

*Sehr geehrte Gäste,*

*wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Restaurant und Cateringservice „Südtiroler Stuben“ und hoffen, dass Ihnen die Lektüre unserer Bankettmappe ein wenig Vorfreude auf Ihre Veranstaltung bereitet.*

*Wir verfügen über eine mehr als 25-jährige Erfahrung in der Ausrichtung von Familienfesten und Betriebsfeiern. Natürlich stehen wir auch Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite, sei es bei der Auswahl von Musikern/DJ's, der Blumendekoration, der Hochzeitstorte oder des Menüs bzw. Buffets.*

*Zur ausführlichen Beratung empfiehlt es sich, einen Termin mit uns zu vereinbaren, Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch ganz individuell beraten zu lassen. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gerne ein auf Ihren Anlass und Budget abgestimmtes Angebot.*

*Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne in der Zwischenzeit selbstverständlich unter der Rufnummer 0201/472848 zur Verfügung.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben bis dahin mit freundlichen Grüßen vom Baldeneysee*

*Ihre*

*Familie Pichler  
Südtiroler Stuben*

## *Buffetvorschlag 1*

### **Vorspeisen**

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette,  
Joghurtdressing und Himbeerdressing*

*Kirschtomate und Minimozzarella mit frischem Basilikum*

*hausgemachte Antipasti*

*Hausgebeizter Lachs und geräucherte Forellenfilets*

*mit Sahnemeerrettich*

### **Hauptspeisen**

*Schweinegulasch „Südtiroler Art“*

*geschmorter Lammkeulenbraten*

*Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Waldpilzen*

*Ganzer Lachs in Salzteig (am Buffet filetiert)*

*Beilagen:*

*Petersilienkartoffeln*

*Hausgemachte Kräuterknöpfe*

*Südtiroler Speckknödel*

*Frisches Marktgemüse*

### **Dessert**

*Käsebrett*

*verschiedene Käsesorten*

*mit Feigensenf, Birnen-Chutney, kandierte Walnüsse und Trauben*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne*

*Frischer Obstsalat*

*35-50 Personen: 40,50 € pro Person*

*51-100 Personen: 38,50 € pro Person*

*ab 101 Personen: 36,50 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 2*

### **Vorspeisen**

*Frittatensuppe (am Tisch serviert)*

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette,  
Joghurtdressing und Himbeerdressing*

*Geeistes Melonensüppchen mit Satespieß*

*Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspalten*

*Das Beste vom Lachs (Lachstatar, hausgebeizter Lachs, Involtinis)*

### **Hauptspeisen**

*ganzes Roastbeef mit Kräuterkruste*

*Schweinefilets vom Grill mit Pfefferrahm*

*Züricher Geschnetzeltes*

*Ganzer Lachs in Salzteig (am Buffet filetiert)*

*Beilagen:*

*Kartoffelpüree*

*Rosmarindrillinge*

*Kräuterknöpfe*

*mediterrane Gemüsepfanne*

*Bohnen im Speckmantel*

### **Dessert**

*Käsebrett*

*verschiedene Käsesorten*

*mit Feigensenf, Birnen-Chutney, kandierten Walnüssen und Trauben*

*Dessertvariation (am Tisch serviert)*

*35-50 Personen: 50,50 € pro Person*

*51-100 Personen: 48,50 € pro Person*

*Ab 101 Personen: 46,50 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 3*

### ***Vorspeisen***

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette,  
Joghurtdressing und Himbeerdressing*

*Tafelspitzsülze mit Apfelkren*

*Südtiroler Bauernspeckbrett mit Kaminwurzeln und Rettich*

*Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl-Vinaigrette*

### ***Hauptspeisen***

*Rahmgeschnetztes von der Pute*

*Schweineshaxn aus dem Ofen*

*Kässpätzle*

*Beilagen:*

*Schwenkkartoffeln*

*Südtiroler Speckknödel*

*Sauerkraut*

### ***Dessert***

*Bayrisch Creme auf Rhababerkompott*

*Waldbeerengrütze mit Vanillesauce*

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

*35-50 Personen: 37,50 € pro Person*

*51-100 Personen: 35,50 € pro Person*

*ab 101 Personen: 33,50 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 4*

### ***Vorspeisen***

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette,  
Joghurtdressing und Himbeerdressing*

*Büffelmozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum  
hausgemachte Antipasti*

*marinierter Tafelspitz mit pikanter Tomatensalsa und Rauke*

### ***Hauptspeisen***

*Rinderfiletspitzen „Stroganoff“  
Schweinemedallions auf Rucolapesto  
Zanderfilets auf mediterranem Gemüse*

*Beilagen:*

*Rosmarindrillinge*

*Hausgemachte Kräuterknöpfe*

*Kartoffelgratin*

*Frisches Marktgemüse*

### ***Dessert***

*Himbeer-Creme Brulée*

*Panna Cotta mit Beerenragout*

*Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne*

*35-50 Personen: 45,50 € pro Person*

*51-100 Personen: 43,50 € pro Person*

*ab 101 Personen: 41,50 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 5*

### ***Vorspeisen***

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*  
*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette,*  
*Joghurtdressing und Himbeerdressing*  
*Geräucherte Forellenfiltes und hausgebeizter Lachs*  
*Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen*  
*Südtiroler Bauernsalat mit Schafskäse und gegrilltem Gemüse*

### ***Hauptspeisen***

*Grünes Curry mit Gemüse (vegan)*  
*Kalbsschnitzel „Piccata milanese“*  
*Lachsfilet auf Orangen-Fenchelgemüse*

#### *Beilagen:*

*Kartoffelgratin*  
*Rosmarindrillinge*  
*Wildreis*  
*Gemüsepfanne*

### ***Dessert***

*Tiramisu*  
*Waldbeerengrütze mit Vanillesauce*  
*Zitronencreme mit marinierten Erdbeeren*

*35-50 Personen: 42,50 € pro Person*  
*51-100 Personen: 40,50 € pro Person*  
*ab 101 Personen: 38,50 € pro Person*

## *Hochzeitsbuffet*

### **Vorspeisen**

*Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)*

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette,  
Joghurtdressing und Himbeerdressing*

*Kirschtomaten mit Minimozzarella und Basilikum*

*Vitello tonato*

*hausgemachte Antipasti*

*Fischplatte (hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle, BBQ Garnelen)*

### **Hauptspeisen**

*Scheinefilets mit Whiskey-Pfefferrahm*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Steinpilzkruste*

*Lammbraten aus dem Rohr*

*Ganzer Lachs in Salzteig (am Buffet filetiert)*

*Beilagen:*

*Kartoffelgratin*

*Kräuterknöpfe*

*Kartoffel-Lauch-Pfanne*

*Gergrilltes Marktgemüse*

*Bohnen im Speckmantel*

### **Dessert**

*Käsebrett*

*verschiedene Käsesorten*

*mit Feigensenf, Birnen-Chutney, kandierten Walnüssen und Trauben*

*Tiramisu*

*Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren*

*Tropischer Obstsalat*

*Eisbuffet mit verschiedenen Toppings*

*35-50 Personen: 49,50 € pro Person*

*51-100 Personen: 47,50 € pro Person*

*Ab 101 Personen: 45,50 € pro Person*

## **Getränkepauschalen für Feierlichkeiten in den Südtiroler Stuben**

*Damit auch Sie als Gastgeber Ihr Fest mit Ihren Gästen genießen können, haben Sie die Möglichkeit, im Voraus eine Getränkepauschale für Ihre Gäste festzulegen.*

### **Getränkepauschale 1**

**€ 6,50 pro Person & Stunde**

*Sektempfang*

Biere: König Pilsener, Frankenheim Alt und Paulaner Hefeweizen vom Fass, Königspilsener alkoholfrei, Paulaner Hefeweizen alkoholfrei, Malzbier, Berliner Weisse

Softgetränke: Mineralwasser, Afri Cola, Afri Cola light, Bluna Orange, Bluna Zitrone, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle Kaffeespezialitäten: Kaffee, verschiedene Sorten Tee, entkoffeinierter Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso

### **Getränkepauschale 2**

**€ 7,00 pro Person & Stunde**

*Getränkepauschale 1*

Weine: Weißburgunder und Magdalena, Kellerei Bozen, Südtirol

Spirituosen: drei Spirituosen oder Longdrinks Ihrer Wahl (siehe unten)

### **Getränkepauschale 3**

**€ 8,00 pro Person & Stunde**

*Getränkepauschale 1*

Weine: Weißburgunder und Magdalena, Kellerei Bozen, Südtirol

*alle aufgeführten Spirituosen und Longdrinks*

### **Longdrinks & Spirituosen:**

*Longdrinks:* Hugo, Aperol Spritz, Tocco Rosso, Whiskey Cola, Gin Tonic, Campari Orange, Wodka Lemon

*Spirituosen:* Bailey's, Amaretto, Ramazzotti, Fernet Branca, Gin, Averna Malteser, Jubiläums Aquavit, Obstler, Campari

*Whiskey, Jägermeister, Williams Birne, Weinbrand*

*Diese Pauschalen gelten für einen Zeitraum von mindestens 6 Stunden Die vereinbarte Pauschale berechnen wir für die gesamte Personenzahl. Gerne können Sie die Getränkepauschalen um jede volle Stunde erweitern, allerdings wird diese auf die gesamte Personenzahl angerechnet.*