



## **Menüvorschläge**

### **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>	€ 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
--	--------



### **Bayrisches Menü I**

---

Tafelspitzsülze mit Wasabi Schaum,  
Salatbouquet



Festtagssuppe mit Einlage  
( Rinderkraftbrühe mit  
Grießnocken, Kalbsbrät-Nocken,  
Kräuterpfannkuchen, Gemüsestreifen )



Ofenfrische Kalbsbrust nach Omas Rezept,  
Steinpilz-Brot-Füllung, feines Buttergemüse

**oder**

Zweierlei Filet von Saibling und Zander,  
auf Kartoffel-Spargel-Ragout,  
Riesling-Schaum



Bayrisch Creme mit Fruchtmark

€ 39,00

### **Bayrisches Menü II**

---

Bayrisches Vorspeisenbrettl



Rinderkraftbrühe, Leberknödel ,  
Gemüsestreifen



Spanferkel in Ayinger – Biersauce,  
Kartoffelknödel, Krautsalat

**oder**

Kross gebratenes Filet vom Saibling,  
Blattspinat, Petersilien-Kartoffeln,  
Forellenkaviar, Riesling-Schaum



Apfelkücherl in Zimtzucker,  
Weinschaum, Vanilleeis

€ 39,00



---

### *Italienisches Menü I*

---

*Antipasti misto*



*Ravioli gefüllt mit Kartoffel und Trüffel*



*Im Bratofen geschmortes Ossobuco vom Kalb,  
dazu Polenta und Buttergemüse*

***oder***

*Filet vom St. Pierre,  
Blattspinat, Kartoffelstroh  
Rotweinsauce*



*Dessertteller*

€ 41,00

---

### *Italienisches Menü 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*

€ 45,00



### *Südtiroler Menü I*

---

*Waldpilztartar mit Büffel-Mozzarella,  
Südtiroler Speck,  
Salatbouquet*



*Pappardelle mit Ochschwanzragout*



*Hirschmedaillon in Wacholdersauce,  
kleiner Käseknödel, Preiselbeerapfel, Blaukraut*

*oder*

*Forellenfilet in Weißweinsauce auf Berglinsen*



*Südtiroler Apfelstrudel,  
Zabaione, Vanilleeis*

€ 42,00

### *Südtiroler Menü II*

---

*Törtchen von Frittatini mit hausgebeiztem Lachs,  
Wasabi-Schaum, Forellenkaviar*



*Mit Steinpilzen gefüllte Schlutzkrapfen,  
Schnittlauchbutter, Grana Padano*



*Gefüllte Perlhuhnbrust auf Kartoffel-Sellerie-Püree,  
Schmorgemüse, Madeira-Sauce*

*oder*

*Lachsforelle auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln*



*Topfenknödel in Zimtbrösel,  
Beerenragout, Vanilleeis*

€ 40,00



---

### *Hochzeitsmenü I*

---

*Terrine vom Wildlachs, frischer Meerrettich  
Forellen-Kaviar, Salatbouquet*



*Münchner Hochzeitssuppe mit Einlage  
( Rinderkraftbrühe mit  
Grießnocken, Kalbsbrät-Nocken,  
Kräuterpfannkuchen, Gemüsestreifen )*



*Kartoffel-Trüffel-Ravioli*



*Scheiben von Entrecotes auf Selleriepüree und gegrillten Steinpilzen*



*Tiramisu mit frischen Früchten*

€ 45,00

---

### *Hochzeitsmenü II*

---

*Salat von Wildkräutern, Bergblüten, gebratene Waldpilzen,  
dazu Praline vom Ziegenkäse,  
Trüffelhonig*



*Kürbis-Kokossüppchen mit Ingwer und Garnelenigel*



*Pochiertes Kabeljaufilet in Pommery - Senfauce*



*Aperol Spritz Sorbet*



*Scheiben vom Kalbsrücken mit Morchel-Rahm-Sauce,  
Spargelragout, Kartoffelstrudel*



*Marmoriertes Schokoladentörtchen auf Erdbeer-Carpaccio*

€ 55,00

---



---

### *Waldhaus Menü I*

---

*Sushi von Lachs und Garnele*



*Cappuccino von Kartoffeln und Sellerie mit gebratenen Steinpilzen*



*Filet vom Zander auf Kokos-Chili-Kraut,  
Kartoffelstroh*



*Himbeer-Chili-Sorbet*



*Roastbeef im ganzem gebraten in der Zwiebel-Senfkruste,  
Prinzessbohnen, Kartoffelgratin*



*Schokotörtchen auf Früchte-Spiegel,  
frische Waldbeeren*

65,00

---

### *Waldhaus Menü 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 der Steinpilz-Brotkruste, dazu Kartoffel-Selleriepüree und  
Gemüse*



*Dessertvariation*

€ 69,00



## *Vegetarisches Menü*

---

*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.*

- *Menükarten in einfacher Form gerollt mit Band pro Stück € 0,50*
- *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\*](mailto:info@waldhaus-deiningerweiher.de)

***Telefax: 08170-99870-10***



Standardausstattung:	Zusatzausstattung nach Wunsch:
Raum und Gelände betretbar und frei gegeben für Dekoration ab 09 Uhr Früh am Veranstaltungstag (am Vortag, wenn frei)	
Bestuhlung: Tische / Bankettische eckig mit stabilen Holzstühlen für Gäste, nach Verfügbarkeit Sitzkissen	
Tischdekoration: Weiße Damasttischdecken, Stoffservietten nach Wunsch gefaltet, Besteck und Gläser	Tischdekoration: Auf Anfrage
Raumdekoration: Dimmbare, indirekte und warme Beleuchtung, Thekenbar, Buffet in Weiß, Stehlampen, Stehspiegel, Garderobe, 1 x Geschenketisch, Beschallungsanlage	Raumdekoration: Auf Anfrage Eigene Dekoration kann vor der Feier angebracht und nach der Feier muss sie komplett abgebaut werden. Entstandene Schäden: Eventuell anfallende Reparatur der Wände oder Instandsetzung wird vom Gast bzw. Haftpflichtversicherung geregelt.
Empfang: Stehtische mit Abdecker	Empfang: Roter Teppich
Zugang: Stehtische, weiß gedeckt, Pavillons oder Schirme nach Wetterlage	Zugang Bootshaus: Roter Teppichläufer: komplett 2m x 10 m 150 €
Freiluftbereich: Möglich: Wetterfeste Schirme, hochwertige Pavillons, Glaspavillon, Sitzgelegenheiten, Loungebereich, Liegestühle, Stehtische, Buffet für Empfang, alles festlich weiß gedeckt	Freie Trauung nach Verfügbarkeit auf dem Gelände des „Waldhaus zur alten Tram“: Aufbau + Abbau nach individuellem Wunsch mit Zusatzbestuhlung und / oder freier Trauung: insgesamt € 350
DJ und Musik: Tisch mit Stuhl, Zugang Normalstrom	DJ und Musik: Bereitstellung Starkstrom: € 50
Bedienung: Eine ausreichende Anzahl an qualifizierten Ansprechpartnern steht bis 24.00 Uhr zur Verfügung, Service im Preis inbegriffen	Bedienung: Ab 24.00 Uhr: Service und Nachtpauschale insgesamt 300 € pro angefangene Stunde Trinkgelder für Ihre Ansprechpartner sind willkommen und - nicht inbegriffen
Technikausstattung: WLAN, Beschallungsanlage im Bootshaus  RAUMNUTZUNG mit oben stehendem Umfang: 300 €	Technikausstattung: Bereitstellung Beamer und Leinwand: € 80