ST. VIRGIL SALZBURG



PLANEN.
AUSWÄHLEN.
GENIESSEN.

01. Dezember 2025
bis 30. November 2026

ST. VIRGIL SALZBURG



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 mulitkulturellen 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!

GEMEINWOHL ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft

Bio AUSTRIA

EMAS Verified environmental management

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.

ST. VIRGIL SALZBURG



FINGERFOOD

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

FINGERFOOD UND KLEINES FEINES

Unkompliziert, locker, ideal zum Netzwerken – das kann Fingerfood oder ein Stehbuffet. Als 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 € 19,00 (4 Stück Ihrer Wahl)

Fingerfood-BUFFET Standard € 22,50 (6 Stück Ihrer Wahl)

Jedes weitere Stück zusätzlich € 4,10 (pro Stück/Person)

WARMES MIT FLEISCH

- ○ Backhendlstreifen auf Erdäpfelsalat
- ○ Fleischlaibchen mit Sauce Tartare
- ○ Gebratene Lammbällchen auf Djuvec-Reis (griechischer Tomatenreis)
- ○ Glasiertes Huhn mit Hoisin-Sauce
- ○ Schinkenkipferl
- ○ Gebratene Rinderbällchen auf Ratatouille
- ○ Mini Fajita Sandwich

VEGGIE WARM

- ○ Lauch-Quiche
- ○ Gebackene Zucchini-Mozzarellabällchen mit Dip
- ○ Frühlingsröllchen
- ○ Mini Fajita „Tex-Mex"
- ○ Gefüllte Melanzaniröllchen
- ○ Falafel mit orientalischem Dip
- ○ Pakoras mit Raita (Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel und Knoblauch-Joghurt-Dip)
- ○ Spinat-Feta-Schnecken

SÜSSES

- ○ Früchte-Tarte mit Vanillecreme
- ○ Schoko-Walnuss-Soufflé mit Schokocreme
- ○ Brownie mit angeschlagenem Obers und Früchten
- ○ Mini Windbeutel
- ○ Virgil Kuchenvariation
- ○ Zebramousse (Vanille/Schokoladencreme)
- ○ Cappuccinocreme
- ○ Schokomousse

KALTES MIT FISCH/FLEISCH

- ○ Mini Pastrami Sandwich
- ○ Lachs-Frischkäse-Palatschinken-Rolle mit Rucola
- ○ Brötchenvariationen (Baguette-Scheiben) fein garniert
- ○ Rösti mit Räucherforelle und Apfelkren
- ○ Rindfleischsalat
- ○ Gurkenkaltschale mit Räucherforelle
- ○ Mini-Leberkäs-Semmel

VEGGIE KALT

- ○ Variation von Antipasti
- ○ Spinat-Palatschinken mit Ziegenkäse
- ○ Fata-Salat (Kichererbsen mit Hummus, Tahina-Dip und geröstetem Fladenbrot)
- ○ Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ○ Bruschetta
- ○ Mugadara (Linsen-Bulgur-Salat mit gebratener roter Rübe und Röstzwiebel)
- ○ Mutabal (Melanzanicreme mit Tahina)
- ○ Havir mit orientalischem Tzatziki (Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Salatdip)

ST. VIRGIL SALZBURG



BUFFETS

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

SO FUNKTIONIERT'S!

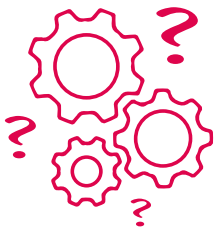
- Virgil Buffets gibt es ab 35 Personen mit einer Auswahl von 4 Hauptgerichten. Bei einer geringeren Personenanzahl empfehlen wir Ihnen ein Menü.
- Sie können Buffets von 1–4 Gängen zusammenstellen.
- Jedes Buffet hat einen Grundpreis von € 29,50 als Basis.
- Kinder von 0 bis 2 Jahren essen kostenfrei. Kinder von 3 bis 9 Jahren genießen unsere Buffets zum halben Preis.

DER GRUNDPREIS ENTHÄLT

- Schön gedeckte Tische
- Hochwertige Servietten und Kerzen
- Jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanzen-Deko
- Virgil Salatbuffet (ca. 6 saisonale Salate)
- 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
- Dessert, Premiumdessert
  Wenn Sie 2 Desserts wählen, beträgt der Aufpreis 50 %:
  2 Desserts Klassisch = € 5,85
  2 Desserts (Klassisch und Premium gemischt) = € 7,05
  2 Desserts Premium = € 8,25



Grundpreis 29,50€
Suppe 5,10€
Dessert 3,90€

38,50€

SO KÖNNTE EINE BUFFETZUSAMMEN-STELLUNG AUSSEHEN:

€ 38,50

* Rindsuppe mit Frittaten

****

* Salatbuffet der Saison
mit Gebäck und Dressings

****

* Paprikahuhn mit Reis
* Geschmortes Schulterscherzel mit Polentacreme
* Spinatknödel in Champignon-Rahm-Sauce
* Süßkartoffel-Spinatcurry (Vegan)

****

* Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

SPEISENAUSWAHL BUFFET KLASSISCH

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

- ◯ Jourgebäck mit Butter €4,30
- ◯ Jourgebäck mit 3 österreichischen Aufstrichen €6,90

Virgils Soulfood-Platten
(Falafel, Hummus, Havir aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Weißbrot):

- ◯ Virgils Soulfood klein: € 10,50
- ◯ Virgils Soulfood groß*: € 14,80

zusätzlich: Muhamara aus Paprika und Nüssen, Mutabal aus Melanzanicreme mit Tahina

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: € 11,50
- ◯ Antipastiplatte groß: € 15,80

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

- ◯ Lasagne
- ◯ Paprikahuhn
- ◯ Salzburger Zwiebelfleisch
- ◯ Geschmortes Schulterscherzel mit Polentacreme
- ◯ 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 Käse-Sauce
- ◯ Traditionelles Erdäpfelgulasch mit Gemüse
- ◯ Spinatknödel in Champignon-Rahm-Sauce
- ◯ Bunte Gemüselasagne
- ◯ Kartoffel-Champignon al forno
- ◯ Karotten-Zucchini-Laibchen mit Sauce Tartare

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€5,10)

- ◯ Rindsuppe z.B.: mit Frittaten oder Grießnockerl
- ◯ Hühnersuppe z.B.: mit Fadennudeln
- ◯ Mulligatawny-Suppe (Indische Curry-Gemüsesuppe)
- ◯ Pastinakencremesuppe
- ◯ Champignoncremesuppe
- ◯ Gemüsecremesuppe „Was der Garten hergibt“
- ◯ Orientalische Linsensuppe
- ◯ Topinamburcremesuppe

HAUPTGERICHTE VEGAN

- ◯ Süßkartoffel-Spinatcurry
- ◯ Würzige Reispfanne
- ◯ Lauch-Pfanne mit gegrillten Pastinaken
- ◯ 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 Karfioleintopf mit Quinoa-Reis)
- ◯ Gemüselaibchen mit orientalischem Tzatziki

DESSERTS (€3,90)

- ◯ Apfelstrudel mit Vanille-Sauce
- ◯ Virgil Kuchenvariation
- ◯ Panna Cotta mit Frucht-Sauce
- ◯ Schwarzwälder-Kirsch-Dessert



SPEISENAUSWAHL BUFFET PREMIUM

PREMIUMHAUPTGERICHTE MIT FISCH/ FLEISCH (AUFPREIS € 8,00)

- ○ Backhendl
- ○ Pochierter Waller auf mediterranem Gemüse
- ○ Gebratener Lachs auf Rahmlauch
- ○ Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind
- ○ Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahm-Sauce
- ○ Geschmorte Lammkeule auf Thymian-Sauce
- ○ Boeuf Stroganoff
- ○ Syrische Lammbällchen auf Tomatenragout
- ○ Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Röstkartoffeln
- ○ Moha's Spezialhuhn
  (Gebratenes Huhn mit Rosinen-Curry-Erbsen-Sauce)

PREMIUMHAUPTGERICHTE VEGETARISCH (AUFPREIS € 8,00)

- ○ Spinatspätzle in Gorgonzola-Rahm-Sauce
- ○ Gratinierter Chicorée
- ○ Grüner 7-Kräuterreis mit geschmorten Süßkartoffeln, saisonal mit Kürbis
- ○ Burani - Orientalischer Gemüseeintopf mit Linsen, Kichererbsen und Gemüse
- ○ Hausgemachte Gnocchi mit saisonalem Gemüse
- ○ Gebratene Polentarauten mit sautierten Kräuterseitlingen auf Ratatouille
- ○ Kartoffellaibchen mit Dillfisolen auf Rahm-Sauce
- ○ Zartweizenrisotto mit gegrillten Champignon und Parmesan
- ○ Lauch-Quiche

PREMIUM DESSERTS (€ 5,50)

- ○ Hausgemachter Nougatknödel mit Butterbrösel
- ○ Schoko-Nuss-Soufflé
- ○ Schokomousse mit marinierten Beeren
- ○ Trileçe Dessert
  (getränkter Milchkuchen mit Karamellcreme)
- ○ Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- ○ Layali Lubnan
  (Grießdessert mit Mascarpone-Frischkäsecreme, Pistazien und Rosenwasser)



ST. VIRGIL SALZBURG



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 € 8,90
- ○ Hausgemachte Suppen € 5,10
- ○ Leberkäse zum Selberaufschneiden € 8,90
  (mit Pfefferoni, Gurkerl, Senf, Kren, Gebäck)
- ○ Würstelbuffet € 7,90
  (Frankfurter, Debreziner, Gebäck, Senf, Kren, Gurkerl)
- ○ Veganes/Vegetarisches Schöpfgericht € 9,90
  (Toppings: Nüsse, Kräuter, Kresse)
- ○ Gulaschsuppe mit Gebäck € 7,50
- ○ Virgil Kuchenvariation € 4,90

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

ST. VIRGIL SALZBURG



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.
- Kinder von 0 bis 2 Jahren essen kostenfrei. Kinder von 3 bis 9 Jahren genießen unsere Menüs zum halben Preis.

PREIS GEDECK: € 5,10

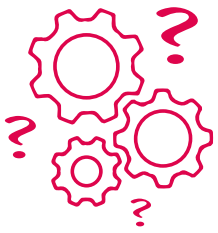
- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanze
- Jourgebäck mit Butter

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 5,10 €

Suppe 5,10 €

Hauptspeise klassisch 19,50 €

Dessert klassisch 5,90 €

35,60 €

SO KÖNNTE EINE MENÜZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:

35,60 €

* Pastinakencremesuppe

****

* Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Wurzelgemüse

****

* Topfenstrudel mit Vanille-Sauce

****

SPEISENAUSWAHL



VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

- ◯ Jourgebäck mit 3 österreichischen Aufstrichen €6,90

Virgils Soulfood-Platten (Falafel, Hummus, Havir aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Weißbrot):

- ◯ Virgils Soulfood klein: € 10,50
- ◯ Virgils Soulfood groß*: € 14,80

zusätzlich: Muhamara aus Paprika und Nüssen, Mutabal aus Melanzanicreme mit Tahina

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: € 11,50
- ◯ Antipastiplatte groß: € 15,80

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€5,10)

- ◯ Gemüsecremesuppe „Was der Garten hergibt“
- ◯ Rindsuppe z.B.: mit Frittaten oder Grießnockerl
- ◯ Hühnersuppe z.B.: mit Fadennudeln
- ◯ Orientalische Linsensuppe
- ◯ Pastinakencremesuppe
- ◯ Champignoncremesuppe
- ◯ Mulligatawny-Suppe (Indische Curry-Gemüsesuppe)
- ◯ Topinamburcremesuppe

KLASSISCHE GERICHTE

VORSPEISEN KLASSISCH (€ 10,90)

- ◯ 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 Rucola
- ◯ Rote-Rüben-Carpaccio mit Rucola & Meerettich-Espuma
- ◯ 7-Kräuter-Reis auf Kürbis mit Kräuter-Rahm-Sauce
- ◯ Süßkartoffelsteak mit Wirsing-Rahm-Sauce

HAUPTSPEISEN KLASSISCH (€ 19,50)

- ◯ Gebratene Maishendlbrust auf Kräuterrisotto und ofengeschmorten Tomaten
- ◯ Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Wurzelgemüse
- ◯ Paprika Cordon Bleu mit Kräuter-Rahm-Sauce und Petersilienkartoffel
- ◯ Süßkartoffel-Spinatcurry
- ◯ Syrische faschierte Lammbällchen mit Reis auf Tahina-Joghurt-Sauce
- ◯ Gebratener Zander mit Berglinsen
- ◯ Tomaten-Bulgur mit gebratenen Fenchel
- ◯ Gebratener Karfiol auf Süßkartoffelpüree mit Zatar-Gewürzmischung und Tahinacreme

FESTLICHE GERICHTE

VORSPEISEN FESTLICH (€ 14,50)

- ◯ Hausgebeizter Graved-Lachs mit Brot & Honig-Senf-Sauce
- ◯ Beef Tatar mit Bio-Toast und Butter
- ◯ Karamelisierter Ziegenkäse mit Rote Rüben, Frieseesalat und Meerrettich
- ◯ Hausgemachte Falafel mit orientalischem Dip & Salat
- ◯ Havir mit orientalischem Tzatziki (Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Salatdip)
- ◯ Vitello Tonnato

HAUPTSPEISEN FESTLICH (€ 22,50)

- ◯ Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat & Rösterdäpfel
- ◯ Naturschnitzel vom Kalb in Kapern-Rahm-Sauce mit Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse
- ◯ Linsenlaibchen auf Zwiebelpüree (indisch gewürzt)
- ◯ Phulkopir Tarkari (indischer Karfioleintopf mit Quinoa-Reis)
- ◯ Gebratenes Filet von der Lachsforelle auf Zartweizen-Rucolarisotto
- ◯ Spinatravioli mit frisch geriebenem Parmesan auf Pastinakencreme
- ◯ Melanzanitürmchen a la Virgil mit Ratatouille und Käse (vegan möglich)

SPEISENAUSWAHL DESSERTS

DESSERTS KLASSISCH (€5,90)

- ○ Früchtetarte mit Vanillecreme
- ○ Griesflammerie mit Fruchtröster
- ○ Schokokuchen Sacher Art mit Schlagsahne
- ○ Topfenstrudel mit Vanille-Sauce
- ○ Orientalische Dessertvariation (klein) mit:
  - Atayef (gefüllte orientalische Pfannkuchen)
  - Layali Lubnan Nockerl (Grießdessert mit Mascarpone-Frischkäsecreme, Pistazien und Rosenwasser)
  - Halva (orientalische Süßigkeit mit verschiedenen Nüssen)

DESSERTS FESTLICH (€7,40)

- ○ Fruchtknödel (saisonal) mit Butterbrösel
- ○ San Sebastiàn Cheesecake (extra cremiger Käsekuchen aus dem Baskenland)
- ○ Syrische süße Käseröllchen mit Rosenwasser und Puddingcreme
- ○ Orientalische Dessertvariation (groß) mit:
  - Atayef (gefüllte orientalische Pfannkuchen)
  - Layali Lubnan Nockerl (Grießdessert mit Mascarpone-Frischkäsecreme, Pistazien und Rosenwasser)
  - Halva (orientalische Süßigkeit mit verschiedenen Nüssen)
  - Baklava (orientalisches Gebäck in Zuckersirup mit Nüssen)
  - Halawet el Jibn (Syrische süße Käseröllchen mit Rosenwasser und Puddingcreme)





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.

ST. VIRGIL SALZBURG



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



ST. VIRGIL SALZBURG



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 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 (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!

ST. VIRGIL SALZBURG



DEKORATION

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

























ST. VIRGIL SALZBURG



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

ST. VIRGIL SALZBURG



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!