



BARBECUE

Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze /Prosecco	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 7,50
<Bellini> Weißes Pfirsichpüree /Prosecco	€ 7,50
Marillen- oder Mangopüree /Prosecco.....	€ 7,50
Alkoholfreier <Hugo>	€ 5,30
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino>	€ 5,30
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	€ 5,30

Zum Empfang

Canapés

Nach Wunsch belegte Canapéspro Stück € 3,30 – 4,10

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürzen, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl pro Person € 7,50

Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahlpro Person € 7,50



BARBECUE

BUFFET - BEISPIEL

Vorspeisen und Salate

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

Spezialitäten vom Holzkohle Grill mit Front Cooking-Erlebnis

Hähnchenspießchen mit Chili und Curry
Entrecôte Double mit frischen duftenden Kräutern (wird am Buffet geschnitten)
Steaks von der Pute und Schwein – Käsekrainer

Fisch

Lachsfilet auf Zedernholz in Zitronenmarinade – Garnelen / Zitronengrasspieß

Vegetarisch

Gegrillter Käse (vegetarisch)
Gemüsespieß (vegan)

Saucen

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

Beilagen

Pellkartoffeln / Maiskolben / Country Potatoes / Onion Rings / Pommes

Dessertbuffet

Mangocreme / Schokoraspeln – Kokos Panna Cotta / eingelegter Ananas (vegan)
Pina colada Tiramisu – Zwetschgenknödel / Vanilleeis – Creme Brûlée – Exotischer
Fruchtsalat

Buffetpreis pro Person...€ 55,00



ERGÄNZUNGEN ODER ÄNDERUNGSMÖGLICHKEITEN

Schweinfilet in Kräutern eingelegt

Rosa Lammkotelett mit Kräutern

Rinderhüftsteak

Hirschmedaillon in Wacholder

Burger nach Wahl: Waldhaus Burger, mediterraner Burger, vegetarischer Burger
(hausgemachter Patty)

Salsiccia (Italienische Bratwurst)

Nürnberger Rostbratwürstel

Fisch

Sepiaspieß

Ganze Dorade oder Loup de Meer gefüllt mit Kräutern

Oktopus mit Rosmarin

Vegetarisch

Gegrillter Bergkäse

Grillkäse mit mediterranen Kräutern und Olivenöl

Kräutersaitling / Gemüsespieß



MITTERNACHT

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

Portion pro Person...€ 15,50

ODER

Currywurst mit Brot

Portion pro Person...€ 7,50

Die Zutaten sind regional sowie mit Liebe ausgesucht und zubereitet.
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.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

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

E-Mail: info@waldhaus-tram.de

Kontakt

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