



Barbecue 2017

Aperitif

<i>„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco</i>	€ 6,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 6,50
<i>„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 6,50
<i>Marillen oder Mangopüree mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 6,50
<i>„Hugo“ alkoholfrei</i>	€ 4,20
<i>„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei</i>	€ 3,90

Zum Empfang

Canapés

<i>Nach Wunsch belegte Canapés Stück</i>	€ 1,80
--	--------

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

<i>Speck, Kaminwurzeln, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren</i>	€ 4,50
--	--------

Italienische Antipasti

<i>Parmesanwürfel (aus ganzem Parmesan), Auswahl an Salamis, Oliven, eingelegte Artischocken, Grissini, Brot</i>	€ 4,90
--	--------



BUFFET – BEISPIEL

Vorspeisen und Salate

Griechischer Salat mit Feta – Antipast von eingelgetn Gemüsen - Mozzarella mit Tomaten – Meeresfrüchtesalat – Gefüllte Auberginenröllchen - Waldpilze mit gehobelten Parmesan -- diverse Blattsalate - Tomatensalat - Bohnensalat - Rote Beete - Speckwürfel - Croutons

Spezialitäten vom Holzkohle Grill

Hähnchenspieße mit Chili

Entrecote Double mit Kräutern (wird am Buffet geschnitten)

Steaks von der Pute und Schwein - Bratwurst

Fisch

Lachsfilet auf Zedernholz in Zitronenmarinade - Garnelen - Zitronengrasspieß

Vegetarisch

Schafskäse mit Kräutern in Alufolie - Gemüsespieß

Saucen

Erdnusssauce, Barbecue Sauce, Süß-sauer Sauce, Avocado Dip, Spicy Mango-Dip, usw.

Beilagen

Baked Potatoes, Maiskolben, Country Potatoes, Onion Rings, Pommes

Dessertbuffet

Mangocreme mit Schokoraspeln – Kokos Panna Cotta mit eingelegter Ananas - Pina colada Tiramisu – Zwetschgenknödel mit Vanilleeis – Creme Brûlée
Exotischer Fruchtsalat

Buffetpreis pro Person € 46,00



Ergänzung oder Änderungsmöglichkeit

Spezialitäten vom Holzkohle Grill

Schweinfilet in Kräutern eingelegt

Spanferkelkotelett im Rosmarin

Rinderhüftsteak

Hirschmedaillon in Wacholder

Burger nach Wahl

Käsekrainer

Nürnberger Rostbratwürstel

Fisch

Fischfilets im Bananenblatt

Sepiaspieß

Steckerlfisch

Ganze Dorade oder Loup de Meer gefüllt mit Kräutern

Oktopus mit Rosmarin

Vegetarisch

Gegrillter Bergkäse

Schafskäse mit Kräutern in Alufolie

Kräutersaitling – Gemüsespieß

Preise bei Veränderung nach Absprache



MITTERNACHT

*Südtiroler Speck und Bergkäsebrett mit Meerrettich, Gurken, Brotauswahl und
Früchtesenf*

Oder

Currywurst mit Brot

Portion pro Person € 12,00

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der Speisen

Waldhaus zur alten Tram

Markus Tschurtschenthaler

Telefon: 08170-99888-0

Telefax: 08170-99888-10

www.waldhaus-tram.de

info@waldhaus-tram.de