

*Liebe 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 30-jährige Erfahrung in der Ausrichtung von Familienfesten und Betriebsfeiern. Natürlich stehen wir Ihnen 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 sind wir in der Zwischenzeit auch gern telefonisch unter (0201) 47 28 48 für Sie da.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Ihre*

*Familie Pichler  
Südtiroler Stuben*

## *Buffetvorschlag 1*

### **Vorspeisen**

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette  
und Joghurtdressing*

*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 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: 54,50 € pro Person*

*51-100 Personen: 52,50 € pro Person*

*ab 101 Personen: 50,50 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 2*

### **Vorspeisen**

*Frittatensuppe (am Tisch serviert)*

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette  
und Joghurtdressing*

*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: 64,00 € pro Person*

*51-100 Personen: 62,00 € pro Person*

*Ab 101 Personen: 60,00 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 3*

### **Vorspeisen**

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette  
und Joghurtdressing*

*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 Birnenragout*

*Waldbeerengrütze mit Vanillesauce*

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

*35-50 Personen: 48,00 € pro Person*

*51-100 Personen: 46,00 € pro Person*

*ab 101 Personen: 44,00 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 4*

### **Vorspeisen**

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*  
*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette*  
*und Joghurtdressing*  
*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: 58,00 € pro Person*  
*51-100 Personen: 56,00 € pro Person*  
*ab 101 Personen: 54,00 € pro Person*

## *Buffetvorschlag 5*

### ***Vorspeisen***

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter  
frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette  
und Joghurtdressing  
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: 56,00 € pro Person  
51-100 Personen: 54,00 € pro Person  
ab 101 Personen: 52,00 € pro Person*

## *Hochzeitsbuffet*

### **Vorspeisen**

*Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)*

*Auswahl von verschiedenen Brotsorten mit Butter und Kräuterbutter*

*frische Blattsalate mit Balsamico-Honigvinaigrette  
und Joghurtdressing*

*Kirschtomaten mit Minimozzarella und Basilikum*

*Vitello tonato*

*hausgemachte Antipasti*

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

### **Hauptspeisen**

*Schweinefilets 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*

*Gegrilltes 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: 65,00 € pro Person*

*51-100 Personen: 63,00 € pro Person*

*Ab 101 Personen: 61,00 € 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

€ 8,50 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

Kaffe espezialitäten: Kaffee, verschiedene Sorten Tee, entkoffeinierter Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso

## Getränkepauschale 2

€ 9,00 pro Person & Stunde

Getränkepauschale 1

Weine: Weißburgunder und Magdalena, Kellerei Bozen, Südtirol

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

## Getränkepauschale 3

€ 10,00 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.