* \* \*

Parmaschinken mit Melonenstreifen und Feigen

\* \* \*

Räucherfischplatte mit Dijonsensauce und Kräutercreme

\* \* \*

marinierte Riesengarnelen mit Knoblauchsauce

\* \* \*

Kleine Platte mit marinierten Steaks von Huhn  
mit Tomaten-Schnittlauchsauce

\* \* \*

Gefüllte Eier

\* \* \*

hausgebackene Brotsorten, Ciabatta und Partybrötchen  
dazu eine Buttervariation und Schmalz

\* \* \*

Kräuterrahmsuppe „Toscana“

\* \* \*

gebratene Hähnchenbrust in Champignonsauce und Farfalle

\* \* \*

mit Spinat und Lachs gefüllte Seezungenröllchen in Rahmsauce, Wildreis

\* \* \*

Käsespezialitäten mit Früchten

\* \* \*

Dessertauswahl mit kleinen Fours

\* \* \*

**28,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **10. Lunchbuffet**

Tomatensalat

\* \* \*

Karottensalat mit Äpfel und Rosinen

\* \* \*

Schinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse

\* \* \*

Gefüllte Tomaten mit Fetakäse

\* \* \*

Variationen von gefüllten Eiern

\* \* \*

Dazu reichen wir Brot und Buttervariationen

\* \* \*

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons

\* \* \*

Putenbraten mit Kaisergemüse und Butterkartoffel

\* \* \*

Kleine Obstplatte

\* \* \*

Schokoladencreme mit Sahne

**17,50 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **11. Harzer Wildspezialitäten Büfett**

Feldsalat mit Birne und Waldbeeren

\* \* \*

Champignonsalat

\* \* \*

zartes Hirschfleisch in Aspik mit Kräutercreme

\* \* \*

Wildschweinsülze mit Remoulade

\* \* \*

delikate Harzer Wildspezialitäten aus dem Rauch:

Salami vom Hirsch und Reh

Wildschweinschinken

Hirschlandjäger

Hirschschinken

Leberwurst vom Reh, Hirsch und Wildschwein

\* \* \*

Brotvariationen mit Kräuterbutter und  
Bärlauchschmalz, Hubertusschmalz, Wildschweinschmalz

\* \* \*

Wildsuppe mit Waldpilzen

\* \* \*

Wildschweinbraten  
und Harzer Rehbraten  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

\* \* \*

Ziegencamenbert, Bärlauchkäse  
und Harzer Bergkäse

\* \* \*

Feine Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

**29,50 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **12. Galabüfett**

Fruchtiger Gelügensalat

\* \* \*

Käsesalat mit Schinken

\* \* \*

Rindfleischsalat

\* \* \*

Gemischter Blattsalat mit Feta

\* \* \*

Große gemischte Platte mit Schinken- und Bratenauswahl

\* \* \*

Räucherfischauswahl mit Krabben

Große Lachsforelle und Kaviareier

\* \* \*

Aus der Backstube Brot- und Brötchenauswahl,  
eine Butterrose und feine Buttermischungen

\* \* \*

Spinatrahmsuppe mit Lachsstreifen

\* \* \*

Gebrautes Hähnchenbrustfilet in einer Chili-Paprikasauce  
und Reis

Schweinefiletbraten mit Buttergemüse und Kartoffelkroketten

\* \* \*

Käsevariationen mit Obst

Dekorative Obstplatte

\* \* \*

Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

Schokoladenmousse

Kleine Fours

**25,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

### **13. Harzer Grillbüfett**

ab 50 Personen

Pastasalat  
Kartoffelsalat  
Gurken- Tomatensalat  
Krautsalat

\* \* \*

Käsevariationen mit Obst  
Kleine Frikadellen  
Harzer Schinkenbrett

\* \* \*

Kräuterquark, Chilibuquark, Schnittlauchquark und Sauergemüse

\* \* \*

Hausgebackenes Brot

\* \* \*

Kräuterbutter und Schmalz

\* \* \*

Grillstation:

großes Spanferkel am verglasten und beleuchteten Außengrill  
Curry-Putensteaks, eingelegte Schweinenackensteaks, scharfe Hähnechenbrustfilets  
Grillwürstchen

\* \* \*

Knoblauch-, Barbecue- und Chili-Dip

\* \* \*

Lecker gebackene Maiskölbchen und  
Riesenpfanne mit Bratkartoffeln  
Kleine gratinierte Kartoffeln

\* \* \*

mobiler Eiswagen mit hausgemachten Eisvariationen  
oder Eistorte

**20 € pro Person**

-Preis ohne Spanferkel-



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

#### **14. Grillbüfett Toscana**

Radicciosalat mit Orangenfilets

\* \* \*

Antipastivariationen

\* \* \*

marinierte Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße

\* \* \*

Rindfleisch mit Ruccola und geriebenen Parmesan

\* \* \*

Parmaschinken mit Honigmelone

\* \* \*

Gefüllte Eier mit verschiedenem Kaviar und Krabben

\* \* \*

hausgebackene Brotsorten, Ciabatta und Partybrötchen  
dazu eine Buttervariation und Schmalz

\* \* \*

Kräuterrahmsuppe „Toscana“

\* \* \*

Rinderfilet und Roastbeef aus Südamerika „Maredo“  
auf Grill gebraten mit Pesto, und verschiedenen Dip, Peperonata, Bandnudeln

\* \* \*

Hähnchenbrustfilet auf Grill gebraten mit einer Champignon- Paprikasauce, Risotto

\* \* \*

Käsespezialitäten mit Früchten

\* \* \*

Große Obstplatte

**35 ,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

### **15. Fürstliches Wernigeröder Schloßbüfett**

Römersalat, Rucola und Kräuter , gerösteten Pinienkernen Caesar's Dressing  
frisch gehobelten Parmesan und Putenstreifen, verschiedene Gemüsesalate

\* \* \*

Variationen von Antipasti

Bruschetta mit Tomatenconcasse

\* \* \*

marinierte Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße

\* \* \*

verschiedene Bratenspezialitäten vom Geflügel mit Mangosoße und Currydip

\* \* \*

Räucherfischplatte mit Dijonsensauce und Kräutercreme

Gefüllte Eier mit Kaviar

Lachsforellen

\* \* \*

geräucherte Wildspezialitäten

\* \* \*

Schaustück vom Roastbeef

\* \* \*

Hausgebackene Brotsorten, Ciabatta und Partybrötchen

dazu eine Buttervariation und Schmalz

\* \* \*

Kräuterrahmsuppe „Schloßgarten“

\* \* \*

sautiertes Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce und Farfalle

\* \* \*

Fürstlicher Spießbraten vom Wildschwein

mit verschiedenen Gemüse, Kartoffelgratin

\* \* \*

Harzer Forellenfilets von der Rapbode in Rahmsauce und Wildreis

Vegetarisches Gericht- gefüllte Auberginien mit Reis

\* \* \*

Käsespezialitäten mit Früchten

\* \* \*

Dessert:

feines Mousse von der frischen Mango

Mousse von der dunklen und weißen Schokolade

\* \* \*

**35,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **16. Italienisches Bufett**

Radicchiosalat mit Orangenfilets

\* \* \*

Antipastavariationen

\* \* \*

Gefüllte Tomaten mit Mozzarellasalat

\* \* \*

Rindfleisch mit Rucola und Parmesan

\* \* \*

Buschetta mit Tomatenconasse, Oliven und Sardellenfilets

\* \* \*

Honigmelone mit Parmaschinken

\* \* \*

Räucherlachs und Heilbutt mit Senf-Dillsauce

\* \* \*

Kleine Platte mit Geflügel und Cocktailsauce

\* \* \*

Hausgebackenes Brot mit Oliven und Ciabattas,  
dazu eine Buttervariation

\* \* \*

Spinatrahmsuppe mit Lachsstreifen

\* \* \*

Roastbeef mit Pestokruste mit Peperonata und Bandnudeln

\* \* \*

Hähnchenstreifen in einer Champignon- Paprikasauce und Reis

\* \* \*

Kleine Käseauswahl mit Trauben

\* \* \*

Panna Cotta mit Vanilleaprikosen,  
Tiramisu

\* \* \*

Große Obstplatte

**25,90 € pro Person**





Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **17. Weihnachtliches Büfett**

Fruchtiger Gelügsalat

\* \* \*

Käsesalat mit Schinken

\* \* \*

Gemischter Blattsalat mit Orangenspalten und Walnüssen

\* \* \*

Rosa Roastbeef gefüllt mit Sahnemerrettich

\* \* \*

Große gemischte Platte mit Harzer Schinken- und Bratenauswahl

\* \* \*

Aus der Backstube Brot- und Brötchenauswahl,  
eine Butterrose und feine Buttermischungen

\* \* \*

Kraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

\* \* \*

*Fleisch*

*Aus 4 wählen Sie 2 aus:*

Gänsebraten, Putenbraten, Wildgoulasch und Kasslerbraten

*Gemüse*

*Aus 3 wählen Sie 2 aus:*

Apfelrotkraut, Grünkohl und Buttergemüse

*Beilagen*

*Aus 4 wählen Sie 2 aus:*

Kartoffelklöße, Kartoffelwaffeln, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Lebkuchencreme mit Printen

Mousse au Chocolate weiß und Zartbitter

Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum

\* \* \*

oder traumhafte Eistorten mit Hippen- und Waffeldekor

**24,50 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

### **18. Flying-Büfett- Thema Harz**

Das Flying Büfett wird von Restaurantfachfrauen auf Platten den Gästen gereicht.

Harzer Kräuterrahmsüppchen im Glas  
Spieße von der Hirschsalami mit Bergkäse und Trauben  
Steinpilzragout auf einer Tranche vom Schweinefilet  
Röschen von Reh- und Wildschweinschinken  
Harzer Forellenmousse auf Korntaler an Meerrettich  
Canapee vom Steinofenbrot mit Bärlauchschmalz  
Kartoffelscheiben mit Dill, Schmand und geräucherter Forelle  
Rehleberpastete mit Preiselbeerschmand  
Süße Fours vier verschiedene Sorten mit Baumkuchen und Obst

Für eine Abendveranstaltung wird gerechnet ca. 8 Stück / Person

**Preis 2,50 € pro Stück**

### **Flying Büfett Maritim / Mediterran**

#### Herzhaft:

Garnelenspieße mit Ananas und Hähnchenbrust  
dazu ein fruchtiger Mango Dip  
Erdbeeren mit gereiftem Parmesan an einer  
Balsamicocreame  
Tortellini- Tomatenspieße mit Ruccola und Basilikum  
Bruschetta mit Parmaschinken  
Pastetchen aus Blätterteig gefüllt mit Forellenmousse  
Miniwraps mit Thunfisch und Räucherlachs

#### SÜß:

Latte Macchiato creme in leichtem Biskuitmantel  
fruchtige Obstfours mit gehackten Pistazien

**18,00 € pro Person**

### 19. Finger Food-Büfett

Gemügestäbchen mit Kräuterdip	1,00 €
Parmesan-Olivenplätzchen mit Bärlauchpesto	1,50 €
Bruschetta mit Tomaten-Basilikum	1,80 €
Sandwiches mit Ei, Kapern und Kresse	1,80 €
Sandwiches mit Gurke und Kerbel	1,50 €
Crêpes-Räucherschinken	2,50 €
Crêpepastaschen mit Räucherlachs	2,50 €
Mozzarellasticks mit Kräuterdip	1,00 €
Garnelen in Backteig mit Tomaten-Schnittlauch-Joghurtsauce	1,50 €
Pizzette	2,50 €
mit Salami und Champignons oder mit Kochschinken und Ananas	
Croutes mit Schweinefilet, Salsaverde	100 g / 2,20 €
Croutes mit Räucherlachstatar	2,50 €
Graved Lachs auf Pumpnickel mit Dill-Senfsauce	3,00 €
Kartoffelröstis mit Creme fraiche, Dill und Kaviar	3,00 €
Kleine Ofenkartoffeln mit saurer Sahne und Kaviar	3,00 €
Garnelenspieße in Zuckerschotenhülle mit Zitronendipp	3,00 €
Marinierte Hühnerspieße mit Avocadocreme	2,00 €
Tortellini-Tomaten-Spieße	2,50 €
Marinierte Mozzarella-Kirschtomatenspieße	2,00 €
Schinken-Croissants	1,50 €
Käsehörnchen mit Räucherlachs	1,50 €
Croustades mit Huhn und Zitrone	1,50 €
Croustades mit Lachs und Dillmajonaise	2,00 €
Sandwichplatte mit Roastbeef, Gurke und Kerbel	2,00 €
Chicken Fingers Coconut	2,50 €
Hähnchenbrustfilet in knuspriger Kokospanade	
Anti-Pasti-Spieß	2,50 €
Lollipop	3,00 €
(Zitronengras-Stick mit Garnele- und Gemüsestückchen)	
Red Hot Chili Poppers	1,00 €
Wraps	3,00 €
Italienisch, Thunfisch, Lachs, griechisch, mexikanisch	
King-Prawns	3,00 €
(Black-Tigergarnelen in Knusperteig mit Schwanzflosse)	



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **20. HARZER HEXENESSEN**

Das Hexenessen wird Ihnen z. Bsp. am offenen Kaminfeuer des Rauchsalons im Schloss Wernigerode von unseren Harzer Hexen in traditioneller Kleidertracht serviert.

Begrüßungstrunk : Hexenpunsch

\*\*\*

Hexenbrot mit Kräuterdip

\*\*\*

Brennendes Fleischbrett mit Schenkel der  
Schloss- Fledermaus(Hähnchen) und Braten von den Rippchen  
dazu Knödel nach Schlossfrauen Art  
Dampfkartoffeln mit Schlossgartenkräuterquark  
Kraut und Gemüse vom Markt

\*\*\*

flambiertes Baumobst mit Rahm- Vanilleeis  
und Pfefferkörner

dazu reichlich Harzer Kräuterhalb bitterlikör  
und süffiges helles und dunkles Teufelsbier  
sowie Rot –und Weißwein  
inkl. 4 Stunden Getränkepauschale  
inkl. Raummiete im Schloss Wernigerode  
Ritterhalle oder Rauchsalon

Wir empfehlen eine Unterhaltung der Wernigeröder Gruppe Bergfolk

[www.bergfolk.de](http://www.bergfolk.de)

den Goselagerern aus Goslar

[www.goselagerer.de](http://www.goselagerer.de)

oder dem Alleinunterhalter Jost Naumann aus Magdeburg

[www.jostnaumann.de](http://www.jostnaumann.de)

**59,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **21. Rittermahl Schloss Wernigerode**

Unser Rittermahl besteht aus einem rustikalem  
4- Gang Menü  
und Kann am offenen Kaminfeuer z. Bsp.im Rauchsalon des Schlosses Wernigerode in  
traditioneller Kleidertracht von unserem Mundschenk serviert.

Begrüßungstrunk: Met

Suppe von Erdäpfeln mit saurem Rahm

Wildbret mit Hahnbein und Gekrustete  
vom Schwein mit Apfelgescharb und Rosin  
dazu  
eingewickelte Kartoffeln mit Quark und Kräutern, weißes und rotes Kraut

Feigen und Äpfel gebacken in Teig  
Dazu warme Vanillesauce

Harzer Handkäse mariniert mit  
Zwiebeln, Essig und Öl

Zur Verdauung gibt es reichlich  
Harzer Kräuterhalb bitterlikör

Dazu reicht der Mundschenk:  
Süffig hell und dunkel Bier und lecker Wein  
inkl. 4 Stunden Getränkepauschale

Wir empfehlen dazu die Unterhaltung der Gruppe Bergfolk ([www.bergfolk.de](http://www.bergfolk.de))

**49 € / Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

## **22. Kulinarische Weltreise durch alle Kontinente**

### Vorspeisen

*-Europa / Italien-*

Italienische Antipasti mit hausgebackenem Ciabatta  
Caprese – Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

### Suppe

*-Amerika / Mexiko-*

warme Gazpacho mit Tacos

### Hauptspeisen

*-Afrika / Kenia-*

zarter Braten vom afrikanischem Springbock an Hagebuttensauce,  
Honigkarotten und Salzkrustenkartoffeln

*-Australien / Thaiti-*

Pangasiusfilet auf Mango- Chutney mit Gemüse aus dem Wok  
und Basmatireis

*- Asien / Saudi Arabien-*

Filet vom Hühnchen in Honig-Safransauce,  
Trockenpflaumen und Falafal

### Dessert

*-Europa / Schweiz-*

Dreierlei Variationen vom Mousse  
aus original Schweizer Schokoladen

### Finale

*-Europa / Frankreich-*

feine Käsespezialitäten mit Früchten  
und Baguette  
Espresso

**29,00 € pro Person**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

### **23. Häppchen Büffet**

Mini

Gemüsestäbchen mit Kräuterdip und Chillicreme

\* \* \*

Zwei halbe Brötchen mit Schinken, Salami und Käse

\* \* \*

Gulaschsuppe mit Baguette

\* \* \*

gefüllte Teigtaschen

\* \* \*

Himbeerjoghurt und Quarkcreme mit frischen Früchten

\* \* \*

Kleine Platte mit Käse und Obsthäppchen

**p. P. 12,50 €**

Häppchen Büffet Vegetarisch

Mini

Staudensellerie mit Roquefort-Füllung

\* \* \*

zwei Sandwich mit Ei, Kapern, Kresse, Gurke und Kerbel

\* \* \*

Champignoncremesuppe mit Körnerbaguette

\* \* \*

gefüllte Teigtaschen mit Aubergine, Tomaten und Feta

\* \* \*

Heidelbeerjoghurt und Quarkcreme und frischen Früchten

\* \* \*

kleine Platte mit Käse und Obsthäppchen

**p. P. 12,50 €**



Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

### **Häppchen Büfett Maxi**

Wraps mit drei Füllungen mexikanisch, Italienisch und Thunfisch

Zwei Canapees mit Käse, Lachs, Schinken und Salami

Gefüllte Eier und Garnelenspieß in Zuckerschotenhülle mit Zitronendip

Paprikacremesuppe mit Reis

kleine Ofenkartoffel mit Kräuterdip

Fleischbällchen mit Chillisauce

Mousse au chocolate und Waldbeerenjoghurt

kleine Platte mit Käse- und Obsthäppchen

**16,50 € pro Person**

### **Häppchen Büfett Vegetarisch Maxi**

Wraps mit drei Füllungen , italienisch, grün und gelb

Zwei Canapees mit unterschiedliche Käsesorten und Tomatenconcasse mit Oliven

Gefüllte Eier und Tortellinenspieß mit eingelegten Tomaten

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

kleine Ofenkartoffel mit Kräuterdip

frittiertes Gemüse mit Remouladensauce

gefüllte Auberginen

Mousse au chocolate und Waldbeerenjoghurt

kleine Platte mit Käse- und Obsthäppchen

**17,50 € pro Person**





Köstlichkeiten seit 1636 in Wernigerode

### **Häppchen Buffet - Mini -**

Gemüsecocktail  
Zwei halbe Brötchen mit Schinken, Salami und Käse  
Gulaschsuppe mit Kartoffelstückchen und Hausbrot  
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Hackfleisch  
Himbeerjoghurt und Quarkcreme mit frischen Früchten  
Kleine Platte mit Obsthäppchen

**9,50 € pro Person**

### **Häppchen Buffet - Maxi -**

Cocktail von roten Rübchen, Krabbencocktail, Schinkencocktail  
Zwei Canapees mit Käse, Lachs, Schinken und Salami  
Gefüllte Eier und Schinkenröllchen  
Gourmetsüppchen mit Partybrötchen  
Auswahl von warmen gebackenen Leckereien  
Mousse au Chocolate und Wildbeerenjoghurt  
Schokoladengebäck Arrangement  
Große Platte mit Obsthäppchen

**16,50 € pro Person**