



## BUFFETVORSCHLÄGE

### Aperitif

„Hugo“ Holunderblütensaft / Limette / Minze / Prosecco .....	€ 6,90
Aperol Spritz .....	€ 6,90
„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree / Prosecco .....	€ 6,90
Marillen- oder Mangopüree / Prosecco .....	€ 6,90
„Hugo“ alkoholfrei .....	€ 4,90
„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei .....	€ 4,90

### Zum Empfang

#### Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés ..... pro Stück € 2,10 - 3,00\*

#### Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürsten, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl..... pro Person € 6,50\*

#### Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl..... pro Person € 6,50\*

### DEININGER WEIHER BUFFET

#### Vorspeisen

Melonenschiffchen / Südtiroler Speck / Garnelen-Oktopus Salat al Balsamico  
Hausgebeizter Lachs / Orangen-Dip / Crepes mit Südtiroler Speck / Meerrettichcreme  
Garnelenspießchen mit Chili gebraten / Antipasti von Gemüse / Pesto  
Auswahl an Salaten der Saison

#### Hauptspeisen

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella / Basilikum-Kirschtomatenragout  
Entrecôtes / Rosmarin-Senfkruste / Rotweinsauce / Kartoffelgratin / kross gegrillte Gemüsestreifen  
oder  
Ausgelöstes Ossobuco im Ofen geschmort / Polenta / Ratatouille  
Edelfischfilet / Garnelen / Hummersauce / Reis / Gemüse

#### Dessert

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

Buffetpreis pro Person... € 56,00\*



## **BAYRISCHES BUFFET**

### **Vorspeisen**

Geräucherte Entenbrust /marinierter grüner Spargel / Tafelspitzterrine /Kürbiskerne  
Auswahl an Räucherfischen /frischer Meerrettich / Gegrillte Kräuterpilze /Kresse  
Melone /Honigschinken / Mini-Fleischpflanzerl /Kartoffel-Feldsalat  
Auswahl an Salaten der Saison

### **Hauptspeisen**

Spanferkel /Ayinger Keller-Bier /Kartoffelknödel /Krautsalat  
oder  
Mit Steinpilzen gefüllte Kalbsbrust /Buttergemüse  
oder  
Bauernente /Kartoffelknödel /Blaukraut /Maroni /Preiselbeeren  
Waldpilze in Rahm /Semmelknödel  
Donauwaller /Wurzelsud /Bärlauchpesto /Butterkartoffeln

### **Dessert**

Bayrisch Creme /Himbeersauce – Weißbirtiramisu – Beerenragout / Vanilleeis –  
Apfelkücherl / Zimtzucker – Obstsalat /Waldbeeren

Buffetpreis pro Person...€ 47,00\*

## **SÜDTIROLER BUFFET**

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Rindschinken /geröstete Walnüsse /Walnussöl / Waldpilzsalat /gehobelter Parmesan  
Forellenfilet geräuchert /Meerrettichsahne / gegrilltes Gemüse /marinierter Schafskäse  
Auswahl an Salaten der Saison

### **Hauptspeisen**

Schlutzkrapfen / Trilogie von Südtiroler Nocken / braune Butter Parmesan (vegetarisch)  
Südtiroler Zwiebelrostbraten am Stück /allerlei Gemüse Bratkartoffeln  
oder  
Ochsenbacken in Rotwein geschmort / Polenta oder Kartoffelpüree / Gemüse  
Filet von Saibling & Zander / Blattspinat / Waldpilze / Gemüse / Butterkartoffeln

### **Dessert**

Tiroler Creme /Fruchtmark – Apfelstrudel / Vanillesauce – Mousse au Chocolate / Amarenakirsche  
Marillenknödel / Zimtzucker / Beerenragout  
Obstsalat / wahlweise mit Nusslikör

Buffetpreis pro Person...€ 57,00\*



## ITALIENISCHES BUFFET

### Vorspeisen

Melonenschiffchen / Parmaschinken / Meeresfrüchtesalat / Zitronendressing  
Carpaccio vom Rind / Rucola / gehobeltem Parmesan / Vitello Tonnato / Kapern / Sardellen  
Gegrilltes Gemüse / Olivenpesto / Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum  
Auswahl an Salaten der Saison

### Hauptspeisen

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und schwarzem Sommertrüffel / Trüffel (vegetarisch)  
Saltimbocca in Salbeisauce mit Kartoffelgratin und Gemüse  
oder  
Tagliata vom Entrecote / Rotweinsauce / Parmesan / gegrilltes Gemüse / Kartoffelgratin  
Dorade in der Salzkruste mit Pestokartoffeln und Blattspinat

### Dessert

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

Buffetpreis pro Person... € 57,00\*

Das Buffet wird festlich und weiß eingedeckt. Ihre Gäste werden am Buffet sowie am Tisch von unseren Servicemitarbeitern betreut und bedient.

Individuelle Buffets, 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 sowie Beilagen saisonal angepasst werden

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 Deininger Weiher**

Website: [www.waldhaus-deiningerweiher.de](http://www.waldhaus-deiningerweiher.de)

E-Mail: [info@waldhaus-deiningerweiher.de](mailto:info@waldhaus-deiningerweiher.de) - Kontakt Telefon: +49 (0) 8170 / 99 87 00