St. ViRGiL



PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.



GUT ZU WISSEN

WIE WIR IN ST. VIRGIL EINKAUFEN, KOCHEN UND ENTSCHEIDEN

Unsere "Küchenphilosophie" gründet seit mehr als 25 Jahren in der intensiven Auseinandersetzung mit Schöpfungsverantwortung und Nachhaltigkeit. Biolandwirtschaft, Fairer Handel und Gemeinwohlökonomie sind bei allem was wir tun, verbindliche Leitlinien, gerade bei Einkauf und Verarbeitung gastronomischer Produkte.

Wir bieten auf den nächsten Seiten bewusst viele vegetarische und vegane Gerichte. Es ist uns ein Anliegen tierische Produkte zu reduzieren und heimische, saisonale Gemüse- und Getreidesorten in die Menüauswahl zurückzuholen.

Unser Umweltteam betreibt gemeinsam mit dem Verein "ParadieSal" einen Virgilgarten mit Kräutern, Kartoffeln, Kürbissen und Gemüse aller Art.

Wenn Sie sich beim Durchblättern des Kulinariums fragen, warum es insgesamt wenig Fisch gibt, dann ist auch dies eine bewusste Entscheidung.

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

Inspirieren lassen wir uns auch von unserem mulitkulturellen Küchenteam, das Geschmäcker, Gewürze und Gerichte aus ihren Herkunftsländern einbringt.

Insgesamt gilt für unsere Küche: Wir sind Selbermacher, kochen täglich frisch und orientieren uns an den Schätzen der Natur.

Kochen soll in Virgil vor allem ehrliches Handwerk sein und so bio, so regional und so fair wie möglich.

Viel Freude beim Auswählen!







Größtmöglilche Qualität für unsere Gäste sichern unsere Qualitätsmanagementsysteme. Darin wird lückenlos der Einkauf unserer Produkte auf Menschenwürde, Solidarität, Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit und Transparenz überprüft.



PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

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 klein € 12,00 (3x pikant, 1x süß)

Fingerfood-BUFFET Standard € 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
gefüllte Maultaschen
Cevapcici mit Knoblauchdip
Crostini
Wan Tan vom Waller (asiat. Teigtaschen)
Schinkenkipferl

VEGGIE WARM

Tomatencrostini
Lauch-Quiche
gebackene Briehappen
Frühlingsröllchen
Tempura-Gemüse (im Teigmantel gebacken)
Mini-Ofenkartoffel
frittierte Teigtaschen mit Spinatfülle

DESSERTS

Früchte-Tarte mit Baiserhaube Schoko-Walnusssouflée mit Schokocreme Scheiterhaufen-Muffins Mohnauflauf mit Beeren Grießflammerie mit frischen Früchten Virgil Kuchenvariationen

KALTE HÄPPCHEN MIT FISCH ODER FLEISCH

Mini Pastrami Sandwich gebeizter Lach aud Blini Schinkenbrötchen fein garniert Rösti mit Räucherforelle und Apfelkompott Carne cruda (Kalbstartar)

VEGGIE KALT

Gurken-Frischkäseröllchen
Spinat-Palatschinken mit Ziegenkäse
Erdäpfel-Radi-Kasbrote
Scharfe Couscousröllchen mit Joghurtdip
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Apfelkaltschale



PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

SO FUNKTIONIERTS!

- Virgil Buffets gibt es ab 35 Personen mit einer Auswahl von 4 Hauptgerichten. Bei einer geringeren Personenanzahl empfehlen wir Ihnen ein Menü.
- Sie können Buffets von 1-4 Gängen zusammenstellen.
- Jedes Buffet hat einen Grundpreis von € 18,00 als Basis.

DER GRUNDPREIS ENTHÄLT

- 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
- 4 Hauptgerichte
- 2 korrespondierende Beilagen und buntes Gemüse zu den Hauptgängen

ZUSÄTZLICH KÖNNEN SIE WÄHLEN

- I Suppe oder Vorspeise
- Premium Hauptgerichte oder Fisch
- Desserts, Premiumdesserts



Grundpreis 18,00€

Aufpreis Suppe 3,80€

Aufpreis Premiumgerichte 12,00€

Dessert 3,00€

2. Dessert (Premium) 4,50€

41,30€

BUFFEI

* Karotten-Ingwer-Suppe

* Salatbuffet der Saison mit Gebäck und Dressings

* Salzburger Zwiebelfleisch * Süßkartoffel-Spinatcurry mit Reis (Vegan)

* Lachs auf Rahmlauch (Premium) * Spinatknödel mit Champignonrahmsauce

* Fruchtcrumble * Panna Cotta (



SO KÖNNTE EINE BUFFETZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:

SPEISENAUSWAHL BUFFETS

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Brot & Butter €3,20

Antipastiplatte vegetarisch € 9,00

Antipastiplatte mit Schinkenvariationen € 11,00

Antipastiplatte von allem etwas € 11,00

Österreichische Schmankerlplatte € 12,00

Bio Aufstriche & Brot €8,00

HAUSGEMACHTE SUPPEN (AUFPREIS € 3,80)

Rindsuppe*

Hühnersuppe*

Sellerie-Apfel-Suppe

Pastinakencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Gemüsesuppe* "Was der Garten hergibt"

*mit besonderer saisonaler Einlage

KLASSISCHE GERICHTE

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Lasagne

Schwarzgeräucherter Selchschopf

Salzburger Zwiebelfleisch

Gekochte Rindsschulter

Indisches Butterhuhn (Murgh Markhani)

Rindersaftgulasch

Schopfsteak in Ratatouille

Faschierter Braten

Schweine-Krustenbraten

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Kasnocken mit Röstzwiebeln

Gebratener Reis "Nasi Goreng"

Traditionelles Erdäpfelgulasch mit Gemüse

Spinatknödel in Champignonrahmsauce

Bunte Gemüselasagne

Pasta Bolognese vegetarisch

HAUPTGERICHTE VEGAN \/

Süßkartoffel-Spinatcurry

Würzige Reispfanne

Gemüsegröstl

Mediterrane Nudelpfanne

Lauch-Quiche

DESSERTS (AUFPREIS € 3,00)

Millirahmstrudel mit Walnusssauce Schoko-Nusssouflée mit Schlagobers Früchtetarte mit Vanillemousse

Panna Cotta mit Beeren

PREMIUM GERICHTE

PREMIUMHAUPTGERICHTE MIT FLEISCH ODER FISCH **(AUFPREIS € 12,00)**

Maishendl "Cacciatore" (typisch ital. Schmorgericht)

Waller auf mediterranem Gemüse

Lachs auf Rahmlauch

Zwiebelrostbraten vom Bio Rind

Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce

Geschmorte Lammkeule in Paprikagemüse

Kalbsrahmgulasch

Syrische Lammbällchen auf Tomatenragout

PREMIUMHAUPTGERICHTE VEGETARISCH (AUFPREIS € 12,00)

Spinatspätzle in Gorgonzolarahmsauce

Gratinierter Chicorée

hausgemachte Schlutzkrapfen mit brauner Butter

Gefüllte Zucchini auf Tomatenragout

hausgemachte Gnocci mit saisonalem Gemüse

Parmigiana Melanzane

Gebackene Champignons

PREMIUMDESSERTS (AUFPREIS € 4,50)

Früchte der Saison mit Kokospudding und Granola

gebackene Mäuse mit Früchten

Schokotarte mit Butterstreusel

Fruchtcrumble mit Vanilleschaum



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.

AUSWAHL FÜR KLEINE MAHLZEITEN

Salatbuffet der Saison oder Auswahl aus unseren Suppen € 3,00

Leberkäse zum Selberaufschneiden € 6,00

Würstelbuffet € 6,00

(Frankfurter, Debreziner, Gebäck, Senf, Kren, Pfefferoni, Gurkerl)

Veganes/Vegetarisches Schöpfgericht € 8,00

(Toppings: Nüsse, Kräuter, Kresse)

Virgil Kuchenvariationen € 3,00



SO FUNKTIONIERTS!

- Virgil Menüs gibt es von 10 bis 90 Personen.
 Bei einer größeren Gästeanzahl empfehlen wir Ihnen ein Buffet.
- Sie wählen aus klassischen und/oder festlichen Vorschlägen.

PREIS GEDECK: € 3.20

- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanzen/Blumen/Deko am Tisch
- Jourgebäck mit drei verschiedenen Dips oder Butter

SIE KÖNNEN 3-5 GÄNGE WÄHLEN

 Bei den Hauptgerichten wählen Ihre Gäste vor Ort aus 2 Möglichkeiten (Aufpreis 3. Hauptgang € EURO).

WIR ARBEITEN SAISONAL UND NACHHALTIG ZU IHREM VORTEIL

- Sie entscheiden 2 Wochen vorher Ihr Menü und die Anzahl der Personen pro Gericht. So können wir optimal einkaufen (Ihr Preisvorteil: -€ 1,00/Person).
- Sie überlassen unserem Küchenchef die Zusammenstellung des Menüs nach saisonalen und regionalen Kriterien (Ihr Preisvorteil -€ 1,50/Person).

Gedeck 3,20€

Vorspeise 11,00€

Suppe 4,20€

2 Hauptspeisen festlich 18,90€

Dessert klassisch 3,50€

40,80€



* Antipastiplatte vegetarisch

* Gemüsesuppe mit saisonaler Einlage

* Geschmorte Bio Rindsschulter mit Buchweizen und heimischem Gemüse Spinatstrudel mit Pinienkernen, Feta und Jogh

* Früchtetarte mit Vanillemousse

SO KÖNNTE EINE MENÜZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:



SPEISENAUSWAHL

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Antipastiplatte vegetarisch € 9,00 Antipasti mit Schinkenvariationen € 11,00 Antipastiplatte von allem etwas € 11,00 Österreichische Schmankerlplatte € 11,00 (Schinken, Käse, Sauergemüse, Erdäpfelkas, Liptauer)

HAUSGEMACHTE SUPPEN (AUFPREIS € 4,10)

Gemüsesuppe "Was der Garten hergibt"* Rindsuppe* Hühnersuppe*

*mit besonderer saisonaler Einlage

KLASSISCHE GERICHTE

VORSPEISEN KLASSISCH (AUFPREIS € 8,00)

Tafelspitzsülze mit Vogerlsalat und Kernöl Ziegenkäseterrine mit Vogerlsalat und Nüssen Karottentabouleh (Couscoussalat)

ZWISCHENGÄNGE KLASSISCH (AUFPREIS € 9,80)

cremiges Risotto mit saisonalem Gemüse Filet der Lachsforelle auf Zartweizen, Ruccolarisotto gebratener Kaspressknödel mit Blattsalat

HAUPTSPEISEN KLASSISCH (AUFPREIS € 16,00)

Gebratene Maishendlbrust auf Kräuterrisotto und Tomaten Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Wurzelgemüse Spinat-Süßkartoffelcurry Bauernbratl (Schweinebauch) im Biersaft

DESSERTS KLASSISCH (AUFPREIS € 3,50)

Früchtetarte mit Vanillemousse Griesschmarrn mit Fruchtröster

mit Knödel und Speckkrautsalat

REGIONAL SAISONAL BIOLOGISCH

FESTLICHE GERICHTE

VORSPEISEN FESTLICH (AUFPREIS € 12,00)

Hausgebeizter Graved Lachs mit Brot und Honig-Senf-Soße Beef Tartar mit Bio Toast und Butter karamelisierter Ziegenkäse mit Rote Rüben, Frieseesalat und Meerettich

ZWISCHENGÄNGE FESTLICH (AUFPREIS € 12,50)

Zander mit Berglinsen und Brokkoli Blutwurstravioli auf Sellerieschaum

HAUPTSPEISEN FESTLICH (AUFPREIS € 18,90)

Geschmorte Schulter vom Bio-Rind mit cremiger Polenta und Karotten Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Rösterdäpfel Spinatstrudel mit Pinienkernen, Feta und Joghurt Saisonales vegetarisches Gericht auf Anfrage (2 Wochen Vorlaufzeit)

DESSERTS FESTLICH (AUFPREIS € 4,50)

Apfelradl auf Epoisse (franz. Weichkäse) und Weinschaum Früchte der Saison mit Joghurt und Granola





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** 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





UNSERE STANDARDS ODER WORAUF SIE SICH IN ST. VIRGIL VERLASSEN KÖNNEN!

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.

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.



Die gastronomischen Räume in St. Virgil sind vor allem eines: großzügig und hell. Sie sind Teil einer spannenden Architektur, die selbst ein Kunstwerk ist und auf besondere Weise Kommunikation und Begegnung ermöglicht. Flexible Raumgestaltung, verschiedene Stimmungen in Haus oder Garten, kleinere und größere Räume, die auch zusammenspielen können. Ob Lunchbuffet, Kaffepause, Welcome/Get Together im Parkcafé, Picknick im Park oder festliches Essen - für alles gibt es den richtigen Ort. Ideal zum Feiern, Netzwerken, Erholen, Entspannen und Genießen.

Bankettsaal

- 80 Personen
- · Ideal für geschlossene Gesellschaften
- Herrlicher Ausblick auf das Gebirgspanorama
- 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
- Stehtische möglich
- Grillabend oder Get-together

Clubraum

- 70 Personen
- Kleine Feste und Feiern
- · Adventliche Abende
- Piano vorhanden
- Ungezwungene Atmosphäre
- Auch mit Stehtischen

Virgilsaal

- · Mit Bankettbestuhlung an runden Tischen
- 160 Personen
- Perfekt f
 ür große Festlichkeiten
- Runde Tische mit 8 oder 9 Personen
- · Dekoration und Beleuchtung auf Anfrage

GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN EINEN VORSCHLAG FÜR EIN MASSGESCHNEIDERTES RAHMENPROGRAMM!