



Menuvorschläge 2017

Aperitif

„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco	€ 5,90
Aperol Spritz	€ 5,90
„Bellini“ Weißes Pfirsichpüree mit Prosecco aufgegossen	€ 5,90
Marillen oder Mangopüree mit Prosecco aufgegossen	€ 5,90
„Hugo“ alkoholfrei	€ 3,90
„San Bitter“ oder Gingerino alkoholfrei	€ 3,90

Zum Empfang

Canapés

Nach Wunsch belegte Canapés Stück	€ 1,80
-----------------------------------	--------

Gemischtes Südtiroler Speckbrettl

Speck, Kaminwürzen, Käsewürfel, Essiggurke, Radieschen, Kren	€ 4,50
--	--------

Italienische Antipasti

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



Bayrisches Menue I

Tafelspitzsülze mit Wasabi Schaum an Salatbouquet



Festtagssuppe mit Einlage



Kalbsbrust gefüllt mit Steinpilzen, dazu feines Buttergemüse

ODER

Zanderfilet im Speckmantel auf Blattspinat und Kartoffeln



Bayrisch Creme mit Himbeersauce

€ 39,00

Bayrisches Menue II

Bayrisches Vorspeisenbrettl



Leberknödelsuppe



Spanferkel in Ayinger – Biersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat

ODER

Saiblingsfilet mit Forellenkaviar auf geschmorten Gurken und Kartoffeln



Apfelkücherl mit Weinschaum und Vanilleeis

€ 37,00



Italienisches Menue I

Antipasti misto



Ravioli gefüllt mit Kartoffel und Trüffel



Ossobuco vom Rohr mit Polenta und Gemüse

ODER

St. Pierrefilet auf Blattspinat und Rotweinsauce mit Kartoffelstroh



Semifreddo nach Wunsch und Gusto

€ 41,00

Italienisches Menue II

Vitello Tonnato mit Sardellen, Kapern und Rucola



Tagliolini mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Mozzarellawürfel



Tagliata von Entrecotes auf gegrilltem Gemüse mit gehobeltem Parmesan und Rosmarinkartoffeln

ODER

Doradenfilet und gebratener Gamba auf Gerstenrisotto und Luganaschaum



Panna cotta mit Frutti di bosco

€ 43,00



Südtiroler Menue I

Waldpilztartar mit Büffel - Mozzarella und Südtiroler Speck



Pappardelle mit Ochsenschwanzragout



*Hirschmedaillon in Wacholdersauce mit kleinem Käseknödel, Preiselbeerapfel
und Blaukraut*

ODER

Forellenfilet in Weißweinsauce auf Berglinsen



Apfelstrudel mit Zabaione und Vanilleeis

€ 42,00

Südtiroler Menue II

Törtchen von Frittatini, mit hausgebeiztem Lachs und Forellenkaviar



Mit Steinpilzen gefüllte Schlutzkrapfen mit Parmesan und brauner Butter



Gefüllte Perlhuhnbrust mit Sellerie Püree und Schmorgemüse

ODER

Lachsforelle auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln



Topfenknödel mit Vanilleeis und Beerenragout

€ 40,00



Hochzeitsmenue I

Terrine vom Wildlachs mit Meerrettich und Kaviar am Saltbouquet



Festtagssuppe mit Einlage



Ravioli nach Wunsch gefüllt



Scheiben von Entrecotes auf Selleriepüree und gegrillten Steinpilzen



Erdbeer Tiramisù

€ 45,00

Hochzeitsmenue II

Salat von Wildkräutern, Bergblüten mit Waldpilzen und gegrilltem Bergkäse



Kürbis – Kokossüppchen mit Ingwer und Garnelenigel



Kabeljaufilet auf Pommery - Senfauce



Aperol Sprizz Sorbet



Scheiben vom Kalbsrücken mit Morchelsauce auf Spargelragout



Marmoriertes Schokoladentörtchen auf Erdbeercarpaccio

€ 55,00



Waldhaus Menue I

Sushi von Lachs und Garnele



Cappuccino von Kartoffel und Sellerie mit gebratenen Steinpilzen



Kalbsfleisch Cannelloni auf bayrisch Kraut und Hummerschaum



Sorbet von Guave



*Roastbeef im ganzem gebraten mit Zwiebel-Senfkruste auf Prinzessbohnen und
Kartoffelgratin*



Miliefoglie von Schokolade und Beeren

65,00

Waldhaus Menue II

Gambas im Tempurateig mit exotischem Gemüse



Fenchelsuppe mit geräuchertem Lachs und Safran



Pappardelle mit Hirschragout und gehobeltem Parmesan



Sorbet von der Mango mit rosa Pfeffer



Rinderfilet in Steinpilz-Brotkruste, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse



Dessertvariation

€ 70,00



Vegetarisches Menue

Auberginentartar mit Wachtelei



Kräutercremesuppe mit Gorgonzolaschaum und Amarettini



*Lasagne vom Ratatouille mit Mozzarella überbacken
oder*

Pressknödel auf grünem Spargelragout und Grana



Panna cotta mit frischen Früchten

€ 29,00

*Individuelle Menues, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.
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

Markus Tschurtschenthaler

Telefon: 08170-99870-0

www.waldhaus-deiningerweiher.de

info@waldhaus-deiningerweiher.de

Telefax: 08170-99870-10