

PLANEN.
AUSWÄHLEN.
GENIESSEN.

01. Dezember 2026
bis 30. November 2027

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 Pföfz, 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:



FINGER**FOOD**

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.

Ergänzend bieten wir Ihnen ein individuell zusammengestelltes Getränkebuffet an. Die Getränkeauswahl erfolgt nach Ihren Wünschen, die Abrechnung nach tatsächlichem Verbrauch.

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. Aus folgender Auswahl können Sie Ihr Fingerfood-Buffet beliebig zusammenstellen.

REGIONAL
SAISONAL
NACHHALTIG

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN MÖGLICHKEITEN (PREIS PRO PERSON):

Fingerfood-BUFFET klein	€ 21,10 (4 Stück Ihrer Wahl)
Fingerfood-BUFFET Standard	€ 24,60 (6 Stück Ihrer Wahl)
Jedes weitere Stück zusätzlich	€ 4,30 (pro Stück/Person)
Kaffeepauschale	€ 5,90 (pro Person)

WARMES MIT FLEISCH

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

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 WARM

Lauch-Quiche
Gebackene Zucchini-Mozzarellahäppchen mit Dip
Frühlingsröllchen
Mini Fajita „Tex-Mex“ ✓
Gefüllte Melanzanirollchen
Falafel mit orientalischem Dip ✓
Pakoras mit Raita ✓
(Gebackenes Gemüse im Kichererbsenmantel und Knoblauch-Joghurt-Dip)
Spinat-Feta-Schnecken

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
(Melanzancreme mit Tahina) ✓
Havir mit orientalischem Tzatziki ✓
(Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Salatdip)

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 ✓



BUFFETS

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.

SO FUNKTIONIERT'S!

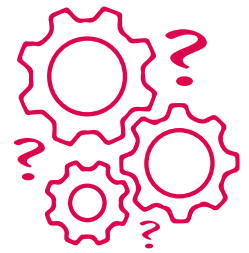
- Virgil Buffets gibt es ab 35 Personen mit einer Auswahl von 4 Hauptgerichten. Bei einer geringeren Personenanzahl empfehlen wir Ihnen ein Menü.
- Sie können Buffets von 1–4 Gängen zusammenstellen.
- Jedes Buffet hat einen Grundpreis von € 32,00 als Basis.
- Bitte beachten Sie, dass Ihnen das Buffet ausschließlich im üblichen Zeitrahmen zur Verfügung steht.
- Buchen Sie gerne Ihren Aperitif auf der Terrasse (Schönwetter) oder im Restaurantbereich dazu.

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

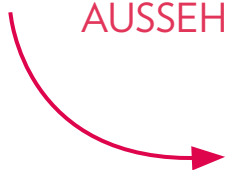
- 1 Suppe oder Vorspeise
- Premium Hauptgerichte oder Fisch (max. 2 Premiumgerichte) – Aufschlag € 9,50
- Dessert, Premiumdessert
Wenn Sie 2 Desserts wählen, beträgt der Aufpreis 50 %:
2 Desserts Klassisch = € 6,75
2 Desserts (Klassisch und Premium gemischt) = € 7,95
2 Desserts Premium = € 9,15



Grundpreis 32,00€
Suppe 5,40€
Dessert 4,50€

41,90€

SO KÖNNTE EINE BUFFETZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:



Pastinakencremesuppe

Salatbuffet der Saison
mit Gebäck und Dressings

Knuspriger Schweinsbraten
Rindersaftgulasch

Karotten-Zucchini-Laibchen mit Sauce Tartare
Süßkartoffel-Spinat-Curry

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

Gesamtpreis 41,90€

SPEISENAUSWAHL BUFFET KLASSISCH

APERITIF

Zur Auswahl stehen: Bier, Wein, Sekt, hausgemachte Limonade oder „Null Bock“ (prickelnder alkoholfreier Aperitif auf Traubenbasis)

Aperitif (glasweise/Person): € 5,80

Aperitif Pauschale (1h/Person): € 10,80

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Jourgebäck mit Butter € 4,60

Jourgebäck mit 3 österreichischen Aufstrichen € 7,50

Virgils Soulfood-Platten

(Falafel, Hummus, Havar aus Couscous mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Petersilie und Weißbrot):

Virgils Soulfood klein: € 11,50 

Virgils Soulfood groß*: € 16,20 

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

Vegetarische Antipasti-Platten

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

Vegetarische Antipastiplatte klein: € 11,50

Vegetarische Antipastiplatte groß: € 16,20

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

Antipastiplatte klein: € 12,60

Antipastiplatte groß: € 17,00

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

JETZT NEU:
APERITIF

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€ 5,40)

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 Kicherbohne und Süßkartoffel

Linsenlaibchen auf Zwiebelpüree

(indisch gewürzt)

Pakoras mit Raita

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

Phulkopir Tarkari

(indischer Karfiolintopf mit Quinoa-Reis)

Gemüselaibchen mit orientalischem Tzatziki

DESSERTS (€ 4,50)

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

Virgil Kuchenvariation

Panna Cotta mit Frucht-Sauce

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

SPEISENAUSWAHL BUFFET PREMIUM

PREMIUMHAUPTGERICHTE MIT FISCH/ FLEISCH (AUFPREIS € 9,50)

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

PREMIUMHAUPTGERICHTE VEGETARISCH (AUFPREIS € 9,50)

Spinatspätzle in Gorgonzola-Rahm-Sauce
Gratinierter Chicorée
Grüner 7-Kräuterreis mit geschmorten Süß-
kartoffeln, saisonal mit Kürbis ✓
Burani - Orientalischer Gemüseeintopf mit Linsen,
Kichererbsen und Gemüse
Hausgemachte Gnocchi mit saisonalem Gemüse
Gebratene Polentarauten mit sautierten Kräuterseit-
lingen auf Ratatouille
Kartoffellaibchen mit Dillfisolien auf Rahm-Sauce
Zartweizenrisotto mit gegrillten Champignon und
Parmesan
Lauch-Quiche

PREMIUM DESSERTS (€ 6,10)

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





JAUSE

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 € 10,20

Hausgemachte Suppen € 5,40

Leberkäse zum Selberaufschneiden € 10,20
(mit Pfefferoni, Gurkerl, Senf, Kren, Gebäck)

Würstelbuffet € 9,40
(Frankfurter, Debreziner, Gebäck, Senf, Kren, Gurkerl)

Veganes/Vegetarisches Schöpfgericht € 10,80
(Toppings: Nüsse, Kräuter, Kresse)

Gulaschsuppe mit Gebäck € 8,50

Virgil Kuchenvariation € 5,10

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.
- Buchen Sie gerne Ihren Aperitif auf der Terrasse (Schönwetter) oder im Restaurantbereich dazu.

PREIS GEDECK: € 6,40

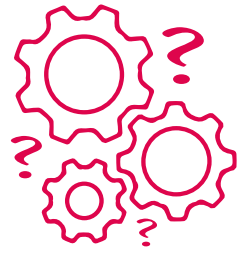
- schön gedeckte Tische
- hochwertige Servietten und Kerzen
- jahreszeitlich abgestimmte kleine Pflanze
- Jourgebäck mit Butter

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 6,40€

Suppe 5,40€

Hauptspeise klassisch 21,60€

Dessert klassisch 6,80€

38,90€

SO KÖNNTE EINE MENÜZUSAMMENSTELLUNG AUSSEHEN:



Rindsuppe mit Einlage

Gebratene Maishendlbrust auf Kräuterrisotto
und ofengeschmorte Tomaten

Früchtetarte mit Vanillecreme

Gesamtpreis 38,90€

SPEISENAUSWAHL

APERITIF

Zur Auswahl stehen: Bier, Wein, Sekt, hausgemachte Limonade oder „Null Bock“ (prickelnder alkoholfreier Aperitif auf Traubenbasis)

Aperitif (glasweise/Person): € 5,80

Aperitif Pauschale (1h/Person): € 10,80

VORSPEISEN AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT

Jourgebäck mit Butter € 4,60

Jourgebäck mit 3 österreichischen Aufstrichen € 7,50

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

Virgils Soulfood klein: € 11,50

Virgils Soulfood groß*: € 16,20

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

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

Vegetarische Antipastiplatte klein: € 11,50

Vegetarische Antipastiplatte groß: € 16,20

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

Antipastiplatte klein: € 12,60

Antipastiplatte groß: € 17,00

HAUSGEMACHTE SUPPEN (€ 5,40)

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

JETZT NEU:
APERITIF

KLASSISCHE GERICHTE

VORSPEISEN KLASSISCH (€ 12,10)

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 & Meerrettich-Espuma

7-Kräuter-Reis auf Kürbis mit Kräuter-Rahm-Sauce

Süßkartoffelsteak mit Wirsing-Rahm-Sauce

HAUPTSPEISEN KLASSISCH (€ 21,60)

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 Lammballchen
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 (€ 16,20)

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Brot & Honig-Senf-Sauce

Beef Tatar mit Bio-Toast und Butter

Karamelisierter Ziegenkäse mit Rote Rüben,
Frie seesalat und Meerrettich

Hausgemachte Falafel mit orientalischem Dip & Salat ✓

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

Vitello Tonnato

HAUPTSPEISEN FESTLICH (€ 24,80)

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 Karfiol Eintopf 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 (€ 6,80)

- 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 (€ 9,10)

- Fruchtknödel (saisonal) mit Butterbrösel
San Sebastián 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)



**ORIENTALISCHE
DESSERTVARIATION**

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
& DEKO

PLANEN. AUSWÄHLEN. GENIESSEN.



IHRE GASTGEBER

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



DEKORATION

UNSERE 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 VOR-
SCHLAG FÜR EIN MASSGESCHNEIDERTES
RAHMENPROGRAMM!**

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.





DIE 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!