

SALZBURG  
ST. VIRGIL



PLANEN.  
AUSWÄHLEN.  
GENIESSEN.

## WIR LIEBEN ES, GASTGEBER ZU SEIN!

Dazu gehört für uns auch die Liebe zum Produkt. Wir kaufen sehr achtsam ein und konzentrieren uns auf die guten, saisonalen Lebensmittel aus der Region. Klimafreundlich, fair gehandelt, möglichst natürlich. Hochwertige LEBENSmittel brauchen Transparenz, Ehrlichkeit und den bestmöglichen Preis.

Jedes Fest, jeder Anlass bringt verschiedene Menschen zusammen. Gemeinsam essen und trinken ist Kommunikation und Erlebnis. Wir freuen uns den Rahmen dafür gestalten zu dürfen, und laden Sie ein unser Kulinarium zu entdecken.

Bitte senden Sie Ihre Anfragen an [reservierung@virgil.at](mailto:reservierung@virgil.at) oder rufen Sie uns an unter **+43 (0) 662/65 901 - 511**

Oliver Eschmann  
Küchenchef

Rupert Weiß  
Gastronomieleitung



## DIE RICHTIGE DEKO FÜR IHRE VERANSTALTUNG!

Wir haben viel Erfahrung mit unterschiedlichsten Dekorationsmöglichkeiten in St. Virgil. Die besondere Architektur und die unterschiedlichen Räume inspirieren für jeden Anlass.

Grundsätzlich bieten wir zwei Wege an:

Sie sorgen selbst für Ihre Dekoration.

Sie treffen sich mit uns und wir entwickeln gemeinsam die Dekoration für Ihr Fest.

Es erleichtert die Planung, wenn Sie eine ungefähre finanzielle Vorstellung haben.

Frische Blumen können über uns bestellt werden.



Svetlana Lukic  
Leitung Housekeeping und verantwortlich für die Dekoration im ganzen Haus

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

Bewusste Ernährung und sensibler Umgang mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind uns in St. Virgil ein großes Anliegen. Allergene sind an allen Buffets und auf Karten gut erkennbar. Unsere Mitarbeiter/innen werden laufend zu diesen Themen weitergebildet und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere Standards oder worauf Sie sich in St. Virgil verlassen können!

**Grundsätzlich:** Vegetarisch/Vegan, laktose- und glutenfreie Ernährung sind an unseren Buffets berücksichtigt. Glutenfreie Produkte, Brot und Dessertalternativen sind auf Anfrage erhältlich.

**Salzburger Biofrühstück:** Bietet einen eigenen Bereich für laktose- und glutenfreie Auswahl sowie vegane Alternativen.

**Mittagsbuffet:** Vegetarische/Vegane Komponenten sind auf den Buffets täglich vorhanden. An der Veggiethek im Parkcafé gibt es mittags täglich (außer Sonntag) eine Cremesuppe, verschiedene Rohkostsalate mit Toppings und ein vegetarisches Schöpfgericht.

**Pausenmöglichkeiten:** Kaffeespezialitäten sind im Parkcafé laktosefrei, mit Soja oder Hafermilch, erhältlich.

**Abendbuffet:** Vegetarische/Vegane Komponenten werden auch abends täglich angeboten. Eventuelle Einschränkungen: Sollte es am Abend aufgrund geringerer Gästeanzahl eine kalte Variante geben, kann es sein, dass kein veganes Gericht zur Verfügung steht.

**Darüber hinaus:** Speziellere Diätformen und Unverträglichkeiten im Einzelfall (kein Paprika, keine Nüsse, ...) können im Normalbetrieb nicht berücksichtigt werden. Unsere Buffets bieten aber eine große Vielfalt, sodass Betroffene mit Beratung durch unser Service- und Küchenteam viele Möglichkeiten haben.



Damit bei Ihrer Veranstaltung auch die leiblichen Genüsse nicht zu kurz kommen und Sie ein kreatives Rahmenprogramm erstellen können, bieten wir Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten an. Diese lassen sich in allen möglichen Größen, Varianten und Zusammenstellungen variieren und sind geeignet zum Feiern, Erholen, Genießen und Entspannen. Ob Lunchbuffet, Kaffeepause, Picknick im Grünen oder festliches Abendessen – alles hat seinen Platz!

### Bankettsaal

80 Personen

ideal für geschlossene Gesellschaften  
herrlicher Ausblick auf das Gebirgs Panorama  
variable Tischformen

### Parkrestaurant

260 Personen

Buffets oder servierte Menüs  
Tanzfläche möglich  
Tontechnik vorhanden  
viele Deko- und Gestaltungsmöglichkeiten  
Bühne möglich

### Parkcafé mit Sonnenterrasse

70 Personen, exkl. Terrasse  
inmitten eines weitläufigen Parks  
ideal für Gartenpartys  
Stehische möglich  
Grillabend oder Get-together



## Räume

### Clubraum

70 Personen

kleine Feste und Feiern  
adventliche Abende  
Piano vorhanden  
ungezwungene Atmosphäre  
auch mit Stehtischen

### Virgilsaal

mit Bankettbestuhlung

160 Personen

perfekt für große Festlichkeiten  
runde Tische mit 8 oder 9 Personen  
Dekoration und Beleuchtung auf Anfrage



**GERNE ERSTELLEN WIR  
IHNEN EINEN VORSCHLAG FÜR  
EIN MASSGESCHNEIDERTES  
RAHMENPROGRAMM!**

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

## UNSER ZIEL: VIELE WAHLMÖGLICHKEITEN FÜR SIE!

Damit das funktioniert, braucht es ein paar Rahmenbedingungen:

Vorschläge gelten ab 35 Personen, wenn Sie mehr als 60 Personen sind, können Sie 4 Hauptgerichte auswählen. Legen Sie auch viel Wert auf saisonales Essen? Dann vertrauen Sie unserem Küchenchef und genießen Sie 1,50€ Rabatt für ein Virgil Überraschungsmenü. Wer gerne von allem ein wenig mischt, bekommt auch den Preis gemischt.

Für ein gelungenes Buffet bedarf es ein paar Voraussetzungen: Bitte wählen Sie mindestens eine Hauptspeise. Wir benötigen Ihre Auswahl zwei Wochen vor Ihrem geplanten Buffet. So können wir Qualität und Leistung garantieren.



Mit 9,20€  
fängt alles  
an

Dieser Grundpreis/pro Person wird jedem Buffet als Basis verrechnet und beinhaltet:

- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanzen/Blumen/Deko am Tisch
- Virgil Salatbuffet (ca. 6 Salate mit saisonalem Wechsel)
- Brot und Gebäck
- 2 korrespondierende Beilagen und buntes Gemüse zu den Hauptgängen

### Vorspeisen auf Platten am Tisch eingestellt

- Brot&Butter 3,20€
- Antipastiplatte vegetarisch 9,00€
- Antipasti mit Schinkenvariationen 11,00€
- Antipastiplatte gemischt 11,00€
- Österreichische Schmankerlplatte 11,00€
- Bio Aufstriche/Brot 8,00€

### Hausgemachte Suppen 3,80€

- Rindsuppe\*
- Hühnersuppe\*
- Sellerie-Apfel-Suppe
- Pastinakencremesuppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Gemüsesuppe\*

\*mit besonderer saisonaler Einlage

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

**Hauptgerichte mit Fleisch 8,80€**

- Lasagne
- Schwarzgeräucherter Selchschof
- Salzburger Zwiebelfleisch
- Gekochte Rindsschulter
- Indisches Butterhuhn (Murgh Markhani)
- Rindersaftgulasch
- Pasta Bolognese
- Faschierter Braten
- Schweine-Krustenbraten

**Premiumhauptgerichte mit Fleisch oder Fisch 12,30€**

- Enten-Cassoulet
- Geschmorter Waller auf mediterranem Gemüse
- Lachs auf Rahmlauch
- Zwiebelrostbraten vom Bio Rind
- Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
- Geschmorte Lammkeule in Paprikagemüse
- Kalbsrahmgulasch
- Orientalische Lammbällchen auf Tomatenragout

**Hauptgerichte vegetarisch 8,80€**

- Kasnocken mit Röstzwiebeln
- Gebratener Reis „Nasi Goreng“
- Traditionelles Erdäpfelgulasch
- Spinatknödel in Champignonrahmsauce
- Bunte Gemüselasagne
- Gebackene Sellerieschnitzel

**Premiumhauptgerichte vegetarisch 12,30€**

- Spinatspätzle in Gorgonzolarahmsauce
- Süßkartoffel-Lasagne
- Würziges Karfiolcurry
- Gefüllte Zucchini auf Tomatenragout
- Gratiniertes Chicorée
- Parmigiana Melanzane
- Gebackene Champignons

**Hauptgerichte vegan 8,80€**



- Süßkartoffel-Spinatcurry
- Würzige Reispfanne
- Gemüsegröstl
- Mediterrane Nudelpfanne
- Süßkartoffel Biryani (herzhaftes Reisgericht)

Zutaten:  
regional  
saisonal  
biologisch

**Desserts 3,00€**

- Tiramisu
- Panna cotta mit Fruchtsoße
- Kuchenvariationen
- Schokomousse

**Premiumdesserts 4,50€**

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Sacherwürfel
- Mozarttörtchen
- Profiteroles mit Schokosauce

Wenn Sie sich jetzt fragen, warum es insgesamt wenig Fisch gibt, dann ist das eine bewusste Entscheidung.

Heimischer, hochwertiger Fisch hat seinen Preis, und das ist gut so. Wir wollen keine günstigen Fischprodukte aus zweifelhaften Aquakulturen verwenden, weshalb der Fisch bei den preiswerteren Vorschlägen ausgelassen wird. Das gilt im Übrigen auch für Fleischimporte, exotische Früchte und vieles mehr.

Wir sind Selbermacher, kochen täglich frisch, verwenden nur in wenigen Ausnahmen Fertigprodukte und orientieren uns an den Schätzen der regionalen Küche. Kochen soll in Virgil vor allem ehrliches Handwerk sein  
bio – regional – saisonal.



## SO KÖNNTE IHRE BUFFETZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:



## FINGERFOOD, HÄPPCHEN UND KLEINES FEINES

Unkompliziert, locker, ideal zum Netzwerken – das kann Fingerfood oder ein Stehbuffet. Ein Get-together, klassischer Sektempfang oder als Auftakt für einen längeren Abend.

Vom kleinen Hunger zwischendurch bis zum „Richtig-satt-Werden“ haben wir drei Varianten für Sie.

Wählen Sie aus folgenden Möglichkeiten (Preis pro Person):

**Fingerfood-BUFFET mini**  
12,00€ (3x pikant, 1x süß)

**Fingerfood-BUFFET fein und gar nicht so klein**  
15,00€ (5x pikant, 2x süß)

**Fingerfood-BUFFET groß**  
19,00€ (7x pikant, 2x süß)



### Warme Häppchen mit Fisch oder Fleisch

- Backhendlstreifen
- Fleischlaibchen mit Sauce tartare
- Maultaschen
- Cevapcici mit Knoblauchdip
- Crostini
- Wan Tan (Fisch/Fleisch)
- Schinkenkipferl

### Kalte Häppchen mit Fisch oder Fleisch

- Roastbeef-Röllchen
- Lachspalatschinken
- Brötchen fein garniert
- Beef Tartar klassisch würzig
- Carne cruda (Kalbstartar)

Zutaten:  
regional  
saisonal  
biologisch

Veggie warm

- Tomatencrostini
- Lauch-Quiche
- Blätterteigschnecken mit Zwiebeln und Kräutern
- Pizzaschnecken
- Ofentomaten mit Schafskäse
- Frühlingsrollen
- Tempura-Gemüse (im Teigmantel geb.)
- Mini-Ofenkartoffel
- Popcorn-Falafel

Veggie kalt

- Gurken-Frischkäseröllchen
- Spinat-Palatschinken mit Ziegenkäse
- Erdäpfel-Radi-Kas auf Broten
- Scharfe Couscoursöllchen mit Joghurdip
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Winterliche Apfelkalterschale

Desserts

- Profiteroles
- Sacherwürfel
- Virgil Muffins
- Cupcakes Variationen
- Kaffeecreme
- Virgil Kuchenauswahl

Wenn Sie sich jetzt fragen, warum es insgesamt wenig Fisch gibt, dann ist das eine bewusste Entscheidung.

Heimischer, hochwertiger Fisch hat seinen Preis, und das ist gut so. Wir wollen keine günstigen Fischprodukte aus zweifelhaften Aquakulturen verwenden, weshalb der Fisch bei den preiswerteren Vorschlägen ausgelassen wird. Das gilt im Übrigen auch für Fleischimporte, exotische Früchte und vieles mehr.

Wir sind Selbermacher, kochen täglich frisch, verwenden nur in wenigen Ausnahmen Fertigprodukte und orientieren uns an den Schätzen der regionalen Küche. Kochen soll in Virgil vor allem ehrliches Handwerk sein bio – regional – saisonal.

Gut zu wissen

## KLASSIKER FÜR JEDEN ANLASS

Wählen Sie 2- bis 5-Gänge-Menüs aus diesen Vorschlägen, kombinierbar auch mit Speisen aus den festlichen Menüs (gelten von 10 bis 90 Personen). Bedenken Sie bitte: Je mehr Personen, desto länger dauert der Service. Vielleicht ist dann ein Buffet das Richtige? Legen Sie auch viel Wert auf saisonales Essen? Dann vertrauen Sie unserem Küchenchef und genießen Sie 1,50€ Rabatt für ein Virgil Überraschungsmenü. Wir benötigen Ihre Auswahl zwei Wochen vor Ihrem geplanten Menü. So können wir Qualität und Leistung garantieren.

Zu Ihrem Wunschmenü können Sie Brot in Körbchen pro Tisch bestellen:  
Würziges Hausbrot 1,20€  
Gemischtes Jourgebäck 1,80€  
(Preise pro Person)

In den Preisangaben pro Person ist enthalten:

- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanzen/Blumen/Deko am Tisch

### Vorspeisen auf Platten am Tisch eingestellt

- Antipasti vegetarisch 9,00€
- Antipasti mit Schinken- und Wurstspezialitäten 11,00€
- Antipasti gemischt 11,00€
- Österreichische Schmankerlplatte 11,00€  
(Schinken, Käse, Sauergemüse, Erdäpfelkas, Liptauer)

### Vorspeisen 8,00€

- Tafelspitzsülze mit Vogerlsalat und Kernöl
- Ziegenkäseterrine mit Vogerlsalat und Nüssen
- Karottentabouleh (Couscous)

### Hausgemachte Suppen 3,80€

- Gemüsesuppe\*
- Hühnersuppe\*
- Rindsuppe\*

\*mit besonderer saisonaler Einlage

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

Klassische  
Menüs

Zutaten:  
regional  
saisonal  
biologisch



Zwischengänge 9,80€

- Jahreszeiten-Risotto
- Gebratener Kaspressknödel mit Blattsalat
- Filet von der Lachsforelle auf Zartweizen-Rucola-Risotto

Hauptspeisen 16,00€

- Gebratene Maishendlbrust auf frischer Polenta und Tomatenragout
- Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Wurzelgemüse
- Spinat-Süßkartoffelcurry
- Bauernbrat'l (Schweinebauch) im Biersaft mit Knödel und Speckkrautsalat

Desserts 3,50€

- Mozartschnitte und Lemon Curd
- Sacherwürfel und Kokos-Panna cotta

Wenn Sie sich jetzt fragen, warum es insgesamt wenig Fisch gibt, dann ist das eine bewusste Entscheidung.

Heimischer, hochwertiger Fisch hat seinen Preis, und das ist gut so. Wir wollen keine günstigen Fischprodukte aus zweifelhaften Aquakulturen verwenden, weshalb der Fisch bei den preiswerteren Vorschlägen ausgelassen wird. Das gilt im Übrigen auch für Fleischimporte, exotische Früchte und vieles mehr.

Wir sind Selbermacher, kochen täglich frisch, verwenden nur in wenigen Ausnahmen Fertigprodukte und orientieren uns an den Schätzen der regionalen Küche. Kochen soll in Virgil vor allem ehrliches Handwerk sein  
bio – regional – saisonal.

Gut zu  
WISSEN

## DAMIT ES EIN FEST WERDEN KANN ...

... braucht es ein paar Rahmenbedingungen. Unsere Menüvorschläge gelten ab 35 Personen mit je 2 Hauptgängen. Legen Sie auch viel Wert auf saisonales Essen?

Dann vertrauen Sie unserem Küchenchef und genießen Sie 1,50€ Rabatt für ein Virgil Überraschungsmenü. Wer gerne zwischen klassischen und festlichen Vorschlägen mischt, bekommt auch den Preis gemischt. Bedenken Sie bitte: Je mehr Personen, desto länger dauert der Service.

Wir benötigen Ihre Auswahl zwei Wochen vor Ihrem geplanten Menü. So können wir Qualität und Leistung garantieren.



festliche  
Menüs

Mit 3,20€  
fängt alles  
an

Dieser Grundpreis/pro Person wird jedem Menü als Basis verrechnet und beinhaltet:

- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanzen/Blumen/Deko am Tisch
- einen Gruß aus der Küche
- Joureback mit 3 verschiedenen Aufstrichen oder Butter
- je nach Wunsch 3 bis 5 Gänge

### Vorspeisen auf Platten am Tisch eingestellt

- Antipasti vegetarisch 9,00€
- Antipasti mit Roastbeef und Lachs 11,00€
- Antipasti gemischt 11,00€
- Österreichische Schmankerlplatte 11,00€  
(Schinken, Käse, Sauergemüse, Erdäpfelkas, Liptauer)

Zutaten:  
regional  
saisonal  
biologisch

### Vorspeisen 12,00€

- Hausgebeizter Graved Lachs mit Brot und Honig-Senf-Soße
- Beef Tartar mit Bio Toast und Butter
- Wolfgangseer Schafskäse im Gurkenbeet

### Hausgemachte Suppen 4,20€

- Gemüsesuppe\*
- Rindsuppe\*
- Hühnersuppe\*

\*mit besonderer saisonaler Einlage

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

Zwischengänge 12,50€

- Jahreszeiten-Risotto
- Zander mit Berglinsen und Brokkoli
- Blutwurstravioli auf Sellerieschaum

Hauptspeisen 18,90€

- Geschmorte Bio Rindsschulter mit Buchweizen und heimischem Gemüse
- Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Rösterdäpfel
- Parmigiana Melanzane mit Ruccola und Basilikum
- Saisonales vegetarisches Gericht auf Anfrage (2 Wochen Vorlaufzeit)

Desserts 4,50€

- Apfelradl mit Epoisse (französischer Weichkäse) und Weinschaum
- Griesschmarrn mit Marillenröster



Wenn Sie sich jetzt fragen, warum es insgesamt wenig Fisch gibt, dann ist das eine bewusste Entscheidung.

Heimischer, hochwertiger Fisch hat seinen Preis, und das ist gut so. Wir wollen keine günstigen Fischprodukte aus zweifelhaften Aquakulturen verwenden, weshalb der Fisch bei den preiswerteren Vorschlägen ausgelassen wird. Das gilt im Übrigen auch für Fleischimporte, exotische Früchte und vieles mehr.

Wir sind Selbermacher, kochen täglich frisch, verwenden nur in wenigen Ausnahmen Fertigprodukte und orientieren uns an den Schätzen der regionalen Küche. Kochen soll in Virgil vor allem ehrliches Handwerk sein bio – regional – saisonal.

## EINFACH UND GUT

Eine gute Jause – die kann etwas!

Unsere Vorschläge können beliebig kombiniert oder einzeln bestellt werden. Alle Angebote sind ab 10 Personen möglich.

Lassen Sie es sich schmecken!

Die angegebenen Preise gelten pro Person.



Jause

### Auswahl für kleine Mahlzeiten

- Salatbuffet 3,00€
- Hausgemachte Cremesuppe oder klare Suppe mit Einlage 3,00€
- Leberkäse zum Selberaufschneiden mit Gebäck 6,00€  
(Gebäck, Senf, Kren, Pfefferoni, Gurkerl)
- Würstelbuffet 6,00€  
(Frankfurter, Debreziner, Gebäck, Senf, Kren, Pfefferoni, Gurkerl)
- Vitaljause mit Rohkostsalaten, Humus-Aufstrichen und Getreidesalaten der Saison  
(Couscous, Bulgur, Bohnen, Sprossen etc.) 8,00€
- Veganes/Vegetarisches Schöpfgericht 8,00€  
(Toppings: Nüsse, Kräuter, Kresse)
- Virgil Kuchenvariationen 3,00€

Zutaten:  
regional  
saisonal  
biologisch