



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 – Mangocreame / 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

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