



BARBECUE

Aperitif

„Hugo“ Holunderblütensaft / Limette / Minze /Prosecco	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 6,50
„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree /Prosecco	€ 6,50
Marillen- oder Mangopüree /Prosecco	€ 6,50
„Hugo“ alkoholfrei	€ 4,50
„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei	€ 3,90

Zum Empfang

Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés pro Stück € 1,90 - 2,50

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürzen, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl pro Person € 5,50

Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl pro Person € 5,50



BARBECUE

BUFFET – BEISPIEL

Vorspeisen und Salate

Griechischer Salat mit Feta – Antipasti von eingelegtem Gemüse – Mozzarella mit Tomaten – Meeresfrüchtesalat – Couscous-Gemüsesalat – Gefüllte Auberginenröllchen – Bulgursalat – Waldpilze mit gehobeltem Parmesan – Auswahl an Blattsalaten – Tomatensalat – Bohnensalat – Rote Beete – Speckwürfel – Croutons

Spezialitäten vom Holzkohle Grill

Hähnchenspieße mit Chili und Curry – Entrecôte Double mit Kräutern (wird am Buffet geschnitten) – Steaks von der Pute und Schwein – Italienische Bratwurst Salsiccia

Fisch

Lachsfilet auf Zedernholz in Zitronenmarinade – Garnelen-Zitronengrasspieß

Vegetarisch

Schafskäse mit Kräutern in Alufolie – Gemüsespieß

Saucen

Erdnuss-, Barbecue, Süß-sauer Sauce, Avocado Dip, Spicy Mango-Dip, usw.

Beilagen

Baked Potatoes, Maiskolben, Country Potatoes, Onion Rings, Pommes

Dessertbuffet

Mangocreme mit Schokoraspeln – Kokos Panna Cotta mit eingelegter Ananas – Pina colada Tiramisu – Zwetschgenknödel mit Vanilleeis – Creme Brûlée Exotischer Fruchtsalat

Buffetpreis pro Person...€ 49,00



ERGÄNZUNGEN ODER ÄNDERUNGSMÖGLICHKEITEN

Spezialitäten vom Holzkohle Grill

Schweinfilet in Kräutern eingelegt

Lammkotelett mit Kräutern

Rinderhüftsteak

Hirschmedaillon in Wacholder

Burger nach Wahl

Käsekrainer

Nürnberger Rostbratwürstel

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Fisch

Sepiaspieß

Ganze Dorade oder Loup de Meer gefüllt mit Kräutern

Oktopus mit Rosmarin

Vegetarisch

Gegrillter Bergkäse

Grillkäse mit mediterran

Kräutersaitling-Gemüsespieß



MITTERNACHT

Südtiroler Speck und Bergkäsebrett mit Meerrettich, Gurken, Brotauswahl und Früchtesenf

Portion pro Person...€ 12,50

ODER

Currywurst mit Brot,

Portion pro Person...€ 6,50

Buffetpreis abhängig von Auswahl. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der Speisen.

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

Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an.

Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.

Menükarten im DIN A5 Format, festes Papier, in Farbe, stehend und gefalzt, pro Stück.....€ 2,50

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer
Freiwillige Trinkgelder für Küche und Service nicht inbegriffen**

Markus Tschurtschenthaler

Markus Tschurtschenthaler e. K.

Waldhaus zur alten Tram

Website: www.waldhaus-tram.de

E-Mail: info@waldhaus-tram.de

Kontakt

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 88 80