

Sehr willkommen verehrter Gast,

Erst einmal: Schön, dass Sie entschlossen sind Ihre Veranstaltung, Feierei, Geburtstag, Hochzeit oder Zusammenkunft jeglicher Art bei uns im Aussichtsreich zu zelebrieren! Veranstaltungen an diesem sagenhaften Platz sind gewissen Besonderheiten unterlegen.

Nachdem Sie sich über diese Schrift hergemacht haben, sollten allerdings jegliche Unklarheiten beseitigt sein.

Das Aussichtsreich ist im Sommer von 09:30 bis 20:00 Uhr

und im Winter von 09:30 bis 19:00 Uhr geöffnet.

Die Fahrzeiten der Bergbahn sind daran angepasst im Winter bis 17:00 und im Sommer bis 18:00 Uhr.

Für Veranstaltungen gewisser Größenordnungen lassen wir das Aussichtsreich für Sie auch länger geöffnet. In der Regel gilt das ab 35 Personen.

Auch die Bergbahn ist zu unserem großen Vergnügen flexibel und öffnet meist, nach vorheriger Absprache auch nach den Öffnungszeiten zu einem ausgemachten Zeitpunkt, um Sie und Ihre Gäste ins Tal gleiten zu lassen.

Zu Ihrer Person.

Name:

Adresse:

Telefonnummer.

Email:

Anlass Ihrer Veranstaltung:

Datum:

Beginn / Uhrzeit:

Personenzahl:

/ davon Kinder:

Das herzliche Willkommen.



Das gemeinsame Einfinden dauert auf dem Burgberg aufgrund der besonderen Lage meist ein wenig länger. Diese Wartezeit ist eine wunderbare Form des Beisammenseins. Hier bietet es sich an seinen Gästen ein Aperitif zu reichen.

- kein Aperitif. rein garnix
 - Der Klassiker: Sekt / Orangensaft. 4,90
 - Basilikum-Limonade (alkoholfrei) 4,90
 - Frisch & Herb: Aperol Spritz. 8,50
 - Fruchtig frisch: Sanddorn Spritz. 8,50
 - Alkoholfreier Bitter: Crodino. 6,90
 - Gin Basil-Smash. 8,50
 - Etwas ganz Besonderes: Glas Champagner. 12,50
-
- Bei gutem Wetter draußen.
 - Drinnen ist es noch viel schöner.
-
- Zum Empfang: Stehtische mit weißer Husse. 1 2 3 4 15 € /Stück

Fliegendes Häppchen Buffet.

Gerne versorgen wir Ihre Gäste beim Empfang mit einigen leichten Leckerbissen im Stehen.

		Anzahl:
○ Verschiedene Flammkuchen. Pro Flammkuchen ca. 8 Portionen.	16,50 / Stück	
○ Harzer Kanapees. (Schwarzbrottaler belegt mit Spezialitäten aus dem Harz.)	4,50 / Stück	
○ Gratiniertes Schafskäse mit geschmorten Zwiebel- Tomaten, Oliven & Peperoni (serviert im Weck-Glas)	5,00 / Stück	
○ Garnelen-Ananas Spieß mit geschmorten Zwiebeln.	5,00 / Stück	
○ Spieß von Harzwälder Schinken & Cantaloupe Melone.	3,90 / Stück	
○ Antipasti Spieß in verschiedenen Variationen.	3,50 / Stück	
○ Blechkuchenhäppchen aus der Hauskonditorei.	2,50 / Stück	
○ Cupcake aus der Hauskonditorei.	5,00 / Stück	
○ Im Weckglas: Roastbeef auf Schnittlauchcreme & gehacktem Eigelb.	7,50 / Stück	
○ Im Weckglas: Entenpraline mit Misocreme & Hoisinsauce.	7,50 /Stück	
○ Im Weckglas (vegan): Quinoa mit gelber Peperonatacreme.	7,50 /Stück	
○ Im Weckglas: Ziegenkäse Panna Cotta mit Pesto und Kürbischutney	7,50 /Stück	
○ Tomate von Mozzarella Tramezzini	4,00 / Stück	
○ Tramezzini von Lachs, Meerrettich & Kräutercreme.	4,50 / Stück	

Das fröhliche Speisen.

Bei einer Veranstaltung im Aussichtsreich können Sie sich Ihr Zwei-, Drei-, Vier-, Fünf-, Sechs-, Sieben,-... Gang Menü zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Menüvorschlägen um keine Speisekarte handelt.

Pro Gang können aus organisatorischen Gründen maximal zwei verschiedene Gerichte gewählt werden. Gerne wird ein Fleisch & ein Fischgericht, oder ein Fleisch & ein vegetarisches Gericht gewählt. Da wir diese besonderen Speisen nur zu Ihrem individuellen Anlass anbieten, bitten wir Sie uns die genaue Anzahl im Vorfeld mitzuteilen.

Aussichtsreiche Vorspeisen.

Für unsere Vorspeisen verwenden wir ausschließlich erlesene Zutaten.

Die machen Lust auf mehr! Ein idealer Einstieg ins Menü.

Gerne werden im Falle eines 4,5 oder 6- Gang Menüs auch mehrere Vorspeisen kombiniert. Dann meist in der klassischen Reihenfolge Kalte Vorspeise -> Suppe
-> Warme Vorspeise.





Caprese von Burrata, Rucola, Parmesan & Basilikum-Vinaigrette.	14,50	
Fein mariniertes Wildkräutersalat garniert mit Nüssen Sprossen, Trauben, geröstete Pinienkerne & Parmesanspänen.	16,50	
Fein mariniertes Wildkräutersalat mit geräucherten Forellenfilets an Cantaloupe Melone, Sprossen & Preiselbeer Schaum.	18,50	
Fein mariniertes Wildkräutersalat mit Rauchlachs, Feigensenf & gerösteten Schwarzbrotcroutons.	18,50	
Gefüllte Pastavariation der Saison mit flambierten Brandygarnelen, Parmesanchip & Pinienkernen.	19,50	
Fein mariniertes Wildkräutersalat mit rosa gegrillten Entenbrust- Streifen, frischen Früchten & Orangenkonfit.	20,90	
Gedämpfte Jakobsmuschel auf Tartar von Avocado & Granny Smith an Mango-Pinienkern Salsa.	22,50	

Sehr gern gehen wir auf Ihre individuellen Menüwünsche ein.
Sprechen Sie uns an.



Diese Menüvorschläge sind gültig vom 01.01.2024 bis 31.12.2025
Preisanpassungen vorbehalten.




Aussichtsreiche Suppen.

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage, Rindfleisch, Fleischklößchen & Eierstich.	12,90	
Kräftige Rinderbrühe mit Dörripflaumen & Pfannkuchenstreifen.	13,50	
Kokos-Kafir Limettensuppe abgerundet mit Zitronengras & Curry (vegan).	11,50	
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Walnuss-Rote Beete Pesto & Brunnenkresse.	13,90	
Karotten- Ingwer Suppe mit Flusskrebse & Daikonsprossen	16,50	
Feine Essenz von der Tomate mit Basilikumnocken, fein abgeschmeckt mit trockenem Portwein & erlesenen Kräutern.	16,50	
Steinpilzrahmsuppe verfeinert mit Rahm, frischen Kräutern & würzigen Knuspercroutons. (Saisonabhängig).	16,50	

Sehr gern gehen wir auf Ihre individuellen Suppenwünsche ein.
Sprechen Sie uns an.

Aussichtsreiche Sorbets.

(Gerne auch alkoholfrei.)

Belebendes Blutorangensorbet mit frischer Minze, Pitahaya & einem Schuss Champagner.	9,90	
Vitalisierendes Basilikum Sorbet auf fruchtigen Granatapfelkernen & einem Schuss prickelndem Champagner.	9,90	
Erfrischendes Sorbet von Passionsfrucht & rosa Pfeffer, mit frischen Beeren der Saison, Minze & einem Schuss prickelndem Champagner.	9,90	

Aussichtsreiche Hauptspeisen.

Sie können auch mehrere Hauptspeisen miteinander kombinieren.
 Eine klassische Menüreihenfolge wäre Fisch -> Fleisch.
 Eine ideale Reihenfolge um dazwischen noch ein Sorbet zu servieren.

Mit Ziegenkäse gefüllte Spinatknödel mit geschmolzener Butter und Parmesan.	24,90	
Lachsfilet in Zitronen-Dill-Butter gebraten mit Kartoffelrösti, sautierten Broccoli mit gerösteten Mandelsplittern & Weißweinsauce.	27,90	
Schwarzer Heilbutt auf einer Weißwein-Pernod Tunke mit Erdapfel-Hokkaido Stampf & blanchierten Zuckerschoten.	30,90	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf einer Rotwein-Reduktion an mediterranen Tomatengemüse & Kartoffel-Trüffel Stampf.	31,90	
Kotelet vom Vienenburger Heuschwein an einer rassigen Jus, mit Petersilienkartoffeln & Zucchini-Tomatengemüse.	24,90	
Rosa gegartes Schweinefilet vom Vienenburger Heuschwein auf Thymiansoße mit Speckbohnen & einem Kartoffelgratin Medaillon.	27,50	
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Apfelwürfeln & Creme Fraîche dazu Kartoffel Rösti & feines Möhrengemüse.	31,90	
Perlhuhn Brust auf Trauben-Walnuss Soße an Pfefferorangen & Steinpilz Kartoffelgratin. (Saisonabhängig)	31,90	
Rosarotes im Ganzen gegartes Rinderfilet vom argentinischen Rodeo-Rind. Dazu Kartoffelgratin & feines Gemüse der Saison auf Tunke von Rüdesheimer Weinbrand aus Cognactrauben.	38,50	
Vegetarisch: Geschmolzener Ziegen Käse auf Paprika-Mango Chutney garniert mit Walnüssen & Honig Der Harzer Waldimkerei. Dazu reichen wir Gnocchi.	23,90	

Gefüllte Pasta der Saison in der Nussbutter
geschwenkt mit Cherry-Tomaten, Parmesan, Rucola &
Pinienkernen.

23,90



Aussichtsreiche Desserts

Das süße Finale.

Harzer Fichtennadel Panna Cotta an Früchten & beschwipstem
Haselnussdessertschaum. 13,50

Eton-Mess (Joghurt Mascarpone Crème) mit frischen Beeren der
Saison & süß-knusprigen Meringenbruch. (Sommerlich!) 14,50

Mousse der dunklen Schokolade an Whisky-Orangenragout vom
Islay Malt mit exotischen Früchten. 14,90

Weißer Schokoladenmousse mit Himbeer-Minz Püree an Grüntee-
Limetten-Balsamico Glace. 14,90

Gebrannte Zitronengrascrème (Zitronengras-Crème Brûlée) mit
Karamellisiertem Rohrzucker. 14,90

Buttermilch-Mousse mit Zitronengras Erdbeeren. 14,90

Sehr gern gehen wir auf Ihre individuellen Menüwünsche ein. Sprechen Sie uns
an.



Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebot zu einem Dessertbuffet im Stehen.

Buffets.

Unsere Buffets richten wir ab einer Personenzahl von 35 Personen aus.

Aussichtsreiches Grillbuffet.

Bratwurst & Krakauer aus der Region.

Nackensteak in verschiedenen Kräutern mariniert.

Grillgemüse.

Gegrillter Halloumi Käse. oder Feta – karamellierte Zwiebeln - Kirschtomaten

Frisches mediterranes Lachsfilet

Hähnchenbrust in Honig-Senf-Marinade.

Sie sitzen auf unserer Sonnenterasse mit Blick auf den Brocken, Sonnenuntergang & weit ins Braunschweiger Land.

Das Fleisch & die Bratwurst kommen von unseren regionalen Fleischerei Betrieben Schlüter aus Vienenburg und Leiste aus Böttingerode. Alle Betriebe liefern uns bestes Premium-Fleisch, welches qualitativ & geschmacklich hervorragend sind. Die Steaks marinieren wir mit feinsten Gewürzen & kaltgepressten Ölen.

Zum Buffet bekommen Sie hausgemachte Kräuterbutter, sowie verschiedene Steaksaucen, Dips & Cremes.

Dazu stellen wir verschiedene Salate bereit: Blattsalate, Weißkohl-Krautsalat, Kartoffelsalat & mediterraner Nudelsalat. Dazu gibt es Brot von Bäckern aus der Region.

Von allem bekommen Sie so viel Sie möchten.

46,50 / je Person.

Gerne individualisieren wir Ihr Grillbuffet für Sie:

Z.B. mit Dry aged Beef, Grillkartoffeln & Sourcream, gegrilltem Octopus, Roastbeef / Rumpsteaks, Rinderfilet, Tomahawk-Steaks, gegrillten Austern, Schweinekotelets, ganzen Forellen, Rodeo Rib-Eye Steaks, ganzen Grill-Lachsen, Loup de Mer in Salzkruste, einem fliegenden Vorspeisenbuffet, einer größeren Salatauswahl, einem gesetztem Dessert, einem Dessertbuffet, uvm...

Natürlich können wir das Angebot auch verschlanken, um auf einen niedrigeren Preis / Person zu kommen.

Sprechen Sie uns an. Gerne erstellen wir für Sie Ihr individuelles Grillbuffet.

Harzer Allerlei Buffet.

49,90 / je Person

Runx und Munx (Harzer Fleischtopf), Bandnudeln in Harzkäsesauce, Krustenbraten in Altenauer Biersauce, Harzer Bratklops nach Minnas alter Art, Kartoffelsalat nach Oma Hanna, Linsensalat, Hackus und Knieste, Harzkäse mit Musik, Schmalz, Stracke, Harzer Schinkenplatte.

Gerne können Sie sich individuell von uns ein Buffet gestalten lassen. Sie sagen uns in welche Richtung es gehen soll und wir erstellen Ihnen individuelle Buffetveranstaltung.

**„Ich schaffe den Rest nicht mehr.
Bitte packen Sie alles ein.“**

**„Aber mein Herr, das ist ein
Buffet.“**

„Einpacken!“

Feste feiern. Eindrücke...



Diese Menüvorschläge sind gültig vom 01.01.2024 bis 31.12.2025
Preisadjustungen vorbehalten.

Kinder & Kinderinnen.

Speisen für unsere kleinen Gäste können á la carte bestellt werden.
Gerne erstellen wir für Sie ein individuelles Kindermenü.

...& jetzt ein Kaffeekränzchen?



Unsere Konditorin backt täglich frisch...

...& auch die Torte Ihrer Wahl.

Ganze Konditortorte

ab 60,-

Stück Blechkuchen

5,50

(Apfel, Pflaume, Kirsche, Blaubeer, Stachelbeer, Streusel,
Donauwelle... & was IHR Herz begehrt!)

Individuelle Hochzeits-, Tauf-, oder Geburtstagstorte gefällig...?

...Kein Problem, sprechen sie uns an!

Aussichtsreiche Mitternachts-Snacks.

Für den mitternächtlichen Heißhunger.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Chilli con Carne.
Feuriger Mitternachts-Snack. Perfekter Durstmacher. | 9,90 p.P |
| Kräftige Gulaschsuppe.
Kräftige hausgemachte Gulaschsuppe mit reichlich Fleisch- & Gemüseinlage. | 9,90 p.P |
| Mitternachts-Vesper.
Regionale Wurst- & Käsespezialitäten. | 12,00 p.P |
| Candybar.
Keiner kann Ihr widerstehen. Das Süßigkeiten Buffet, das nicht nur Kinderherzen höherschlagen lässt. | 7,50 p.P |
| Midnight Poutine.
Pommes Variationen – fliegend serviert. Chilli Cheese, BBQ, Guacamole... | 12,90 p.P. |
| Hochzeitstorte.
Individuelle Hochzeitstorte nach Ihrem Wunsch & Vorbild aus unserer Hauskonditorei. | Preis auf Anfrage. |

Getränke.

Unsere Getränkepauschalen.

Bei unseren unterschiedlichen Getränkepauschalen sollte auch für Ihre Feier die passende Variante dabei sein. Gerne rechnen wir Ihre verzehrten Getränke auch nach Verzehr ab.

Getränkepauschale I

55,00

Inklusive alkoholfreier Getränke: Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure, Fritz Kola, Fritz Zitronenlimonade, Fritz MischMasch, Orangina, Saft & Schorle (Apfel-, Rhabarber-, Orange-, Traube-, Maracuja-), Pils (hell / dunkel / alkoholfrei), Weizenbier (Hefeweizen / alkoholfrei / Roggenweizen), Weißwein, Rotwein, Sekt.

Getränkepauschale II

65,00

Wie Getränkepauschale I zzgl. Anjola Ananas-Ingwer Limonade, Balis Basilikumlimonade, Cucumis Gurken- und Lavendellimonade, Filterkaffee, Drei ausgewählte regionale Spirituosen (z.B. Wöltingeröder / Jägermeister / Schierker), Gängige Longdrinks mit Premium Spirituosen (z.B. Bombay Sapphire, Bacardi, Havanna Club) Weine V.d.P. Weine von Weingut Knoll am Stein: Weißwein (Helle Freude), Rotwein (Rote Wonne)

Getränkepauschale III

75,00

Wie Getränkepauschale II zzgl. Kaffeespezialitäten, freie Weinauswahl aus unserer Weinkarte z.B. Schneider Grauburgunder & Schneider Ursprung sowie 6 verschiedene Spirituosen aus unserem regionalen Spirituosensortiment.

Unsere Getränkepauschalen sind insgesamt für 7 Stunden nach von Ihnen gewünschtem Veranstaltungsbeginn gültig. Davor und danach rechnen wir nach Verzehr ab. Gerne passen wir Ihre Getränkepauschale individuell Ihren Wünschen entsprechend an.

Wasser.

Große Flaschen Wasser stellen wir Ihnen auf dem Tisch, Wassergläser werden eingedeckt.

Bad Harzburger exklusiv 0,75 l mit Kohlensäure, Flasche 6,50

Bad Harzburger exklusiv 0,75 l Naturelle Flasche 6,50

Darf's ein Gläschen Wein sein?

Aussichtsreiche Tropfen für Weinschmecker.

Für nähere Informationen, fragen Sie nach unserer Weinkarte.

Weiß.

Schloss Sommerau weiß – alkoholfrei	16,00
„Helle Freude“ Cuvée weiß, trocken, Franken.	26,00
Weinreuther , Blanc de Noir, halbtrocken	22,90
Schneider Grauburgunder , trocken, Pfalz	32,00
Schneider Kaitui Sauvignon Blanc , trocken, Pfalz	38,00

Rosé.

„Rosamunde“ , Qba, trocken, Franken.	26,00
---------------------------------------------	-------

Rot.

Schloss Sommerau“ rot – alkoholfrei.	16,00
„Rote Wonne“ Cuvée Rot, trocken , Franken.	26,00
„Schneider Ursprung“ , trocken, Pfalz.	32,00
Chianti Classico DOCG, trocken. Italien / Toskana.	30,00
„Sasseo Primitivo“ , trocken. Italien / Apulien.	32,00

Prickelndes.

„Fritz Müller“ , Perlwein weiß, Rheinhessen.	22,90
Kloster Pforta „Cuvée Tradition“ , Sekt, trocken, Saale Unstrut.	29,90
„Veuve Clicquot“ Champagner aus dem Franzosenland.	79,00
„MoEt & Chandon.“ Champagner aus dem Franzosenland.	75,00

Ansonsten führt das Aussichtsreich alle Getränke die das Gästehertz begehrt.
Getränke bestellen Sie sich einfach à la carte. Unsere Getränkeauswahl finden
Sie in Ihrer individuellen Menükarte am Tisch.

Unsere Preise entnehmen Sie bitte der aktuellen Speisekarte des
Aussichtsreichs.

Feste feiern. Eindrücke...



Diese Menüvorschläge sind gültig vom 01.01.2024 bis 31.12.2025
Preisadjustierungen vorbehalten.

Der nächste Nachbar des Aussichtsreichs wohnt mindestens 200 m Luftlinie entfernt. Daher eignet sich das Aussichtsreich bestens für rauschende Partys bis in die frühen Morgenstunden.

Ab 00:00 Uhr nachts berechnen wir eine Servicepauschale von 150,00 € für jede angefangene Stunde.

Allerdings bietet die exponierte Lage des Aussichtsreichs mit dem ausschließlichen Zugang durch die Bergbahn die Möglichkeit dann aufzuhören, wenn's am schönsten ist. Gern vereinbaren wir mit der Bergbahn einen Termin zu dem Ihre Festgesellschaft gemeinsam ins Tal gefahren wird.



Ihre Veranstaltungsabsprache.

Ihre Zufriedenheit ist uns wichtig. Deshalb nehmen wir uns gerne ausgiebig Zeit, um die Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen. Gleichwohl ist unsere Zeit begrenzt.

Diese Menüvorschläge sind gültig vom 01.01.2024 bis 31.12.2025
Preisanpassungen vorbehalten.

Ihre Veranstaltungsabsprache ist natürlich kostenlos.
Für jedes weitere persönliche Vorgespräch berechnen wir eine Aufwandsentschädigung i.H.v. 70,- €. Kleinere Details klären wir natürlich aber auch gerne telefonisch.

Für die Veranstaltungsabsprache haben wir von Montag bis Freitag zwischen 10:00 und 18:00 Uhr Zeit. Am Wochenende müssen wir uns um unsere Gäste kümmern.

Kleingedrucktes.

Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und bestenfalls mehr bekommen als Sie erwarten. Sowohl für Sie als auch für uns ist es daher wichtig, dass die getroffenen Vereinbarungen nach alter Sitte durch Unterschrift besiegelt werden. Folgende Punkte sind zwischen uns vereinbart:

Die Angaben auf Seite 1 hinsichtlich der Anzahl der Gäste ist verbindlich, wenn Sie uns nicht bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung eine veränderte Teilnehmerzahl mitteilen.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 Prozent bzw. bei Stornierung des Auftrages später als 14 Tage (bei Veranstaltungen mit mehr als 20 Personen) bzw. 7 Tage (bei Veranstaltungen bis zu 20 Personen). Vor Veranstaltungsbeginn sind wir berechtigt 50 Prozent des sich aus der Bestellung ergebenden Mindestumsatzes als pauschalierten Schadensersatz in Rechnung zu stellen. Ihnen bleibt selbstverständlich vorbehalten nachzuweisen, dass kein Schaden oder aber ein erheblich geringerer Schaden als die Pauschale entstanden ist.

Anzahlung: Bestandteil des hier vorliegenden Vertrages ist eine Anzahlung in Höhe von 50 % des kalkulierten Menüpreises, die bis 7 Tage vor Beginn der hier vereinbarten Veranstaltung zu entrichten ist.

Bad Harzburg, den

Unterschrift Gast

Unterschrift Vertretung Plumbohm GmbH & Co. KG