



FINGERFOOD-BUFFET

VORSPEISEN

Frittatine mit Südtiroler Speck und Meerrettichcreme

Frittatine mit Räucherlachs und Kräuter-Frischkäse

Wraps gefüllt mit gegrilltem Gemüse und Feta

Wraps gefüllt mit Römersalat und Roastbeef

Wraps gefüllt mit Puten-Tandoori

Waldpilztartar mit Büffelmozzarella und Südtiroler Speck

Canapés mit Tafelspitzsülzerl, oder hausgebeiztem Lachs oder mit Roastbeef oder gegrilltem Gemüse oder Vitello Tonnato

Tramezzini gefüllt mit Guacamole

Tramezzini gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

Tramezzini mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken

Quesadilla mit roter Zwiebelmarmelade und Ziegenkäse

Couscous mit Gemüse und Avocado (vegan)

Gemüsespieß mit Pesto mariniert (vegan)

Canapes mit Hummus (vegan)

Melonenspieße mit Parmaschinken

Auberginenröllchen gefüllt mit geräucherter Mozzarella

Hähnchenspieße mit Soja mariniert

Hähnchenspieße mit Zitronengras

Hähnchenspieße Sate

Vitello Tonnato mit Kapern, Sardellen auf Rucola

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkerne, gehobelter Parmesan

Hähnchenspieße mit Curry gebarten



Zucchini gefüllt mit Provolone

Marinierte Kirschtomaten–Mozzarella–Basilikumspieße

Gebratene Entenscheiben mit Mango Chutney

Bulgur mariniert mit eingelegtem Saiblingsfilet

Pflaumen oder Datteln im Speckmantel

Quiche Lorraine mit Waldpilzen und Gorgonzola

Quiche Lorraine mit Speck und Zwiebeln

Quiche Lorraine mit Spargel

Quiche Lorraine mit Ziegenkäse – Trüffel

Quiche Lorraine mit mediterranem Gemüse

Blätterteigminis verschieden gefüllt

Safran – Reiskugel gebacken mit Scamorza gefüllt

Gebackene Garnelenkugel mit Mango Chutney

Garnelen im Kartoffelmantel mit Sweet-Chili-Dip

Rote-Beete mit gegrilltem Ziegenkäse und gerösteten Cashewkernen

Canneloni mit Thai-Spargel gefüllt und Ananasrelish

SUPPEN

Kürbis-Ingwersuppe

Tomatencremesuppe mit Pesto

Minestrone

Getrüffeltes Maronensüppchen

WARME GERICHTE

Garganelli mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan

Penne all ´ arrabiata mit gehobeltem Parmesan

Strozzapretti mit Oktopus und Garnelen



Lasagne von gegrilltem Gemüse
Ravioli mit Kartoffel-Trüffelüllung
Auberginen-Ratatouille Lasagne
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella auf Tomaten-Basilikum Ragout
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Pilzen in Waldpilzragout und Grana
Kleiner Pressknödel mit Bergkäse überbacken auf gegrillten Pilzen
Thai-Gemüse-Curry mit Duftreis (vegan)
Süßkartoffeln mit gebraten Nüssen und Tofu (vegan)
Quinoa mit Gemüse Cashewkernen (vegan)
Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Speckknödel
Poularde-Scheiben/Trüffelsauce/Süßkartoffel-Ingwerpüree
Gebackene Ziegenkäsepraline auf geschmolzenen Tomaten
Kalbfleischpflanzerl auf buntem Kartoffelsalat
Ochschwanzragout mit Orecchiette
Kalbsgulasch mit Serviettenknödel
Maishähnchen gefüllt mit Garnelen /Trüffelsauce/
Karotten-Ingwerpüree
Rinderfiletwürfel/Rotweinsauce/Parmesanrisotto
Kalbs-Involtini/Spargel-Graupenrisotto/Trüffelsauce
Tagliata vom Entrecotes/Grillgemüse/Parmesan/Rosmarinkartoffeln
Entenbrustschein mit Cassis-Sauce und Gnocchi
Garnelen in Tempura auf Asiatischem Gemüse
Lachszanderroulade mit Safransauce
Gebackene Garnele auf Asia-Gemüse



DESSERT KALT

Bayrisch Creme mit Himbeeren

Kokosmousse mit Schokoladensplit (vegan)

Tiroler Creme

Panna cotta mit eingelegten Marillen

Marmoriertes Schokolademousse mit Beeren

Erdbeertiramisu

Mango-Passionsfruchtcreme mit Praline

Marillencreme

Schneewittchen im Glas

Zitronencreme mit Limoncello-Gelee

Frischer Obstsalat

Espressomousse mit Amarettini

Schokoladentörtchen mit marinierten Erdbeeren

WARME DESERTS

Marillknödel mit Zimtzucker und Vanilleeis oder Vanilleeis

Zwetschgenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Nugatknödel mit Vanilleeis

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Pistazieneis

Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis



Preis wird kalkuliert nach Menge und Aufwand. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

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