



## Buffetvorschläge 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
--	--------



## DEININGER WEIHER BUFFET

### VORSPEISEN

*Melonenschiffchen mit Südtiroler Speck*

*Garnelen-Oktopus Salat al Balsamico*

*Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Dip*

*Crepes mit Südtiroler Speck und Meerrettichcreme*

*Garnelenspießchen mit Chili gebraten*

*Antipasti von Gemüse mit Pesto*

*Auswahl an Salaten der Saison*

### HAUPTSPEISEN

*Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella in Basilikum-Kirschtomatenragout*

\*\*\*\*\*

*Entrecotes mit Rosmarin-Senfkruste in Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und  
kross gegrillten Gemüwestreifen*

*oder*

*Ausgelöstes Ossobucco im Ofen geschmort mit Risotto und Ratatouille*

\*\*\*\*

*Edelfischfilet mit Garnelen in Hummersauce, dazu Reis und Gemüse*

### NACHSPEISEN

*Zwetschgenknödel mit Zimtbröseln und Eis -Weißes Schokoladenmousse mit  
Erdbeeren - Kokosmousse mit Schokolade - Mangocreme mit Praline*

*Exotischer Fruchtsalat*

*Pro Person € 46,00*



## BAYRISCHES BUFFET

### VORSPEISEN

*Geräucherte Entenbrust mit mariniertem grünem Spargel*

*Tafelspitzterriner mit Kürbiskernen*

*Auswahl an Räucherfischen mit frischem Meerrettich*

*Gegrillte Kräuterpilze mit Kresse*

*Melone mit Honigschinken*

*Minifleischpflanzerl mit Kartoffel-Feldsalat*

*Auswahl an Salaten der Saison*

### HAUPTSPEISEN

*Spanferkel mit Ayinger Keller-Bier geschmort, dazu Knödel und Krautsalat*

*oder*

*Mit Steinpilzen gefüllte Kalbsbrust dazu Buttergemüse*

*oder*

*Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren*

\*\*\*\*

*Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel*

\*\*\*\*

*Donauwaller im Wurzelsud und Bärlauchpesto dazu Butterkartoffeln*

### NACHSPEISEN

*Bayrisch Creme mit Himbeersauce - Weißbirtiramisu - Beerenragout mit Vanilleeis - Apfelkücherl mit Zimtzucker - Obstsalat mit Waldbeeren*

*Pro Person € 39,00*



## SÜDTIROLER BUFFET

### VORSPEISEN

*Carpaccio vom Rindschinken mit gerösteten Walnüssen und Walnussöl*

*Waldpilzsalat mit gehobeltem Parmesan*

*Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichsahne*

*Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Schafskäse*

*Auswahl an Salaten der Saison*

### HAUPTSPEISEN

*Schlutzkrapfen und Trilogie von Südtiroler Nocken mit brauner Butter und Parmesan (vegetarisch)*

\*\*\*\*

*Südtiroler Zwiebelrostbraten am Stück mit allerlei Gemüse und Bratkartoffeln*

oder

*Ochsenbacken in Rotwein geschmort mit Polenta und Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Welsfilet gegrillt mit Senfsauce, Gemüse und Butterkartoffeln*

### NACHSPEISEN

*Tiroler Creme - Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce*

*Schneewittchen im Glas - Griescannelloni mit Rhabarberkompott*

*Obstsalat mit Nusslikör*

*Pro Person € 44,00*



## ITALIENISCHES BUFFET

### VORSPEISEN

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

*Meeresfrüchtesalat mit Zitronendressing*

*Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan*

*Vitello Tonnato mit Kapern und Sardellen*

*Gegrilltes Gemüse mit Olivenpesto*

*Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum*

*Auswahl an Salaten der Saison*

### HAUPTSPEISEN

*Ravioli gefüllt mit Kartoffel und schwarzem Trüffel (vegetarisch)*



*Saltimbocca in Salbeisauce mit Kartoffelgratin und Gemüse*

*oder*

*Tagliata vom Entrecotes mit Rotweinsauce und Parmesan auf gegrilltem  
Gemüse*

\*\*\*\*

*Dorade in der Salzkruste mit Pestokartoffeln und Blattspinat*

### NACHSPEISEN

*Tiramisu mit Früchten - Panna cotta mit Himbeeren*

*Espressomousse mit Amarettini - Zitronencreme mit Limoncello-Gelee*

*Fruchtsalat mit Maraschino*

*Pro Person € 46,00*



*Die Preise verstehen sich nach Auswahl und Aufwand und inklusive geltender Mehrwertsteuer. Die Preise können sich ändern.*

*Das Buffet wird festlich und weiß eingedeckt. Ihre Gäste werden am Buffet 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*