

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

Rahmgeschnetztes von der Pute mit Waldpilzen

Ganzer Lachs in Salzteig (am Buffet filetiert)

Beilagen:

Petersilienkartoffeln

Hausgemachte Kräuterknöpfele

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: 44,50 € pro Person

51-100 Personen: 42,50 € pro Person

ab 101 Personen: 40,50 € 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: 54,50 € pro Person

51-100 Personen: 52,50 € pro Person

Ab 101 Personen: 50,50 € 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: 39,50 € pro Person

51-100 Personen: 37,50 € pro Person

ab 101 Personen: 35,50 € 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: 48,50 € pro Person

51-100 Personen: 46,50 € pro Person

ab 101 Personen: 44,50 € pro Person

Buffetvorschlag 5

Vorspeisen

Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter
frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette,
Joghurtdressing und Himbeerdressing
Geräucherte Forellenfilets 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: 46,50 € pro Person
51-100 Personen: 44,50 € pro Person
ab 101 Personen: 42,50 € 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: 54,50 € pro Person

51-100 Personen: 52,50 € pro Person

Ab 101 Personen: 49,50 € 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, entkoffeiniertes 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.