



Buffetvorschläge

Aperitif

| | |
|--|--------|
| <i>„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco</i> | € 6,50 |
| <i>Aperol Spritz</i> | € 6,50 |
| <i>„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree mit Prosecco aufgegossen</i> | € 6,50 |
| <i>Marillen oder Mangopüree mit Prosecco aufgegossen</i> | € 6,50 |
| <i>„Hugo“ alkoholfrei</i> | € 4,20 |
| <i>„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei</i> | € 3,90 |

Zum Empfang

Canapés

| | |
|--|--------|
| <i>Nach Wunsch belegte Canapés pro Stück</i> | € 1,90 |
|--|--------|

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

| | |
|--|--------|
| <i>Speck, Kaminwurzeln, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren</i> | € 4,90 |
|--|--------|

Italienische Antipasti

| | |
|--|--------|
| <i>Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brot</i> | € 4,90 |
|--|--------|



BUFFET Waldhaus zur alten Tram

VORSPEISEN

Melonenschiffchen mit Südtiroler Speck

Garnelen-Oktopus Salat al Balsamico

Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Dip

Crepes mit Südtiroler Speck und Meerrettichcreme

Garnelenspießchen mit Chili gebraten

Antipasti von Gemüse mit Pesto

Auswahl an Salaten der Saison

HAUPTSPEISEN

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella in Basilikum-Kirschtomatenragout

*Entrecotes mit Rosmarin-Senfkruste in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und
kross gegrillten Gemüsestreifen*

oder

Ausgelöstes Ossobucco im Ofen geschmort mit Risotto und Ratatouille

Edelfischfilet mit Garnelen in Hummersauce, dazu Reis und Gemüse

NACHSPEISEN

*Zwetschgenknödel mit Zimtbröseln und Eis -Weißes Schokoladenmousse mit
Erdbeeren - Kokosmousse mit Schokolade - Mangocreme mit Praline*

Exotischer Fruchtsalat

Pro Person € 46,00



BAYRISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust mit mariniertem grünem Spargel

Tafelspitzterrinen mit Kürbiskernen

Auswahl an Räucherfischen mit frischem Meerrettich

Gegrillte Kräuterpilze mit Kresse

Melone mit Honigschinken

Minifleischpflanzerl mit Kartoffel-Feldsalat

Auswahl an Salaten der Saison

HAUPTSPEISEN

Spanferkel mit Ayinger Keller-Bier geschmort, dazu Knödel und Krautsalat

oder

Mit Steinpilzen gefüllte Kalbsbrust dazu Buttergemüse

oder

Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren

Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel

Donauwaller im Wurzelsud und Bärlauchpesto dazu Butterkartoffeln

NACHSPEISEN

*Bayrisch Creme mit Himbeersauce – Weißbirtiramisu – Beerenragout mit
Vanilleeis – Apfelkücherl mit Zimtzucker – Obstsalat mit Waldbeeren*

Pro Person € 40,00



SÜDTIROLER BUFFET

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rindschinken mit gerösteten Walnüssen und Walnussöl

Waldpilzsalat mit gehobeltem Parmesan

Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichsahne

Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Schafskäse

Auswahl an Salaten der Saison

HAUPTSPEISEN

Schlutzkrapfen und Trilogie von Südtiroler Nocken mit brauner Butter und Parmesan (vegetarisch)

Südtiroler Zwiebelrostbraten am Stück mit allerlei Gemüse und Bratkartoffeln

oder

Ochsenbacken in Rotwein geschmort mit Polenta und Gemüse

Welsfilet gegrillt mit Senfsauce, Gemüse und Butterkartoffeln

NACHSPEISEN

Tiroler Creme – Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce

Schneewittchen im Glas – Nougatknödel mit Erdbeer-Rhabarbersalat

Obstsalat mit Nusslikör

Pro Person € 45,00



ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Meeresfrüchtesalat mit Zitronendressing

Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato mit Kapern und Sardellen

Gegrilltes Gemüse mit Olivenpesto

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Auswahl an Salaten der Saison

HAUPTSPEISEN

Ravioli gefüllt mit Kartoffel und schwarzem Trüffel (vegetarisch)



Saltimbocca in Salbeisauce mit Kartoffelgratin und Gemüse

oder

*Tagliata vom Entrecotes mit Rotweinsauce und Parmesan auf gegrilltem
Gemüse*

Dorade in der Salzkruste mit Pestokartoffeln und Blattspinat

NACHSPEISEN

Tiramisu mit Früchten – Panna cotta mit Himbeeren

Espressomousse mit Amarettini – Zitronencreme mit Limoncello-Gelee

Fruchtsalat mit Maraschino

Pro Person € 47,00



Die Preise verstehen sich nach Auswahl und Aufwand und inklusive geltender Mehrwertsteuer. Die Preise können sich ändern.

Das Buffet wird festlich und weiß eingedeckt. Ihre Gäste werden am Buffet sowie am Tisch von unseren Servicemitarbeitern betreut und bedient.

Individuelle Buffets, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.

Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

- *Menuekarten in einfacher Form gerollt mit Band pro Stück € 0,80*
- *Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.*
- *Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an:*
- *Kleines saisonales Blumengesteck für 30 € (Maße ca. 20 cm x 40 cm)*
- *Großes saisonales Blumengesteck für 45 € (Maße ca. 30 cm x 50 cm)*

Waldhaus zur alten Tram

Markus Tschurtschenthaler

Telefon: 08170-99888-0

Telefax: 08170-99888-10

www.waldhaus-tram.de

info@waldhaus-tram.de