



## Buffetvorschläge 2017

### 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 Stück</i>	€ 1,80
--	--------

#### Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

<i>Speck, Kaminwurzeln, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren</i>	€ 4,50
--	--------

#### 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 € 39,00*



## 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 - Grießcannelloni mit Rhabarberkompott*

*Obstsalat mit Nusslikör*

*Pro Person € 44,00*



## 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 € 46,00*



*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 € 0,50*
- *Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.*
- *Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an:*
- *Kleines saisonales Blumengesteck für 25 € (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*