

Gute Gründe braucht der Mensch!



Wir möchten Ihnen einige gute Gründe vorzeigen, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern und sich für uns zu entscheiden:

- ❖ Erfahrung in Veranstaltungen seit mehr als 400 Jahren (seit 1607)
- ❖ Flexibilität eines Familienunternehmens (Familie Santner Führung in 10. Generation)
- ❖ direkte Ansprechpartnerin und Organisatorin Frau Santner
- ❖ Produkte und Lebensmittel aus der umliegenden Region (eigene Fleischerei seit 1688, www.santner-wals.com. Gemüse vom Nachbarn. Stefflhansenbauer - Walser Bauernbrot, Bäckerei Jobst)
- ❖ individuell bestuhlbar Räumlichkeiten (4 Raumvariationen für bis zu 250 Personen)
- ❖ unkomplizierte Organisation (Partnerfirmen griffbereit, „alles in einer Hand“)

Unsere Räumlichkeiten & erste Eindrücke:



Birnbaumstube	ca. 40m ²	für 30-35 Personen
Raum Atrium	ca. 45m ²	für 15-25 Personen
Raum Frühstücksraum	ca. 100m ² (erweiterbar auf 200m ²)	für 70-150 Personen
Raum Vier-Jahreszeiten	ca. 248m ²	für 250 Personen



Menüvorschläge:

MENÜ I

Carpaccio vom Rinderfilet - Zitrone . Olivenöl .
Rucola

oder

Beef Tartar - Baguette . Wasabicreme

oder

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce . Baguette

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln und gemischten
Salat

oder

Zwiebelrostbraten mit Semmelknödeln und
Speckfisolen

oder

knackiger Blattsalat mit Putenbruststreifen

oder

Zanderfilet mit Gemüsenudeln und Rieslingsauce

Apfelstrudel mit Vanilleeis

MENÜ II

Salzburger Rindssuppe mit dreierlei Einlagen

Kalbsnierenbraten in Rosmariensaft'l, Erbsenreis und
grüner Salat

oder

Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Petersilienkartoffeln und gemischten Salat

oder

Lachsschnitte in Basilikumsauce mit Safraneis und
Zuckererbsenschoten

Nachspeisenbuffet: Eisvariationen, frischer
Fruchtsalat, Topfenstrudel mit Vanillesauce, Käse
vom Brett

Seit 1607

MENÜ III

Salzburger Rindssuppe mit dreierlei Einlagen

Cremesuppen der Saison

_Kartoffelcremesuppe mit Kartoffelchips,

_Tomatencremesuppe mit Basilikumnockerl,

_Brokkolicremesuppe mit Brotroutons,

_Karotten-Ingwercremesuppe

_Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Gebratene Beiriedschnitte mit Barolosauce,
Bratkartoffeln und Saisongemüse

oder

Kalbsrückensteak auf Portweinsauce mit sautierten
Pilzen, Broccoligemüse und Selleriepüree

oder

Saiblingsfilet in Limettensauce auf Blattspinat und
Petersilienkartoffeln

oder

Schweinefilet in Kräuterkruste mit Kartoffelgratin,
Rotweinjus und Broccoligemüse

Nachspeisenbuffet

MENÜ IV

Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

Kräuterschaumsuppe mit gebackenem Leberknödel

Grillteller „Walsertwirt“ mit Pommes frites,
gebratenen Speck und Cocktailsauce

oder

Zanderfilet auf mediterranem Tomaten-Olivenragout
und Buttertagliolini

oder

„Alt Wiener“ Tafelspitz mit Röstkartoffeln,
Cremespinat und Apfelkern

Nachspeisenbuffet

Seit 1607

Alle Speisen:

Suppen

Salzburger Rindssuppe mit dreierlei Einlagen

kräftige Rindssuppe

_mit Grießnockerl

_Kräuterfrittaten

_Käspressknödel

Cremesuppen der Saison

_Kartoffelcremesuppe mit Kartoffelchips,

_Tomatencremesuppe mit Basilikumnockerl,

_Brokkolicremesuppe mit Brotroutons,

_Karotten-Ingwercremesuppe

_Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

_Kräuterschaumsuppe mit gebackenem Leberknödel

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet - Zitrone . Olivenöl .
Rucola

Beef Tartar - Baguette . Wasabicreme

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce . Baguette

Schafskäseterrine

Tafelspitzsülze

Rohschinken mit Honigmelone

Santner's Brettljause

Hauptspeisen

Gebratene Beiriedschnitte mit Barolosauce,
Bratkartoffeln und Saisongemüse

Kalbsrückensteak auf Portweinsauce mit sautierten
Pilzen, Broccoligemüse und Selleriepüree

Saiblingsfilet in Limettensauce auf Blattspinat und
Petersilienkartoffeln

Schweinefilet in Kräuterkruste mit Kartoffelgratin,
Rotweinjus und Broccoligemüse

Grillteller „Walsertwirt“ mit Pommes frites,
gebratenen Speck und Cocktailsauce

Zanderfilet auf mediterranem Tomaten-Olivenragout
und Butterschneidli

„Alt Wiener“ Tafelspitz mit Röstkartoffeln,
Cremespinat und Apfelkern

Kalbsnierenbraten in Rosmariensaft, Erbsenreis und
grüner Salat

Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Lachsschnitte in Basilikumsauce mit Safraneis und
Zuckererbsenschoten

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln und gemischtem
Salat

Zwiebelrostbraten mit Semmelknödeln und
Speckfisolen

knackiger Blattsalat mit Putenbruststreifen

Zanderfilet mit Gemüsenudeln und Rieslingsauce

Schweinekrustenbraten mit lauwarmen Krautsalat,
Serviettenknödel und Kümmeljus

Desserts

Nachspeisenbuffet: Eisvariationen, frischer
Fruchtsalat, Topfenstrudel mit Vanillesauce, Käse
vom Brett

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Dessertvariation

Zerlei Schokoladenmousse auf Fruchtsaucenspiegel

Topfenougatknödel auf Waldbeerragout



Seit 1607

Buffetvorschlag „Classic“:

Klare Rindssuppe mit Grießnockerln

Tartar vom gebeizten Lachs mit Dill-
Senfsauce

Schafskäseterrine

Tafelspitzsülze

Rohschinken mit Honigmelone

Salatbuffet mit verschiedenen Marinaden

Safran-Reispfanne mit Meeresfrüchten

Gebratenes Saiblings Filet

English Roastbeef

Filetspitzen „Stroganoff“

Erdäpfelgratin

Spinatspätzle

Saisongemüse

Bayrische Creme mit Beerenragout

Grießflammerie mit Orangensauce

Frischer Fruchtsalat

Rhabarbercreme mit Erdbeerbeet

Heimischer Käse vom Brett

Empfang:

Schlumberger Sekt oder Prosecco
mit oder ohne Fruchtmark/-sirup € 5,50

Stiegl Bier 0,3l € 3,50

Canapés € 4,90 pro Person

Würstel € 4,90 pro Person

Am Tisch:

Tischweine: Zweigelt/Moser und Grüner Veltliner/Jamek

€ 28,00/Flasche

Mineralwasser mit/ohne € 6,20

Hochzeitstorte Tellergeld € 1,50

Am Ende:

MITTERNACHTSIMBISS € 5,90

- ❖ Heiße Gulaschsuppe mit Brot
- ❖ SANTNER'S Würstlbuffet mit verschiedenen heißen Würstel, Senf und Brotkorb
- ❖ SANTNER'S Münchner Weisse mit süßem Senf und Brezn

Seit 1607

Dekoration & Co.: (Preise auf Anfrage)

- ❖ Weisse Tischdecken - Pauschal € 150,00
- ❖ Sesselhussen auf Anfrage
- ❖ Dekor-Schmuck und Blumen
- ❖ Musiker (Pauschal werden € 120 pro Abend AKM-Gebühr verrechnet)