



MENUEVORSCHLÄGE FAMILIENFEIER (Frühling)

Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze / Prosecco	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 7,50
Erdbeerenpüree / Prosecco / Minze	€ 7,50
Alkoholfreier <Hugo>	€ 5,30
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino>	€ 5,30
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	€ 5,30

NACH WAHL

GANG I

Salatkomposition / Antipasti-Gemüse / geröstete Cashew-Kerne / Croutons / gehobelter
Parmesan (mit gehobeltem Parmesan oder vegan ohne Parmesan)

ODER

GEMISCHTER VORSPEISENTELLER AUF PLATTEN AM TISCH

Vitello Tonnato / Kapern / Rucola – Tomatenvariation / Mozzarella / Basilikum –
Gegrilltes Gemüse / Balsamico-Pesto-Marinade – Frittatine / Räucherlachs / Kräuterschaum –
Auberginenröllchen / Mozzarella / Tomatensugo / Kräutersalat / Spargelragout / Kürbiskerne

ODER

Mozzarella / Pesto / Waldpilztartar / Südtiroler Speck / Parmesan

ODER

Blattsalate / gegrillter Ziegenkäse / Honig / Kürbiskerne / Kürbiskernöl



GANG II

Festtagssuppe mit Köstlichkeiten

(Grießnocken, Kalbsbrät-Nocken, Kräuterpfannkuchen, Gemüsestreifen)

ODER

Spargelcremesuppe / Lachs / Pumpernickel (vegan möglich)

GANG III

Tagliata vom Rib-Eye / italienisches Grillgemüse / gehobelter Parmesan / Kartoffelgratin
(Aufpreis für Rib-Eye € 5,00 pro Menü)

ODER

Schweinefilet / Parmesankruste / Spargelragout / Kartoffelgratin

ODER

Kalbsbraten / Rahmsauce / Pilze / Gemüse / Eierspätzle

ODER

Kalbsfilet / Spargelrisotto / Madeirasauce / Lauchstroh
(Aufpreis für Kalbsfilet € 7,00 pro Menue)

ODER

Saltimbocca von der Maispoularde / Salbeisauce / grüner Spargel / Kartoffelgnocchi

ODER

St. Pierrefilet / Gambas / Tomaten-Basilikum-Risotto / Weinschaum

ODER

Lachsforellenfilet / Spargel-Lauch-Ragout / Butterkartoffeln

ODER

Kartoffelgnocchi / Mozzarella /Tomate / Basilikum (vegetarisch oder mit Parmesan)

ODER

Seite 2



Südtiroler Schlutzkrapfen / Spargelcreme / Bärlauch / Parmesan

ODER

Oliven-Lauchknödel / Ziegenkäsefüllung / Tomaten - Lauchragout / Parmesan

ODER

Tempeh / Spargel / Kichererbsen / Pilze / Frühlingzwiebel / Tomate (vegan)

GANG IV

Marinierte Erdbeeren / Mascarponecreme

ODER

Variation von der Schokolade / Mango

ODER

Bayrisch Creme / Himbeercoulis / Früchte

ODER

Nougatknödel / Erdbeerenragout / Vanilleeis

ODER

Gemischter Dessertteller „Rundreise aus der süßen Küche“

Und so stellen Sie Ihr persönliches Menue zusammen:

Sie können sich zum Hauptgang

1 Fischgericht, 1 vegetarisches Gericht und 1 Fleischgericht,

dazu

1 Vorspeise, wahlweise 1 Zwischengericht und 1 Dessert aussuchen.

Der 4 Gang Menuepreis pro Person... € 49,00

Der 3 Gang Menuepreis mit Vorspeise pro Person...€ 44,00



Der 3 Gang Menuepreis mit Suppe pro Person...€ 39,00

Im Preis inkludiert: frische Standardblumen, geschmackvolle Standarddekoration,
Premiumpapierservietten DUNI, Service und gesetzliche MwSt.

Menükarten im DIN A5 Format, festes Papier, in Farbe, stehend und gefalzt, pro
Stück.....€ 3,00

Weißer Stoffservietten, nach Wunsch gefaltet, Premium Tischwäsche pro
Person.....€ 2,00

Individuelle Menues, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.

Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

Preise können sich eventuell verändern.

Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an.

Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.

**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