



# BUFFETVORSCHLÄGE

## Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze /Prosecco.....	€ 7,50
Aperol Spritz .....	€ 7,50
<Bellini> Weißes Pfirsichpüree /Prosecco .....	€ 7,50
Marillen- oder Mangopüree /Prosecco.....	€ 7,50
Alkoholfreier <Hugo> .....	€ 5,30
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino> .....	€ 5,30
Alkoholfreie Bowle mit Beeren .....	€ 5,30

## Zum Empfang

### Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés ..... pro Stück € 3,30 - 4,10

### Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwurzeln, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren, Brotauswahl pro Person € 7,50

### Italienische Antipasti

Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brotauswahl .....pro Person €7,50



## 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 – Dressings – Frische Brotauswahl

### Hauptspeisen

Kartoffelgnocchi gefüllt  
Mozzarella / Basilikum-Kirschtomaten-Ragout (vegetarisch)

#### DUO

Edelfischfilets aus der Pfanne / Garnelen  
Hummersauce / Reis / Gemüse

Roastbeef / Rotweinsauce  
Kartoffelgratin / kross gegrillte Gemüsestreifen

#### ODER

Ochsenbacken im Ofen geschmort / Polenta / Ratatouille

### Dessert

Zwetschgenknödel / Zimtbröseln / Eis  
Weißes Schokoladenmousse / Erdbeeren  
Kokos Panna Cotta / Ananas  
Mango-Creme / Praline  
Exotischer Fruchtsalat

Buffetpreis pro Person...€ 63,00



## **BAYRISCHES BUFFET**

### **Vorspeisen**

Roastbeef-Terrine / mariniertes grüner Spargel  
Ceviche von Lachs  
Gegrillte Kräuterpilze / Kresse  
Melone / Honigschinken  
Mini-Fleischpflanzerl / Kartoffel-Feldsalat  
Auswahl an Salaten der Saison – Dressings – Frische Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

Spanferkel / Ayingen Keller-Bier  
Kartoffelknödel / Krautsalat

ODER

Geschmorte flache Rinderschulter  
Buttergemüse / Kartoffel-Püree

ODER

Bauernente / Kartoffelknödel  
Blaukraut / Maroni / Preiselbeeren

Waldpilze in Rahm / Semmelknödel (vegetarisch)

Edelfische / Wurzelsud  
Bärlauch-Pesto / Butterkartoffeln

### **Dessert**

Bayrisch Creme / Himbeersauce  
Weißbirtiramisu  
Beerenragout / Vanilleeis  
Apfelkücherl / Zimtzucker  
Frischer Obstsalat und Waldbeeren

Buffetpreis pro Person... € 55,00



## **SÜDTIROLER BUFFET**

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Rindschinken /geröstete Walnüsse /Walnussöl  
Waldpilzsalat /gehobelter Parmesan  
Forellenfilet geräuchert /Meerrettichsahne  
Gegrilltes Gemüse /marinierter Schafskäse  
Auswahl an Salaten der Saison - Dressings – Frische Brotauswahl

### **Hauptspeisen**

DUO

Schlutzkrapfen / Trilogie von Südtiroler Nocken  
braune Butter Grana Padano (vegetarisch)

DUO

Lachsforelle / Blattspinat  
Waldpilze / Gemüse / Butterkartoffeln

Südtiroler Zwiebelrostbraten vom Entrecote am Stück  
allerlei Gemüse / Bratkartoffeln

ODER

Ochsenbacken in Rotwein zart geschmort  
Polenta oder Kartoffelpüree / Gemüse

### **Dessert**

Tiroler Creme /Fruchtmark  
Apfelstrudel / Vanillesauce  
Mousse au Chocolat / Amarena-Kirsche  
Marillenknödel / Zimtzucker / Beerenragout  
Frisch geschnittener Obstsalat / wahlweise  
mit Nusslikör

Buffetpreis pro Person...€ 65,00



## ITALIENISCHES BUFFET

### Vorspeisen

Melonenschiffchen / Parmaschinken  
Meeresfrüchtesalat / Zitronendressing  
Carpaccio vom Rind / Rucola / gehobeltem Parmesan  
Vitello Tonnato / Kapern / Sardellen  
Gegrilltes Gemüse / Olivenpesto  
Mozzarella / Tomaten / Basilikum  
Auswahl an Salaten der Saison - Dressings – Frische Brotauswahl

### Hauptspeisen

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und  
schwarzem Sommertrüffel / Trüffel (vegetarisch)

Dorade in der Salzkruste  
Pestokartoffeln und Blattspinat

Kalbsrücken im Ganzen gebraten  
Kartoffelgratin und Gemüse

ODER

Roastbeef / Rotweinsauce / Parmesan  
gegrilltes Gemüse / Kartoffelgratin

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta / Himbeeren  
Espressomousse / Amarettini  
Limoncellocreme / Zitronengelee  
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Buffetpreis pro Person...€ 65,00



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 unvergessliches Ereignis 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-weiher.de](http://www.waldhaus-weiher.de)

E-Mail: [info@waldhaus-weiher.de](mailto:info@waldhaus-weiher.de)

**Kontakt**

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 87 00