



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, Brotauswahlpro 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

E-Mail: info@waldhaus-weiher.de

Kontakt

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