



BUFFETVORSCHLÄGE

Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze /Prosecco	€ 7,90
Aperol Spritz	€ 7,90
<Bellini> Weißes Pfirsichpüree /Prosecco	€ 7,90
Marillen- oder Mangopüree /Prosecco.....	€ 7,90
Alkoholfreier <Hugo>	€ 5,90
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino>	€ 5,90
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	€ 5,90

Zum Empfang

Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés pro Stück € 3,50 - 4,50

Gemischtes Südtiroler Speckbrett

Speck, Kaminwurzeln, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl pro Person € 7,90

Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahlpro Person € 7,90



BUFFET WALDHAUS ZUR ALTEN TRAM

VORSPEISEN

Melonenschiffchen / Südtiroler Speck – Garnelen / Oktopus-Salat / Balsamico
Hausgebeizter Lachs / Orangen-Dip – Frittatine / Südtiroler Speck / Meerrettichfrischcreme
Gebratene Garnelenspießchen / Chili – Italienisches Grill-Gemüse / Pesto
Auswahl an Salaten der Saison – Dressings / Toppings – frische Brotauswahl

HAUPTSPEISEN

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella / Basilikum-Kirschtomatenragout
Entrecôtes / Rosmarin-Senfkruste / Rotweinsauce / Kartoffelgratin / gegrillte Gemüsestreifen

ODER

Ausgelöstes Ossobuco im Ofen geschmort / Polenta / Ratatouille
Edelfischfilet / Garnelen / Hummersauce / Butter-Reis / Gemüse

NACHSPEISEN

Zwetschgenknödel / Zimtbröseln / Vanilleeis – Weißes Schokoladenmousse / Erdbeeren
Kokosmousse / Schokolade – Mangocreme / Praline – Exotischer Fruchtsalat

Buffetpreis pro Person...€ 63,00



BAYRISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Wacholderschinken / Melone – Spanferkelsülze / Rote Zwiebelmarinade
Auswahl an Räucherfischen / frischer Meerrettich – Gegrillte Kräuterpilze / Kresse
Wurstsalat / Bergkäsestreifen / Kernöl – Mini-Fleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat
Auswahl an Salaten der Saison – Dressings / Toppings – Frische Brotauswahl

HAUPTSPEISEN

Spanferkel / Ayinger Keller-Bier-Sauce / Kartoffelknödel / Krautsalat

ODER

Kalbsbraten / Rahmsauce / gebratene Waldpilze / Eierspätzle

ODER

Bauernente / Kartoffelknödel / Blaukraut / Preiselbeeren / Maroni

Lachsforellenfilet / Blattspinat / Pilze / Butterkartoffeln / Weinschaum

Waldpilze in Rahm / Semmelknödel (vegetarisch)

NACHSPEISEN

Bayrisch Creme mit Himbeersauce – Weißbirtiramisu – Beerenragout
Apfelkücherl / Zimtzucker / Vanilleeis – Frisch geschnittener Obstsalat

Buffetpreis pro Person...€ 56,00



SÜDTIROLER BUFFET

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rindschinken / geröstete Walnüsse / Walnussöl

Waldpilzsalat / gehobelter Parmesan

Forellenfilet geräuchert / Meerrettichsahne – Gegrilltes Gemüse / marinierter Schafskäse

Auswahl an Salaten der Saison – Dressings / Toppings – Frische Brotauswahl

HAUPTSPEISEN

Duo von Schlutzkrapfen / Trilogie von Südtiroler Nocken / braune Butter / Parmesan
(vegetarisch)

Saftiger Südtiroler Zwiebelrostbraten vom Rib-Eye am Stück gebraten
allerlei Buttergemüse / Bratkartoffeln

ODER

Zart geschmorte Ochsenbacken / Rotweinsauce / Polenta / Gemüse

Zanderfilet / Blattspinat / Pilze / Butterkartoffeln / Weißweinschaum

NACHSPEISEN

Tiroler Creme – Apfelstrudel / Vanilleeis – Schneewittchen im Glas
Nougatknödel / Zimtzucker

Frisch geschnittener Obstsalat / wahlweise mit Nusslikör

Buffetpreis pro Person...€ 65,00



ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Melonenschiffchen / Parmaschinken – Meeresfrüchtesalat mit Zitronendressing
Carpaccio vom Rind / Rucola / gehobelter Parmesan – Vitello Tonnato / Kapern / Sardellen
Gegrilltes Gemüse a la italiana / Pesto / Balsamico – Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum
Auswahl an Salaten der Saison – Dressings – Toppings – Frische Brotauswahl

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca / Salbeisauce / Kartoffelgratin / Gemüse
Ravioli mit Kartoffel und schwarzem Trüffel gefüllt / Parmesanbutter (vegetarisch)
ODER
Tagliata von Entrecotes / Rotweinsauce / Grana Padano / gegrilltes Gemüse / Kartoffelgratin
Dorade in der Salzkruste / Kartoffeln mit Pesto / Ratatouille

NACHSPEISEN

Tiramisu / Früchte – Panna Cotta / Himbeeren
Espressomousse / Amarettini – Zitronencreme / Limoncello-Gelee
Fruchtsalat / Maraschino

Buffetpreis pro Person...€ 68,00



MITTERNACHT

Südtiroler Speck und Bergkäse Brett mit Meerrettich, Gurken, Brotauswahl und Früchtesenf

Portion pro Person...€ 15,50

ODER

Currywurst mit Brot

Portion pro Person...€ 8,90

Für Ihre Feier werden nur frische Zutaten ausgewählt sowie liebevoll zubereitet und serviert.

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

E-Mail: info@waldhaus-tram.de

Kontakt

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