



## BARBECUE

### Aperitif

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

### Zum Empfang

#### Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés ..... pro Stück € 2,10 – 3,00

#### Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürzen, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl ..... pro Person € 6,50

#### Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl ..... pro Person € 6,50



# 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...€ 13,50

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.....€ 3,00

**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](http://www.waldhaus-tram.de)

E-Mail: [info@waldhaus-tram.de](mailto:info@waldhaus-tram.de)

**Kontakt**

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