Hochzeitsmappe

WALSERWIRT

Familie Sanfner

Seit 1607

Hotel . Restaurant . Fleischhauerei

Eventveranstalter seit 1607

Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

Gute Gründe braucht der Mensch!

Liebes Verlobungspaar,

Herzlichen Glückwunsch, dass Sie sich dazu entschieden haben den „großen Schritt“ zu wagen! Es gibt viele Möglichkeiten diesen tollen Weg zu gehen, wir möchten Ihnen einige gute Gründe vorzeigen, um Ihnen die Auswahl zu erleichtern und sich für uns zu entscheiden.

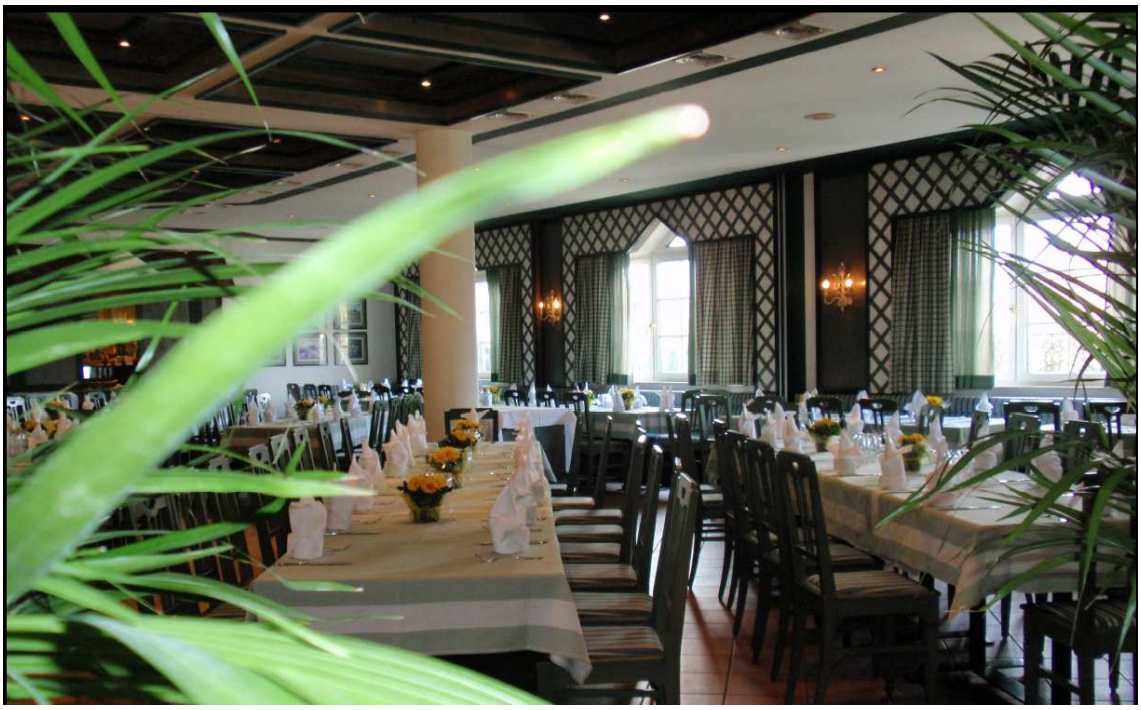
- Erfahrung in Veranstaltungen seit mehr als 400 Jahren (seit 1607)
- Flexibilität eines Familienunternehmens (Familie Santner führt in 10. Generation)
- direkte Ansprechpartnerin und Organisatorin Frau Santner
- Produkte und Lebensmittel aus der umliegenden Region (eigene Fleischerei seit 1688, www.santner-wals.com,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

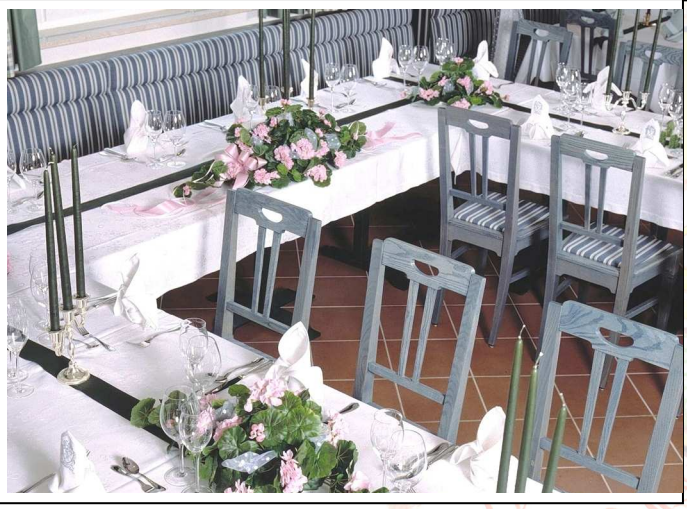
Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

Unsere Räumlichkeiten & ersten Eindrücke:

Birnbaum Stube	ca. 40m²	für 30-35 Personen
Raum Atrium	ca. 35m²	für 20-30 Personen
Raum Frühstücksraum	ca. 117m (erweiterbar auf 200m²)	für 100-150 Personen
Raum Vier-Jahreszeiten	ca. 248m²	für 250 Personen

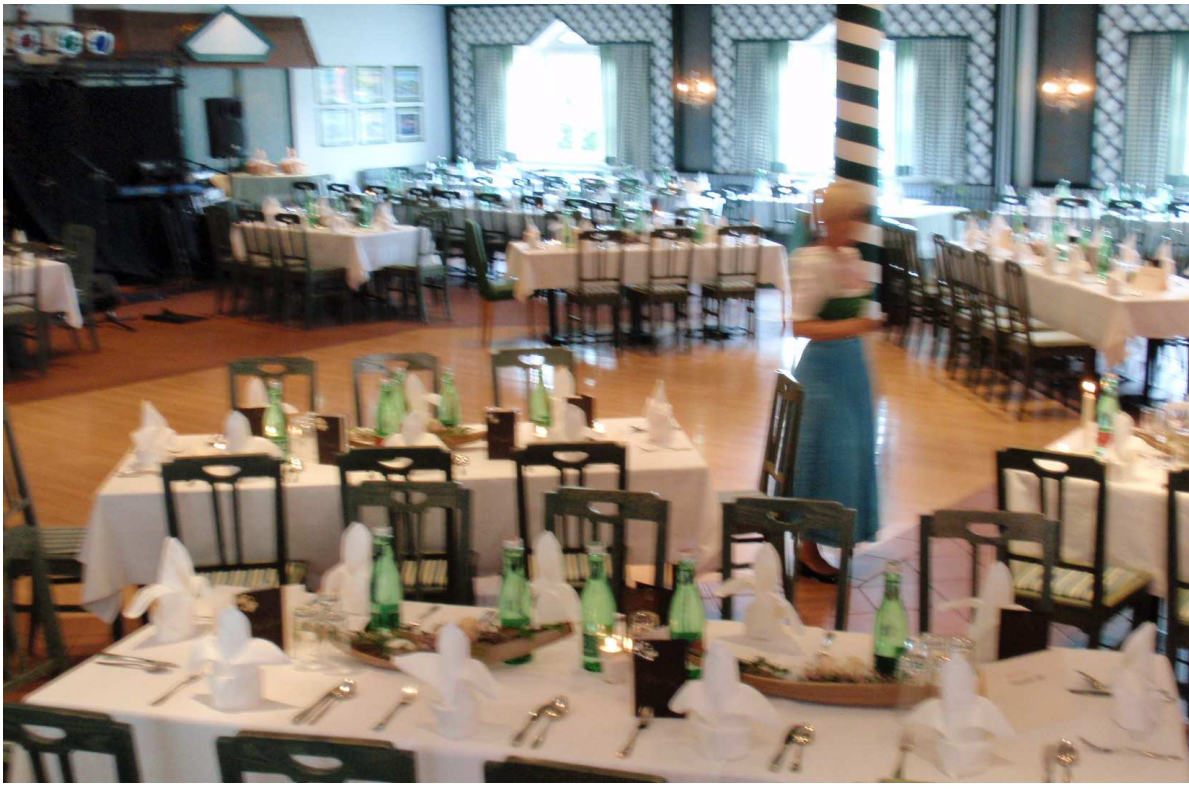
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com





Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

Hotel Walserw
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com



Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

HOTEL
WALSERWIRT
SALZBURG

Menüvorschläge

kräftige Rindssuppe mit klassischer Einlage

Salzburger Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen

Kräuterschaumsüppchen mit gebackenem Speckknödel

****

Cordon Bleu mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat

oder

Zwiebelrostbraten mit Semmelknödeln und Speckfisolen

oder

Kalbsbraten im Rosmariensaftl mit Butterreis und Gemüse der Saison

oder

Zanderfilet gebraten an Gemüsetagliolini und Rieslingsauce

oder

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln und gemischten Salat

oder

Lachsschnitte in Basilikumsauce mit Safranreis und Zuckererbsenschoten

oder

Zanderfilet auf mediterranem Tomaten-Olivenragout und Buttertagliolini

oder

„Alt Wiener" Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

€ 26,00 pro Person

Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

Desserts

Dessertvariation € 9,90
Toblerone-Schokoladenmousse € 8,90
Tiramisu mit Waldbeerragout € 7,90
Topfen-Marillenknödel € 7,90
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis € 4,50
Powidltascherl € 5,90
Grießflammerie an Orangenjus € 5,90

Nachspeisenbuffet: € 9,90

-Eisvariationen

-frischer Fruchtsalat

-Topfenstrudel mit Vanillesauce

-Panna Cotta

-2erlei Schokoladenmousse

-Käse vom Brett

Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

MENÜ II

Salzburger Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen

Kräuterschaumsüppchen mit gebackenem Speckknödel

****

Gebratene Beiriedschnitte mit Barolosauce, Bratkartoffeln und Saisongemüse

oder

Kalbsrückensteak auf Portweinsauce mit sautierten Pilzen, Broccoligemüse und Pappardelle

oder

Saiblingsfilet in Limettensauce auf cemigen Blattspinat und Dillkartoffeln

€ 28,00 pro Person

Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

Buffetvorschlag ‚Classic'

Klare Rindssuppe mit Grießnockerln

****

Räucher-Lachs mit Dill-Senfsauce

Schafskäseterrine

Tafelspitzsülze

Rohschinken mit Honigmelone

****

Salatbuffet mit verschiedenen Marinaden

****

Safran-Reispfanne mit Meeresfrüchten

Gebratenes Saiblingsfilet

English Roastbeef

Filetspitzen ‚Stroganoff'

****

Erdäpfelgratin

Spinatspätzle

Saisongemüse

****

Bayrische Creme mit Beerenragout

Grießflammerie mit Orangensauce

Frischer Fruchtsalat

Rhabarbercreme mit Erdbeerbeet

****

Heimischer Käse vom Brett

€ 36,00

Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com

Empfang:

Schlumberger Sekt oder Prosecco
mit oder ohne Fruchtmark/-sirup € 5,50
Stiegl Bier 0,3 € 3,30

Canapès € 4,90 pro Person
Würstel € 4,90 pro Portion

Am Tisch:

Tischweine: Zweigelt/Moser und Grüner Veltliner/Jamek € 24,00/Flasche
Mineralwasser mit/ohne € 6,10
Hochzeitstorte Tellergeld: € 1,90

Am Ende:

MITTERNACHTSIMBISS: € 5,90

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

Dekoration & Co. (Preise auf Anfrage):

- Weisse Tischdecken – Pauschal € 80,00
- Sesselhussen
- Dekor-Schmuck und Blumen
- Hochzeitstorte
- Hochzeitstauben
- Hochzeitskutsche
- Hochzeitsfotografen
- Hochzeitslimousine
- Hochzeitsmusiker (Pauschal werden € 120 ,00 pro Abend AKM-Gebühr verrechnet)

Hotel Walserwirt
A 5071 Wals | Walserstrasse 24
T: +43 662 850927 | F: +43 662 850927 5
info@walserwirt.com | www.walserwirt.com