



MENUEVORSCHLÄGE FAMILIENFEIERN

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

NACH WAHL GANG I

Salatkomposition / Grillgemüse / Birnenspalten
Croutons / gehobelter Parmesan

ODER

GEMISCHTER VORSPEISETELLER

Rose vom hausgebeiztem Lachs
Gegrilltes Gemüse / gehobelter Parmesan
Vitello Tonnato
Ziegenkäse / Trüffelhonig
Salatbouquet

ODER

Burratina / Tomate / Basilikum- Pesto
Waldpilztartar / Südtiroler Speck / gehobelter Grana Padano

ODER

Avocado / Pilze / Bulgur / Kirschtomate(Vegan)
mit Spargel nach Saison



GANG II

Festtagssuppe mit Köstlichkeiten:
Grießnocken / Kalbsbrät-Nocken
Kräuterpfannkuchen / Gemüsestreifen

ODER

Gazpacho / Sauerrahm / Vinschgerl-Chips

ODER

Kräutercreme / Croutons
(In der Saison Spargelcreme)

GANG III

Streifen vom Rib-Eye Steak / Grillgemüse
Rotweinjus / gehobelter Parmesan / Kartoffelgratin

ODER

Schweinefilet / Parmesankruste
Waldpilze / Gemüse (Nach Saison Spargelragout) / Kartoffelgratin

ODER

Rosa Tafelspitz / Meerrettich / Rahmsauce
Waldpilze / Gemüse / Butterspätzle

ODER

Rehrücken vom heimischen Reh / Wacholdersauce
Waldpilze / Speckknödel (Aufpreis € 8,00 pro Menue)

ODER

Surf & Turf
Perlhuhn und Garnele
grüner Spargel oder Blattspinat / Kartoffelgratin



ODER

Zweierlei Fischfilet:
Lachsforelle & Zander / Riesling-Schaum
Blattspinat / (Nach Saison Spargelragout) / Butterkartoffeln

ODER

Kartoffelgnocchi / Mozzarella-Füllung
Tomatensauce / Basilikum / Grana Padano

ODER

Trilogie von Südtiroler Nocken & Schlutzkrapfen
Schnittlauchbutter / Grana Padano

ODER

Lauchknödel / Ziegenkäse
Lauch-Tomaten-Butter (Nach Saison mit Spargel) / Grana Padano

GANG IV

Bayrisch Creme / Waldbeeren

ODER

Schokoladentörtchen / Waldbeerenragout / Walnusseis

ODER

Marillenknödel / Marillen-Kompott / Pistazieneis

ODER

Gemischter Dessertteller „Rundreise aus der süßen Küche“:
Marillenknödel / Bayrisch Creme-Fruchtmark / Beerenragout / Vanilleeis



Und so stellen Sie Ihr individuelles Wunschmenue zusammen:

Sie können sich zum Hauptgang

1 Fischgericht + 1 vegetarisches Gericht + 1 Fleischgericht

dazu 1 Vorspeise

wahlweise 1 Zwischengericht

und 1 Dessert aussuchen.

Der 4 Gang Menuepreis pro Person... € 55,00

Der 3 Gang Menuepreis mit Vorspeise pro Person... € 49,00

Der 3 Gang Menuepreis mit Suppe pro Person... € 45,00

Individuelle Menues, 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.

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: 08170-99 87 00