

MENUEVORSCHLÄGE WEIHNACHTEN

Aperitif

Frisch gepresster Mandarinenensaft / Prosecco	0,2 l	€ 6,90
Hugo Holunderblütensaft / Limette / Minze/Prosecco.....	0,2 l	€ 6,90
Hugo Holunderblütensaft / Limette / Minze alkoholfrei	0,2 l	€ 4,90

HEISSE GETRÄNKE zum Empfang AM OFFENEN FEUER in Haferl gereicht

Glühwein – Heißer Hugo – Heiße Honig-Ingwer -Limonade mit Rum (alkoholhaltig)..... € 4,90
dazu werden Weihnachtsplätzchen gereicht

Heißer alkoholfreier Hugo – Heiße Honig-Ingwerlimonade – Heißer Orangen-Ingwerpunsch..... € 4,20
dazu werden Weihnachtsplätzchen gereicht

Zum Empfang IM FREIEN MIT FEUERSCHALE

Ingwer-Kürbis -Cappuccino

ODER

Rinderconsommé

ODER

Getrüffeltes Maronensüppchen

ODER

Wildconsommé

Sie können sich 2 Suppen aussuchen

Dazu: Südtiroler Speck / Kaminwurz / warmes Bauernbrot

Heiße Maroni

pro Portion € 6,50

Menue I

Weihnachtlicher Vorspeisenteller:

Wildbrätplanzerl / Sellerie / Nussalat – Crêpes gefüllt / Räucherlachs
Kressesauce – Waldpilze / gehobelter Parmesan – geräuchertes Forellenfilet / bunter Kartoffelsalat

Rosa gebratene Entenbrust
Dattel-Orangensauce / Kartoffelgratin / Gemüse

ODER

Lachsforellenfilet / rote Beete Risotto / Lauchstroh / weißer Trüffelschaum

Weihnachtlicher Dessertteller

Menuepreis pro Person € 40,00

Menue II

Lachstartar / Rösti / Avocado-creme / grüner Spargel

Wildconsommé / Wildbrätstrudel / Gemüsestreifen

Hirschmedaillon / Schwarzwurzeln / Romanesco / Preiselbeercrêpes

ODER

Zanderfilet / Wurzelgemüse / Butterkartoffeln / Rote-Beete-Schaum

Lebkuchenmousse / Punschfrüchte

Menuepreis pro Person € 48,00



Menue III

Gambas im Tempurateig / asiatisches Gemüse

Kürbis-Kokossuppe / Ingwer / Garnelenspieß

Maispoularde / Ingwer-Süßkartoffelpüree / Trüffel-Rotweinsauce

Kokosmilch-Panna Cotta / karamalisierte Ananas

Menuepreis pro Person € 44,00



Menue IV

Eingelegter Kürbis / gegrillter Ziegenkäse

Sepiarisotto / gebratene Gambas / Hummerschaum

Hirschmedaillon / Steinpilzkruste / glasierte Maroni / Selleriepüree

Nougatknödel / Quittenkompott / Pistazieneis

Menuepreis pro Person € 48,00

Menue V

Winterlicher Salat / Linsen / geröstetes Bauernbrot / Birnenspalten / gehobelter Parmesan
Feigenbalsamico

Portion Bauernente
Kartoffelknödel / Quitten-Blaukraut / Maroni / Preiselbeerapfel

Christstollentiramisu / Rotweibirne

Menuepreis pro Person € 29,50

Menue VI

Edelfischpflanzerl / Forellenkaviar / Kartoffel-Feldsalat

Maronensüppchen / Trüffelschaum

Gebratene Jakobsmuschel / Ananas-Chilikraut / Hummerschaum

Champagnersüppchen / Holunderblütensorbet

Kalbsfilet / Brotkruste Madeirajus / Romanesco / Kartoffel – Selleriepüree

Schoko-Kokosmousse / marinierte Waldbeeren

Menuepreis pro Person € 65,00

Menue VII Vegetarisch

Winterlicher Salat / Linsen geröstetes Bauernbrot / Birnenspalten / gehobelter Parmesan / Feigenbalsamico

Kürbisscappuccino / Amarettini / Gorgonzolaschaum

Lasagne von Zucchini/Auberginen / Tomaten-Basilikum-Ragout / gegrillte Scamorza

ODER

Pressknödel / grünes Spargelragout / Grana Padano

ODER

Kürbisravioli / Ingwer/ gegrillter Kürbis / Parmesanbutter

ODER

Gemüse Couscous / gegrilltem Ziegenkäse / Rote-Bete-Schaum

ODER

Curry von Süßkartoffel / Gemüse / geräucherter Tofu / Koriander / Duftreis (vegan)

Weihnachtlicher Dessertteller

Menuepreis pro Person € 29,00

Sie können sich nur einen Hauptgang aussuchen

Weihnachtsbuffet I

VORSPEISEN

Gegrillte Kräuterpilze / Kresse / hausgeräuchertes Forellenfilet / Meerrettich
Gegrilltes Gemüse / eingelegter Schafskäse / eingelegte Artischocken / Südtiroler Speck
Quiche Lorraine/ Lauch /Spinat / Gorgonzola

Wintersalate, Dressings, Kernen, Toppings nach Wahl

SUPPE

Kürbis-Ingwersuppe / Kürbiskernen

HAUPTSPEISEN

Bauernente / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Kastanien / Preiselbeeren

Zanderfilet / Rahmwirsing / Butterkartoffel / Rote-Beete-Schaum

Kürbisravioli / Ingwer / gegrillter Kürbis / Parmesanbutter

NACHSPEISEN

Nougatknödel/Vanilleeis – Christstollentiramisu / Kumquatragout

Kokosmousse / Schokosauce

Menuepreis pro Person € 40,00

Weihnachtsbuffet II

VORSPEISEN

Hausgeräucherte Forelle auf Maronen –und Schwarzwurzelsalat

Hirschpflanzerl auf Sellerie-Walnussalat

Hausgebeizter Lachs mit Lebkuchenkruste und Orangen - Dip

Rote Beete Carpaccio mit geschmortem Pulpo

Eingelegte Waldpilze mit Südtiroler Speck

Carpaccio vom Rind/Rucola/gehobelter Parmesan

Gebratene Garnele auf pikanten Gemüsetreifen

Gemischte Salate

HAUPTSPEISEN

Weihnachtsgans / Kartoffelknödel/Quittenblaukraut / Maroni / Preiselbeeren

ODER

Hochrippe am Stück / Rotwein-Schalottensauce / Kartoffelgratin / kross gegrilltee Gemüstreifen

Fischfilets alla Bouillabaisse

Kürbisravioli / Ingwer/ gegrillter Kürbis / Parmesanbutter

NACHSPEISEN

Lebkuchentiramisu / Rotweinbirne

Marmoriertes Schokoladenmousse / Amarenakirschen

Orangen / Crème Brûlée

Marillenknödel / Vanilleeis

Exotischer Fruchtsalat

Auswahl an Bergkäse mit Trauben

Menuepreis pro Person € 60,00



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.

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