



Barbecue 2017

Aperitif

<i>„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco</i>	€ 5,90
<i>Aperol Spritz</i>	€ 5,90
<i>„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 5,90
<i>Marillen oder Mangopüree mit Prosecco aufgegossen</i>	€ 5,90
<i>„Hugo“ alkoholfrei</i>	€ 3,90
<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
--	--------



BARBECUE - BUFFET - BEISPIEL

Vorspeisen und Salate

Griechischer Salat mit Feta - Antipasti von eingelegten 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

Back Patatoes, Maiskolben, Country Patatoes, Onionrings, 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

Portion pro Person € 12,00

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der Speisen

Die Preise verstehen sich nach Auswahl und Aufwand und inklusive geltender Mehrwertsteuer. Die Preise können sich ändern. Für das Barbecue-Bufferet wird festlich und weiß eingedeckt. Ihre Gäste werden am Bufferet sowie am Tisch von unseren Servicemitarbeitern betreut und bedient. Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

- *Menuekarten in einfacher Form gerollt mit Band pro Stück € 0,50*
- *Menuekarten mit exklusivem Design in grün-goldener Menuehülle können Sie für 2,50 € pro Menuekarte erwerben.*
- *Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.*
- *Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an:*
- *Kleines saisonales Blumengesteck für 25 € (Maße ca. 20 cm x 40 cm)*
- *Großes saisonales Blumengesteck für 45 € (Maße ca. 30 cm x 50 cm)*

Waldhaus Deininger Weiher

Tschurtschenthaler Markus

Telefon: 08170-99870-0

Telefax: 08170-99870-10

www.waldhaus-deiningerweiher.de

info@waldhaus-deiningerweiher.de