



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.

Circa 60 % unserer Produkte stammen aus Bio-Betrieben – und wir legen Wert auf Regionalität. Unter anderem lassen wir uns von folgenden Betrieben beliefern:

- BIOHOF PICHLER, Pöndorf (Eier)
- Salzburg Milch, Salzburg (Milchprodukte)
- Trausners, Mauterndorf (Marmelade)
- Bäckerei Pföß, Elsbethen (Backwaren)
- Obst Schwaighofer, Wals-Siezenheim (Gemüse und Obst)
- Metzgerei Martin Burgstaller, Vöcklamarkt (Fleischprodukte)
- Moasterei Loaster, Seekirchen (Fruchtsäfte)

Wir bieten auf den nächsten Seiten bewusst viele vegetarische und vegane Gerichte an. 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 multikulturellen Küchenteam, das Geschmäcker, Gewürze und Gerichte aus ihren Herkunftsländern einbringt.

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

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

Viel Freude beim Auswählen!



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

 Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind vegan.



FINGERFOOD

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

FINGERFOOD 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 zwei Varianten für Sie.

Die Preise für die folgenden Vorschläge gelten ab 20 Personen.

Bei einer Anzahl zwischen 10 und 20 Personen wird ein Aufpreis von € 2,00/Person verrechnet. Mit folgenden Möglichkeiten können Sie Ihr Fingerfood-Buffet beliebig zusammenstellen.



WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN MÖGLICHKEITEN (PREIS PRO PERSON):

Fingerfood-BUFFET klein € 17,00 (4 Stück Ihrer Wahl)

Fingerfood-BUFFET Standard € 20,50 (6 Stück Ihrer Wahl)

Jedes weitere Stück zusätzlich € 3,70 (pro Stück/Person)

WARMES MIT FISCH/FLEISCH

Backhendlstreifen auf Erdäpfelsalat
Fleischlaibchen mit Sauce Tartare
Gebratene Lammhäppchen auf Djuvec-Reis
(griechischer Tomatenreis)
Cevapcici mit hausgemachtem Aioli
Schinkenkipferl
Gebratene Rinderhäppchen auf Ratatouille

KALTES MIT FISCH/FLEISCH

Mini Pastrami Sandwich
Gebeizter Lachs auf Blini
Brötchenvariationen (Baguette-Scheiben)
fein garniert
Rösti mit Räucherforelle und Apfelkren
Ligurischer Brotsalat mit Speckstreifen

VEGGIE WARM

Lauch-Quiche
Gebackene Briehappen
Frühlingsröllchen
Tempura-Gemüse (im Teigmantel gebacken)
Arancini (sizilianische, gefüllte, frittierte Reisbällchen)
Gefüllte Melanzanirollchen
Falafel mit orientalischem Dip ✓
Pakoras mit Raita
(Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel und Knoblauch-Joghurt-Dip) ✓

VEGGIE KALT

Variation von Antipasti
Spinat-Palatschinken mit Ziegenkäse
Fata-Salat
(Kichererbsen mit Hummus, Tahina-Dip und geröstetem Fladenbrot) ✓
Erdäpfel-Radi-Kasbrote
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Tomatencrostini ✓
Mugadara (Linsen-Bulgur-Salat mit gebratener roter Rübe und Röstzwiebel) ✓
Mutabal (Melanzani-creme mit Tahina) ✓
Havir mit orientalischem Tzatziki
(Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Salatdip) ✓
Melanzani Cordon Bleu

SÜSSES

Früchte-Tarte mit Vanillecreme
Schoko-Walnußsoufflé mit Schokocreme
Brownie mit angeschlagenem Obers und Früchten
Polentaflammerie mit frischen Früchten
Virgil Kuchenvariation
Zebramousse (Vanille/Schokoladencreme)
Cappuccinocreme
Schokomousse ✓



BUFFETS

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

SO FUNKTIONIERT'S!

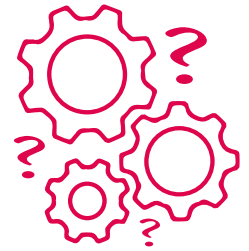
- Virgil Buffets gibt es ab 35 Personen mit einer Auswahl von 4 Hauptgerichten. Bei einer geringeren Personenanzahl empfehlen wir Ihnen ein Menü.
- Sie können Buffets von 1–4 Gängen zusammenstellen.
- Jedes Buffet hat einen Grundpreis von € 26,50 als Basis.

DER GRUNDPREIS ENTHÄLT

- Schön gedeckte Tische
- Hochwertige Servietten und Kerzen
- Jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanzen-Deko
- Virgil Salatbuffet (ca. 6 Salate mit saisonalem Wechsel)
- 4 Hauptgerichte (aus der Speisenauswahl Buffet klassisch; Premiumgerichte mit Aufpreis)
- 2 korrespondierende Beilagen und buntes Gemüse zu den Hauptgängen

ZUSÄTZLICH KÖNNEN SIE WÄHLEN

- 1 Suppe oder Vorspeise
- Premium Hauptgerichte oder Fisch (max. 2 Premiumgerichte) – Aufschlag € 8,00
- Desserts, Premiumdesserts
Wenn Sie 2 Desserts wählen, beträgt der Aufpreis 50 %:
2 Desserts Klassisch = € 5,70
2 Desserts (Klassisch und Premium gemischt) = € 7,00
2 Desserts Premium = € 8,30



Grundpreis 26,50€

Suppe 4,50€

2 Desserts 50 % 8,30€

39,30€

SO KÖNNTE EINE BUFFETZUSAMMEN- STELLUNG AUSSEHEN:



€ 39,30

* Pastinakencremesuppe

* Salatbuffet der Saison
mit Gebäck und Dressings

* Backhendl mit Petersilienkartoffeln

* Gekochte Rindsschulter + Röstkartoffeln + Cremespinat

* Lauch-Quiche mit Kräuterrahmsauce

* Süßkartoffel-Spinatcurry (vegan)

* Virgil Kuchenvariation

* Schokomousse mit
marinierten Beeren (vegan möglich)

SPEISENAUSWAHL BUFFET KLASSISCH

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Jourgebäck mit Butter € 4,30

Jourgebäck mit 3 österreichischen Aufstrichen € 6,90

Virgils Souffood-Platten (Falafel, Hummus, Havar aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Weißbrot, *plus: Muhamara aus Paprika und Nüssen, Mutabal aus Melanzancreme mit Tahina):

Virgils Souffood klein: € 10,50 

Virgils Souffood groß*: € 14,80 

Vegetarische Antipasti-Platten

(eingelegtes gegrilltes Gemüse, ital. Käse, Weißbrot):

Vegetarische Antipastiplatte klein: € 10,50

Vegetarische Antipastiplatte groß: € 14,50

Klassische Antipasti-Platten (eingelegtes gegrilltes Gemüse, Salami, ital. Schinken und Käse, Weißbrot):

Antipastiplatte klein: € 10,50

Antipastiplatte groß: € 14,80

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Lasagne

Backhendl

Salzburger Zwiebelfleisch

Gekochte Rindsschulter

Murgh Markhani
(Indisches Butterhuhn)

Rindersaftgulasch

Schopfsteak in Ratatouille

Faschierter Braten

Knuspriger Schweinsbraten

Melanzani Kebab aus dem Ofen
(mit Bio Tauernlamm und Tomate)

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Gratinierte Tomate gefüllt mit Reis und Gemüse
auf Käsesauce

Traditionelles Erdäpfelgulasch mit Gemüse

Spinatknödel in Champignonrahmsauce

Bunte Gemüselasagne

Lauch-Quiche mit Kräuterrahmsauce

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€ 4,50)

Rindsuppe mit Einlage

Hühnersuppe mit Einlage

Sellerie-Apfel-Suppe

Pastinakencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Gemüsecremesuppe „Was der Garten hergibt“

Orientalische Linsensuppe 

HAUPTGERICHTE VEGAN

Süßkartoffel-Spinatcurry

Würzige Reispfanne

Gebratene Gemüserösti

Mediterrane Nudelpfanne

Duett von Käferbohne und Süßkartoffel

Linsenlaibchen auf Zwiebelpüree
(indisch gewürzt)

Pakoras mit Raita

(Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel und
Knoblauch-Joghurt-Dip)

Phulkopir Tarkari

(indischer Karfiroleintopf mit Quinoa-Reis)

Gemüselaibchen mit orientalischem Tzatziki

DESSERTS (€ 3,80)

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Virgil Kuchenvariation

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Orientalischer Walnusskuchen mit Tahinaglasur

“
REGIONAL
SAISONAL
BIOLOGISCH
”

SPEISENAUSWAHL BUFFET PREMIUM

PREMIUMHAUPTGERICHTE MIT FISCH/ FLEISCH (€ 8,00)

Maishendl „Cacciatore“
(typisch ital. Schmorgericht)
Pochierter Waller auf mediterranem Gemüse
Gebratener Lachs auf Rahmlauch
Zwiebelrostbraten vom Bio Rind
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
Geschmorte Lammkeule auf Thymiansauce
Kalbsrahmgulasch
Syrische Lammbällchen auf Tomatenragout
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Röst-
kartoffeln

PREMIUMHAUPTGERICHTE VEGETARISCH (€ 8,00)

Spinatspätzle in Gorgonzolarahmsauce
Gratinierter Chicorée
Grüner 7-Kräuterreis mit geschmorten Süß-
kartoffeln, saisonal mit Kürbis ✓
Gefüllte Zucchini auf Tomatenragout
Hausgemachte Gnocchi mit saisonalem Gemüse
Gebratene Polentaraute mit sautierten Kräuterseit-
lingen auf Ratatouille
Kartoffellaibchen mit Dillfisolen auf Rahmsauce

PREMIUM DESSERTS (€ 5,50)

Hausgemachter Nougatknödel mit Butterbrösel
Schoko-Nusssoufflée
Schokomousse mit marinierten Beeren ✓
Trileçe Dessert
(getränkter Milchkuchen mit Karamellcreme)
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster





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.

AUSWAHL FÜR KLEINE MAHLZEITEN

- Salatbuffet der Saison mit Gebäck € 7,90
- Hausgemachte Suppen € 4,50
- Leberkäse zum Selberaufschneiden € 7,90
(mit Pfefferoni, Gurkerl, Senf, Kren, Gebäck)
- Würstelbuffet € 7,90
(Frankfurter, Debreziner, Gebäck, Senf, Kren, Gurkerl)
- Veganes/Vegetarisches Schöpfgericht € 9,70
(Toppings: Nüsse, Kräuter, Kresse)
- Virgil Kuchenvariation € 4,20
- Gulaschsuppe mit Gebäck € 7,00

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.



FESTLICHE
& KLASSISCHE
MENÜS

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

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: € 4,80

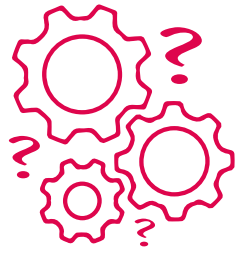
- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanze
- Jourgebäck mit Butter

SIE KÖNNEN 3–5 GÄNGE WÄHLEN

- Bei den Hauptgerichten wählen Ihre Gäste vor Ort aus 2 Möglichkeiten aus. Für den Menüpreis verrechnen wir das teurere Gericht.

WIR ARBEITEN SAISONAL UND NACHHALTIG ZU IHREM VORTEIL

- Ab 30 Personen benötigen wir Ihre Menüauswahl bis spätestens 14 Tage vorher. Wenn Sie uns auch bei einer geringeren Personenanzahl Ihre Auswahl bekannt geben, dann erhalten Sie einen Preisvorteil von € 1,00/Person.
- Sie überlassen unserem Küchenchef die Zusammenstellung des Menüs nach saisonalen und regionalen Kriterien ist Ihr Preisvorteil € 1,50/Person.



Gedeck 4,80€
Hauptspeise festlich 20,50€
Dessert klassisch 4,40€

29,70€

SO KÖNNTE EINE MENÜZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:



29,70 €

* Virgils Soulfood-Platte klein

* Syrische faschierte Lammhäppchen
mit Reis auf Tahina-Joghurtsauce
oder

* Melanzanitürmchen a la Virgil
mit Ratatouille und Käse

* Griesflammerie mit Fruchtröster

SPEISENAUSWAHL

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Jourgebäck mit 3 österreichischen Aufstrichen € 6,90

Virgils Soulfood-Platten (Falafel, Hummus, Havar aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Weißbrot, *plus: Muhamara aus Paprika und Nüssen, Mutabal aus Melanzanikreme mit Tahina): ✓

Virgils Soulfood klein: € 10,50

Virgils Soulfood groß*: € 14,80

Vegetarische Antipasti-Platten (eingelegtes gegrilltes Gemüse, ital. Käse, Weißbrot):

Vegetarische Antipastiplatte klein: € 10,50

Vegetarische Antipastiplatte groß: € 14,50

Klassische Antipasti-Platten (eingelegtes gegrilltes Gemüse, Salami, ital. Schinken und Käse, Weißbrot):

Antipastiplatte klein: € 10,50

Antipastiplatte groß: € 14,80

KLASSISCHE GERICHTE

VORSPEISEN KLASSISCH (€ 8,70)

Ziegenkäseterrine mit Vogerlsalat und Schwarzbrot

Original Tabouleh
(Couscous, Petersilie, Minze, Tomaten, Gurken, Zitrone) ✓

Fattoush Salat
(orientalischer Salat mit geröstetem Fladenbrot)

Orientalischer Linsen-Kichererbsen-Salat
mit Tahina-Dressing, geröstetem Fladenbrot und Ruccola

HAUPTSPEISEN KLASSISCH (€ 17,60)

Gebratene Maishendlbrust auf Kräuterrisotto
und ofengeschmorten Tomaten

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren
und Wurzelgemüse

Rote-Rüben-Cordon Bleu
mit Kräuterrahmsauce und Petersilienkartoffel

Spinat-Süßkartoffelcurry ✓

Syrische faschierte Lammhäppchen
mit Reis auf Tahina-Joghurtsauce

Gebratener Zander mit Berglinsen

DESSERTS KLASSISCH (€ 4,40)

Früchtetarte mit Vanillecreme

Griesflammerie mit Fruchtröster

Schokokuchen Sacher Art mit Schlagsahne

Topfenstrudel mit Vanillesauce

REGIONAL
SAISONAL
BIOLOGISCH

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€ 4,50)

Gemüsecremesuppe „Was der Garten hergibt“

Rindsuppe mit Einlage

Hühnersuppe mit Einlage

Orientalische Linsensuppe ✓

Pastinakencremesuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

FESTLICHE GERICHTE

VORSPEISEN FESTLICH (€ 12,50)

Hausgebeizter Graved Lachs mit Brot & Honig-Senf-Soße

Beef Tartar mit Bio Toast und Butter

Karamelisierter Ziegenkäse mit Rote Rüben,
Frieese Salat und Meerrettich

Hausgemachte Falafel mit orientalischem Dip & Salat ✓

Havar mit orientalischem Tzatziki (Couscous mit
Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Salatdip) ✓

Rote Rüben Carpaccio mit Ruccola & Meerrettich-Espuma

Beef Tartar mit Bio Toast und Butter

Vitello Tonnato

HAUPTSPEISEN FESTLICH (€ 20,50)

Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat & Rösterdäpfel

Spinatstrudel mit Pinienkernen, Feta und Joghurt

Naturschnitzel vom Kalb in Kapern-Rahm-Sauce
mit Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse

Linsenlaibchen auf Zwiebelpüree (indisch gewürzt) ✓

Phulkopir Tarkari (indischer Karfiolintopf mit Quinoa-Reis) ✓

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
auf Zartweizen-Ruccolarisotto

Spinatravioli mit frisch geriebenem Parmesan
auf Pastinakencreme

Melanzanitürmchen a la Virgil mit Ratatouille und
Käse (vegan möglich)

DESSERTS FESTLICH (€ 5,90)

Apfel-Blätterteig-Ringe mit Vanilleeis

Fruchtknödel (saisonal) mit Butterbrösel

San Sebastian Cheesecake
(extra cremiger Käsekuchen aus dem Baskenland)

Syrische süße Käseröllchen mit Rosenwasser
und Puddingcreme

ALLERGENE & CO

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 werden 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) verschiedene Salate.

Pausenmöglichkeiten

Kaffeespezialitäten sind im Parkcafé laktosefrei oder mit heimischer Bio-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.

“ALLGEMEINES
UND
DEKO”

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 oder rufen Sie uns an unter **+43 (0) 662/65 901 - 511**

Mohammad Mohammad | 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 Möglichkeiten 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





RÄUME

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 zusammen spielen 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 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 (Indoor)
- Inmitten eines weitläufigen Parks
- Stehtische möglich
- Grillabend oder Get-together

Clubraum

- 70 Personen
- Kleine Feste und Feiern
- Adventliche Abende
- Piano vorhanden
- Ungezwungene Atmosphäre

Virgilsaal

- Mit Bankettbestuhlung an runden Tischen
- 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!**



SO FUNKTIONIERT'S

Wählen Sie Ihr Paket aus:

- Klein € 2,00/Vase
Vase mit jahreszeitlicher Blume
Mehrere Vasen pro Tisch möglich
- Mittel € 9,00/Tisch
Größere Schale mit Frischblumen nach Saison
oder mehrere Vasen
Geeignet für die Dekoration unserer runden Tische,
mittig gruppiert
- Groß € 15,00/Tisch
Gesteck oder größere Schale mit Frischblumen
nach Saison oder mehrere Vasen mit Spiegel, Efeu
und anderer Dekoration
Gut geeignet für längliche Tafeln.

Alle Pakete enthalten:

- Hochwertige Servietten
- Kerzen

Zusätzliche Info:

- Die Blumen müssen eine Woche vor Ihrem Termin bestellt werden. Geben Sie uns daher bitte rechtzeitig Bescheid. Bei ganz besonderen Blumenwünschen benötigen wir länger. Gerne können Sie aber auch die Wunschblumen von Ihrem Gärtner vorbei bringen lassen.
- Je nach Blumenwunsch kann sich der Preis des Pakets erhöhen.
- Bei Sonderwünschen zahlen Sie pro Stunde Mehraufwand € 45,00.
- Tischfertige Deko stellen wir kostenlos für Sie auf.

“
INSPIRATION
FÜR SIE
”







KAPELLE

Unsere kunstvolle Emmauskapelle wurde von Architekt Wilhelm Holzbauer und dem österreichischen Maler Josef Mikl gestaltet. Das monumentale Werk ist ein Ölgemälde auf Leinwand und erzählt eine der bedeutendsten Ostergeschichten, bei der Christus der Auferstandene den Jüngern auf dem Weg in das Dorf Emmaus begegnet. Nachzulesen ist die Stelle beim Evangelisten Lukas (Lk 24, 13–35).

Diese Bibelstelle ist eine Geschichte des Weges, des Miteinander-Gehens auf dem Weg des Lebens, eine Geschichte der Begleitung auf dem Weg des Glaubens, eine Geschichte des Zuhörens und des Dialogs. Das Thema der Emmauskapelle eignet sich daher in besonderer Weise für Feste am Beginn eines Weges, wie Taufen oder Hochzeiten. Oder für Jubiläen, Dankfeste und Ehejubiläen, bei denen auf einen gemeinsamen Weg zurückgeblickt wird.

- Feiern in einem kunstvollen, modernen Kirchenraum
- bis zu 100 Personen möglich
- Ideal für Taufen, Trauungen, Segnungsfeiern, Jubiläen und Gedenkgottesdienste
- Besonders geeignet für Feiern mit sehr kleinen Kindern (beheizt, Teppichboden)
- Orgel, Notenständer, Gesangsbücher usw. vorhanden

GROSSES PAKET

- Blumengesteck beim Dekonarium, Preis je nach Blumenwunsch und Größe
- Dekoration der Brautpaarsessel € 20,00 (für beide)
- Dekoration der Kirchenbänke auf der Ganginnenseite mit Efeu und Band, je Bank € 2,00



MITTLERES PAKET

- Dekoration der Brautpaarsessel € 20,00 (für beide Sessel)
- Dekoration der Kirchenbänke auf der Gang-Innenseite mit Efeu und Band je Bank € 2,00

KLEINES PAKET

- Dekoration der Kirchenbänke auf der Ganginnenseite mit Efeu und Band je Bank € 2,00



**GERNE ERSTELLEN WIR
IHNEN EINEN VORSCHLAG
FÜR IHRE PERSÖNLICHE
DEKO!**