



## *Bankett Mappe*

„Wir lieben das, was wir tun“

*Liebe Gäste,*

*unser Küchen-Team kocht und kreiert die Speisekarte monatlich neu. Darauf finden unter anderem BIO und FAIRETRADE Produkte ihren Platz. Dieser Grundsatz von Qualität wird durch unsere regionalen Produzenten und Lieferanten täglich unterstützt. BIO Fisch aus nachhaltigen Aquakulturen, oder direkt von den Fischereien, Wild und Rind aus der Harzregion oder Fleisch aus nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung.*

*wir lieben Essen!* Ihr Team – Weite Welt.



Gegenüber an  
der Kaiserpfalz



3 Min. Fußweg  
vom Zentrum



Free W-LAN



Mitten in dem  
Weltkulturerben Altstadt



Über 50  
erlesene Weine

WEITE WELT RESTAURANT/CAFÉ - HOHER WEG 11 – 38640 GOSLAR  
TEL: 05321-383538 – E-MAIL: [info@weite-welt-goslar.de](mailto:info@weite-welt-goslar.de) – [WWW.WEITE-WELT-GOSLAR.DE](http://WWW.WEITE-WELT-GOSLAR.DE)

*Januar 2018*

## Hochzeitsarrangement „Yes“

- als Mittagsarrangement nach der standesamtliche Trauung-

- ♥ Empfang mit Prosecco im Restaurant  
oder auf der Terrasse mit Blick zur Kaiserpfalz
- ♥ 3-Gang Hochzeitsmenü
- ♥ Menükarten
- ♥ 3 Stunden Getränkepauschale inkl. Empfang  
- Hausweine Weiß & Rot, Biere vom Faß, alkoholfreie Getränke und Heißgetränke nach dem Essen -

### Menü

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe vom Oberharzer Rotrind mit Einlage

\*\*\*

Filetmedaillon ca.180g vom Iberico-Schwein „rosa“ gebraten  
an Edelpilzragout mit hausgemachten Kartoffelrösti  
und Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

Mousse von dunkle Edel Kuvertüre  
mit Fruchtkompott

€ 56,- pro Person

## Hochzeitsarrangement „Marry“

- z.B. als Empfang nach der standesamtliche Trauung -

- ♥ Empfang mit Prosecco im Restaurant  
oder auf der Terrasse mit Blick zur Kaiserpfalz
- ♥ Pro Person vier Canapés mit hochwertigen Belag (Fisch, Fleisch, Käse)
- ♥ 2 Stunden Getränkepauschale inkl. Empfang  
- Biere vom Faß, alkoholfreie Getränke und Heißgetränke nach Wahl -

€ 28,- pro Person

*Candle Light Dinner „Weite Welt“  
für zwei Personen*

- *Aperitif nach Wahl des Gastes*
- *Saisonales 4 Gang Menü nach Wahl der Küche*
- *Getränke zum Essen – Alkoholfrei, Hauswein Weiß & Rot, Biere*
- *Nach dem Essen Digestif und Kaffee*
- *Romantisch gedeckter Tisch*

*€ 99,- für zwei Personen*



*Immer das richtige Schenken*

# Menüvorschläge

## Menü 1

*Karotten-Kürbiscremesuppe mit frischen Ingwer*

\*\*\*

*Tafelspitz vom BIO Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“  
mit Meerrettich-Sahne-Sauce,  
Bouillon-Kartoffeln und Rote Beete Salat*

\*\*\*

*Italienisches Vanilleeis  
mit warmen Kirschen*

€ 32,- pro Person

## Menü 2

*Cremesuppe von frischen Austernpilzen*

\*\*\*

*Rinderbraten vom BIO Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“  
mit Bratenjus, Bohnen im Speck gewickelt  
und gebratene Drillinge-Kartoffeln*

\*\*\*

*Dunkle Mousse au chocolat mit Apfel-Birnen-Kompott*

€ 35,- pro Person

## Menü 3

*Rinderkraftbrühe vom BIO Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“  
mit Einlage*

\*\*\*

*Filetmedaillon ca.180g vom Iberico-Schwein „rosa“ gebraten  
an Edelpilzragout mit hausgemachten Kartoffelrösti  
und Bohnen im Speckmantel*

\*\*\*

*Mousse von dunkle Edel Kuvertüre  
mit Fruchtkompott*

€ 39,- pro Person

Januar 2018

## *Menü 4*

*Cremesuppe vom frischen  
Braunschweiger Stangenspargel mit Einlage*

*\*\*\**

*Portion frischen Stangenspargel (ca. 400 g Rohgewicht)  
mit zerlassene Butter, Sauce Hollandaise,  
dazu Paniertes Schweineschnitzel und Bärlauch-Kartoffeln*

*\*\*\**

*Erdbeerparfait und Mousse au chocolat*

*€ 36,- pro Person*

## *Menü 5*

*Gebratene Garnelen & Tartar vom gebeizten Saibling / Lachs*

*\*\*\**

*Medaillon vom Rinderfilet  
unter der Nusskruste an Portweinreduktion,  
gebratene Kräuter-Drillinge-Kartoffeln und Pfannengemüse*

*\*\*\**

*Mousse von der Passinsfrucht  
und Rumpflaumen-Parfait, Kokosblütenzucker*

*€ 50,- pro Person*

## *Menü 6*

*Waldpilzcremesuppe mit Croutons*

*\*\*\**

*Gebratene Hähnchenbrust im Speckmantel  
an Sauce mit frischen Kräutern  
dazu Gemüse-Couscous und kleiner Salat mit Hausdressing*

*\*\*\**

*Mousse au blanc mit Tonkabohnen  
und Apfel-Thymian-Sirup*

*€ 33,- pro Person*

*Januar 2018*

## *Menü 7*

*Butternutkürbis-Karottensüppchen*

*\*\*\**

*Gebratene Perlhuhnbrust an Thymiansauce  
mit Fenchelgemüse und Kartoffelchen in Butter mit frischen Kräutern*

*\*\*\**

*Weißer Nougatparfait mit Brombeersougo*

*€ 33,- pro Person*

## *Menü 8*

*Cremesuppe von Stein- und Austernpilzen  
mit Blätterteigflourons*

*\*\*\**

*Ofenfrische Gänsebrustbraten auf Beifußsauce  
mit Burgunder-Rotkraut  
und Kartoffelklöße mit Semmelbröseln*

*\*\*\**

*Spekulatius-Christstollen-Parfait  
auf Espresso-Schokoladen-Sauce  
und Brombeermousse*

*€ 38,- pro Person*

## *Menü 9*

*Tartar vom heimischen Saibling  
mit Orangen-Fenchelsalat*

*\*\*\**

*Süßkartoffel-Curry-Suppe mit Riesengarnele*

*\*\*\**

*Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland  
an Feldsalat mit Walnüssen und Vinaigrette*

*\*\*\**

*„Rosa“ gebratene Medaillons vom Duroc-Schweinefilet  
auf Portwein-Traubensauce  
mit Schwarzwurzel-Zuckerschoten-Gemüse  
und getrüffelte Kartoffelroulade*

*\*\*\**

*Parfait von Eukalyptushonig und Nussnougat Mousse  
mit Saucen von Passionsfrucht und Brombeeren*

*€ 62,- pro Person*

## *Menü 10*

*Duett vom Wild,  
Carpaccio und Schinken  
an Krätersalat mit Himbeere-Vinaigrette*

*\*\*\**

*Cremesüppchen vom frischen Spargel  
mit Bärlauchcroûtons und gebratene Garnele*

*\*\*\**

*Brombeer-Sorbet*

*\*\*\**

*Medaillon vom Kalbsfilet  
unter der Nusskruste an Portweinreduktion,  
überbackene Gemüse-Süßkartoffel  
und Bündchen vom weißen Spargel*

*\*\*\**

*Duett von zweierlei Edel-Kuvertüre  
und Erdbeersalat mit Kokosblütenzucker*

*€ 69,- pro Person*

*Januar 2018*

## Ihr Wunschmenü

- Zusammenstellung des Menüs aus unsere Aktuelle a la Cart Karte -

zum Beispiel als 3-Gang Menü:

Suppe/Vorspeise: .....

Hauptgang: .....

.....

.....

Dessert: .....

Menüpreis (minus 1,00 € pro ausgewählten Gang)

### Erläuterung zur Menüs:

- Alle Gerichte werden ausschließlich mit frischen und saisonalen Produkten zubereitet, daher können sich die Komponenten des Menüs je nach Veranstaltungstermin ändern.
- Alle Hauptgerichte werden als Tellergericht angerichtet.
- Nachservice gegen Aufpreis möglich. Preis richtet sich je nach Einkauf.
- Inklusive Menükarten.
- Genauer Personenzahl erbieten wir sieben Tage vor der Veranstaltung. Die auch als Grundlage der Rechnung dient.
- Keine Raummiete.
- Für Personen ab 13 Jahre berechnen wir den vollen Menüpreis, Personen unter 13 Jahren werden nach Verzehr berechnet.
- Alle Angebote gelten nicht an Feiertagen & Silvester

Januar 2018



## Aperitifs

- *Prosecco Corte Viola Spumante* 0,1 l € 3,90  
0,75 l € 24,50
- *Aperol Sprizz* 0,2 l € 5,20  
*Aperol, Prosecco, Soda Water, Orangen, Eis*
- *Hugo Sprizz* 0,2 l € 5,20  
*Holunderblütensirup, Prosecco, Soda Water, Limetten, Minze, Eis*
- *Hugo BLACK* 0,2 l € 5,50  
*Schwarzer Holunder Sirup, Prosecco, Soda Water, Limetten, Minze, Eis*
- *Limoncello Sprizz* 0,2 l € 5,20  
*Limocello, Prosecco, Soda Water, Zitronen, Eis*
- *Champagner Beaumont des Crayères Grand Prestige* 0,1 l € 9,50  
0,75 l € 63,-
- *Campari – Orangensaft* € 4,90
- *Monin Bitter – Orangensaft (alkoholfrei)* € 4,90
- *Martini bianco, Martini extra dry, Martini Rosato* je 5cl € 2,80
- *Portwein Portugal Barao de Vilar White* 5cl € 5,50
- *Portwein Portugal Barao de Vilar Porto Ruby* 5cl € 5,50
- *Sandeman Sherry Dry* 5cl € 3,00
- *Sandeman Sherry Medium Dry* 5cl € 3,00

## Weißweine



### Deutschland, Pfalz

Weißburgunder trocken,  
Hambacher Schlossberg  
Rebsorte: 100% Weißburgunder

0,75 l € 19,50

*Weineigenschaften:* Im Glas zeigt sich der Weißburgunder in einem hellen Zitronengelb, Aromen von Zitrusfrüchten und geschnittenem Gras locken in der Nase. Am Gaumen fruchtig, mineralisch und süffig zugleich, frisch und elegant im Abgang.

*Empfehlung:* Idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel oder klassisch zu Spargelgerichten.



### Deutschland, Franken

Silvaner Iphöfer Kronsberg Kabinett trocken  
Rebsorte: 100% Silvaner

0,75 l € 21,-

*Weineigenschaften:* Im Glas zeigt sich der Silvaner in einem hellen Strohgelb mit intensiv grünlichen Reflexen, an der Nase typisch würzige Aromen von Bratapfel und Wiesenkräutern. Am Gaumen mineralisch und trocken, mit frischer Säure und einem fruchtbetonten Abgang.

*Verkostung:* Idealer Begleiter zu Cremesuppen, gegrilltem Fisch und zu gratiniertem Spargel mit Lachs und Parmesan.



### Deutschland, Rheingau

Querbach, Riesling  
Rebsorte: 100% Riesling

0,75 l € 18,-

*Weineigenschaften:* Im Glas zeigt sich der Riesling in einem hellen Gelb mit grünen Reflexen. Aromen von Stachelbeere locken in der Nase. Am Gaumen würzig und erfrischend.

*Empfehlung:* Idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten oder zu Ziegenfrischkäse.



### Italien, Lombardei

Lugana DOC  
Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana

0,75 l € 21,-

*Weineigenschaften:* Im Glas präsentiert sich der Wein in einem leichten Grün. Der Duft erinnert an reife grüne Äpfel und Bananen. Im Geschmack ist er weich, frisch und harmonisch. Nach einiger Zeit entwickeln sich mineralische Noten und Aromen von Honig und kandierten Früchten.

*Empfehlung:* Idealer Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch



## *Italien, Sizilien*

*Roceno Grecanico*

0,75 l € 19,50

*Cantina SIBILIANA*

*Rebsorte: 100% Grecanico*

*Weineigenschaften: Von der Grecanico Traube, eine der feinsten unseres Terroirs, erhält man einen charaktervollen Wein mit ausdrucksstarker Harmonie und Frische. Empfehlung: Ideal als Begleiter zum Aperitif, oder auch bei eleganten Fischgerichten.*

## *Italien, Sizilien*



*Alastro Bianco DOC Sicilia*

0,75 l € 26,90

*Cantina PLANETA*

*Rebsorte: Ein Cuvée 70% Grecanico, 15% Grillo, 15% Sauvignon Blanc*

*Weineigenschaften: Neben einem mediterranen Duft nach weißem Pfirsich und Honigmelone erahnt man Noten von weißer Schokolade und Baiser. Am Gaumen zeigt sich der Alastro üppig und saftig mit ausgewogener Säure. Empfehlung: Idealer Begleiter zu leichten Suppen, Risotto mit Steinpilzen, gegrilltem Fisch oder leichtem Frischkäse.*

## *Rotweine*



## *Italien, Apulien*

*Rosso Salento Negroamaro IGT*

0,75 l € 25,-

*Rebsorte: 100% Negroamaro*

*Weineigenschaften: Im Glas präsentiert sich der Rotwein in einem strahlenden Rubinrot. Intensive Aromen von eingelegten Kirschen und Pflaumen in der Nase mit etwas Wacholder im Nachhall, am Gaumen vollmundig mit Noten von Johannisbeere, Rosmarin und Leder. Unglaublich elegante Tanninstruktur und wohlbemessene Säure, samtweich im Abgang mit harmonischem Nachhall.*

*Empfehlung: Passt hervorragend zu gegrilltem roten Fleisch, Wildgerichten und pikantem Käse.*



*'Sasseo' Primitivo Salento IGT,*

0,75 l € 29,-

*Masseria Altemura*

*Rebsorte: 100% Primitivo.*

*Weineigenschaften: Dunkles, tiefes Rubinrot. Der Geruch entfaltet einen intensiven und vollen Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten. Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich, und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.*



## Italien, Piemont

Barbera d'Alba "Piani" DOC

0,75 l € 42,-

Rebsorte: 100% Barbera

*Weineigenschaften: Der Piani präsentiert sich brillant Rubinrot im Glas, fruchtige Aromen in der Nase erwecken Lust auf mehr. Feine Holzaromen im Nachhall, am Gaumen volle Struktur und Würze. Fast ein wenig auffordernd im Abgang, lang und anhaltend.*

*Empfehlung: Idealer Begleiter zu Vorspeisen mit Knoblauch, gegrilltem Gemüse, Pasta und kräftigen Suppen.*



## Italien, Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo

0,75 l € 24,-

Riserva "Colle Secco"

Rebsorte: 100% Montepulciano

*Weineigenschaften: Im Glas zeigt sich der Riserva in einem dunklen Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. An der Nase volle Aromen nach reifen roten Früchten, Brombeere und Sauerkirsche. Am Gaumen zeigt sich eine elegante Struktur mit weichen Tanninen und gut integrierter Säure. Im Abgang langanhaltend, mit feiner Holznote.*



## Italien, Toscana

Chianti Classico DOCG

0,75 l € 28,-

Castello D'Albola

Rebsorte: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

*Weineigenschaften: Rubinrot, auf granatfarben tendierend. Elegant, mit zarten*

*Anklängen an Veilchen, Im Geschmack harmonisch, trocken. Gute Struktur und samtige Stoffigkeit*



## Italien, Toscana

Montemassi Sassabruna

0,75 l € 34,-

Rocca di Montemassi, Maremma DO

Rebsorten: 80 % Sangiovese, 10% Merlot, 10% Syrah

*Weineigenschaft: Der Sassabruna Maremma Toscana von Rocca di Montemassi hat eine sehr intensive, rubinrote Farbe im Glas. Er duftet nach einer komplexen Kombination aus dunklen Beerenfrüchten, gepaart mit würzigen Noten. Im Geschmack ist er vollmundig mit sanften Tanninen und wiederkehrender Würze.*

## Italien; Sizilien



Plumbago IGT Sicilia

0,75 l € 29,-

Cantina PLANETA

Rebsorte: 100% Nero d'Avola

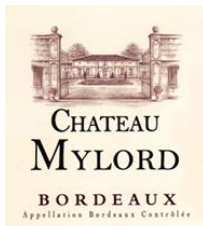
*Weineigenschaften: Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen im Glas. In der Nase umspielt ein üppiges Bouquet von roten Früchte wie Pflaumen und reife Brombeeren die Sinne und typisch für den Nero d'Avola, eine feine KakaoNote. Perfekt eingebundene, kaum wahrnehmbare Holznoten durch sanfte und fein ausgebaute Tannine schmeicheln am Gaumen und werden mit einem samtigen, langanhaltenden Abgang veredelt.*

*Empfehlung: Exzellent zu Fleisch vom Grill und Schmorbraten aber auch zu Wild und Lammgerichten wie zu würzigem Käse*



*Eughenès Syrah / Nero D'Avola* 0,75 l € 23,-  
*Cantina SIBILIANA*  
*Herkunft: Italien; Sizilien*  
*Rebsorte: 40% Syrah, 60% Nero D'Avola*

*Weineigenschaften: Im Glas zeigt sich der Wein in einem kräftigen Rubinrot. Sowohl in der Nase, als auch am Gaumen beeindruckt dieser Wein mit einer perfekten Balance mit einem kraftvollen Charakter und zarter Eleganz. Eine perfekte Assemblage aus Syrah und Nero d'Avola, mit einer zarten Schokoladennote. Empfehlung: Ein idealer Begleiter zu Rindfleisch, Lamm, Salami und reifem Käse*



*Frankreich, Bordeaux*  
*Château Mylord "Cuvée Milady"* 0,75 l € 28,-  
*Bordeaux Rouge AOC*  
*Rebsorte: 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon*

*Weineigenschaften: Im Glas präsentiert sich die Cuvée Milady in einem tiefdunklen Rubinrot, intensive Aromen von reifen, roten Früchten, Kakao und Schwarzkirsche an der Nase. Am Gaumen würzig mit ausgewogenen Tanninen, eleganter Struktur und langanhaltendem Abgang.*



*Frankreich, Provence*  
*Orca AOP Ventoux* 0,75 l € 33,-  
*Rebsorte: Cuvée aus 55% Syrah und 45% Grenache*

*Weineigenschaften: Im Glas zeigt sich der Rotwein in einem intensiven Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen locken in der Nase. Am Gaumen vollmundig und strukturstark, elegant ausgebaute Tannine mit einem samtigen Aroma von Holz und einem langanhaltenden Abgang zeugen von der Leidenschaft der Winzer in Ventoux.*



*Frankreich, Bordeaux, Pauillac*  
*Pauillac AP Haut Carras* 0,75 l € 69,-  
*Rebsorte: Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot*

*Weineigenschaften: Im Glas zeigt er sich in einem Rubinrot mit leicht lilafarbenen Reflexen. Aromen von roten Johannisbeeren, Brombeeren, Cassis und feiner Holznote im Nachhall. Am Gaumen vollmundig und fleischig mit feiner Gewürznote. Elegant ausgebaute Tanninstruktur mit feiner Mineralik, fruchtigen und langanhaltenden Abgang.*



*Spanien, Rioja*  
*Viña Pomal Crianza* 0,75 l € 24,50  
*Bodegas Bilbainas*  
*Rebsorte: 100% Tempranillo*

*Weineigenschaften: Kirschrot mit veilchenartigen Schimmern. Geruch in der Nase intensiv mit Dominanz von Blumen, Früchten gemeinsam mit Lakritz, Vanille sowie Geröstetem.*

*Geschmack im Mund ausgeglichen, sanft und frisch. Gute Struktur und weiche Tannine.*



## *Spanien, Rioja*

*Viña Valoria Reserva DOC*

*0,75 l € 32,-*

*Rebsorte: Tempranillo, Graciano, Mazuela*

*Weineigenschaften: Im Glas zeigt sich der Reserva in einem intensiven Rubinrot mit leicht kaminroten Reflexen, Aromen von Kaffee, Toast und Sauerkirschen locken in der Nase. Am Gaumen kräftig und schwungvoll, strukturstarke Tannine mit vollmundigem Nachhall Röstaromen.*



PAGODEVALLEGARCÍA

## *Spanien, Kastilien, Toledo*

*Petit Hipperia*

*0,75 l € 38,-*

*Rebsorte: Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,*

*Petit Verdot und Merlot*

*Weineigenschaften: Im Glas zeigt sich die Cuvée in einem brillanten Kirschrot, Aromen von Sauerkirsche, Brombeeren und geröstetem Brot locken in der Nase. Am Gaumen frisch und vollmundig mit balsamischen Noten im Nachhall, rund ausgebauter Tanninstruktur, einer feinen Holznote, Fülle und Struktur und die elegante Frucht am Gaumen zeugen von höchster Vinifizierungskunst!*

*galil  
mountain*

## *Israel, Galiläa, Galil*

*Galil Mountain Alon*

*0,75 l € 54,-*

*Rebsorte: 59% Cabernet Sauvignon, 27% Syrah,*

*7% Petit Verdot und 7% Cabernet Franc*

*Weineigenschaften: Im Glas zeigt sich der Alon in einem kräftigen Purpurrot, Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen, Brombeeren und gekochten Erdbeeren locken in der Nase. Am Gaumen kraftvoll und rund mit eleganter Tanninstruktur und seidigem Nachhall von Kakao, Nelken und etwas Ahorn im Abgang. Ein einzigartiger Wein, komplex und unglaublich strukturstark. Ein Highlight der Galil Mountain Winery!*