



# MENUEVORSCHLÄGE FAMILIENFEIER

## Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze / Prosecco .....	€ 7,90
Aperol Spritz .....	€ 7,90
Frühlings – Bowle .....	€ 7,90
Alkoholfreier <Hugo> .....	€ 5,30
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino> .....	€ 5,90
Alkoholfreie Frühlings - Bowle .....	€ 5,30

## NACH WAHL

### GANG I

Salatkomposition / Antipasti-Gemüse / geröstete Cashew-Kerne / Croûtons / gehobelter  
Parmesan (oder vegan ohne Parmesan)

ODER

### GEMISCHTER VORSPEISENTELLER AUF PLATTEN AM TISCH

Vitello Tonnato / Kapern / Rucola – Tomatenvariation / Mozzarella / Basilikum  
Gegrilltes Gemüse / Balsamico-Pesto-Marinade – Lachs-Tartar / Avocado / Wasbi  
Auberginenröllchen / Mozzarella / Tomatensugo – Spargelragout / Kürbiskerne – Kräutersalat

ODER

Mozzarella / Pesto / Waldpilztartar / Südtiroler Speck / Parmesan

ODER

Frühlingsalat / gegrillter Ziegenkäse / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Grissini



## **GANG II**

Festtagssuppe mit Köstlichkeiten

(Grießnocken, Kalbsbrät-Nocken, Kräuterpfannkuchen, Gemüsestreifen)

ODER

Spargelcremesuppe / Lachs / Vinschgerl-Croûtons

## **GANG III**

Tagliata vom Rib-Eye / italienisches Grillgemüse / gehobelter Parmesan / Kartoffelgratin  
(Aufpreis für Rib-Eye € 6,00 pro Menü)

ODER

Schweinefilet / Parmesankruste / Spargelragout / Kartoffelgratin

ODER

Kalbsbraten / Rahmsauce / Pilze / Gemüse / Eierspätzle

ODER

Kalbsfilet / Spargelrisotto / Madeirasauce / Lauchstroh  
(Aufpreis für Kalbsfilet € 8 pro Menue)

ODER

Saltimbocca von der Maispoularde / Salbeisauce / grüner Spargel / Kartoffelgratin

ODER

Doradenfilet / Garnele / Tomaten-Basilikum-Risotto / Weinschaum  
(Aufpreis für Dorade / Garnele € 4 pro Menue)

ODER

Lachsforellenfilet / Spargel-Lauch-Ragout / Butterkartoffeln

ODER

Kartoffelgnocchi / Mozzarella / Tomate / Basilikum / Parmesan



ODER

Südtiroler Schlutzkrapfen / Spargelcreme / Bärlauch / Parmesan

ODER

Oliven-Lauchknödel / Ziegenkäsefüllung / Tomaten-Lauchragout / Parmesan

ODER

Tempeh / Spargel / Kichererbsen / Pilze / Frühlingzwiebel / Tomate (vegan)

#### **GANG IV**

Marinierte Erdbeeren / Mascarponecreme

ODER

Variation von der Schokolade / Mango / Erdbeere

ODER

Bayrisch Creme / Himbeercoulis / Früchte

ODER

Nougatknödel – Zimtzucker / Erdbeerenragout / Vanilleeis

ODER

Gemischter Dessertteller „Rundreise aus der süßen Küche“

Und so stellen Sie Ihr persönliches Menue zusammen:

Sie können sich zum Hauptgang

1 Fleischgericht, 1 Fischgericht und 1 vegetarisches Gericht

und dazu

1 Vorspeise, wahlweise 1 Zwischengericht und 1 Dessert aussuchen.



## PREISE

4 - Gang Menuepreis pro Person	€ 50,00
3 - Gang Menuepreis mit Vorspeise pro Person	€ 45,00
3 - Gang Menuepreis mit Suppe pro Person	€ 39,90

Im Preis inkludiert: frische Standardblumen, geschmackvolle Standarddekoration, Premiumpapierservietten DUNI, Service und gesetzliche MwSt.

Menükarten im DIN A5 Format, festes Papier, in Farbe, stehend und gefalzt, pro Stück € 4,00

Weißer Stoffservietten, nach Wunsch gefalzt, Premium Tischwäsche pro Person € 2,00

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

Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

Preise können sich eventuell verändern.

Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an.

Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer  
Freiwillige Trinkgelder für Küche und Service nicht inbegriffen**

**Markus Tschurtschenthaler**

Markus Tschurtschenthaler e. K.

**Waldhaus zur alten Tram**

Website: [www.waldhaus-tram.de](http://www.waldhaus-tram.de)

E-Mail: [info@waldhaus-tram.de](mailto:info@waldhaus-tram.de)

**Kontakt**

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 88 80