



## 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 Canapés .....pro 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, Brotauswahl .....pro 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](http://www.waldhaus-tram.de)

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

**Kontakt**

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