



HEIRATEN

im Alpenresort Walsertal****S

Unsere einzigartige Location »ganz oben« mit dem atemberaubendem Bergblick, den neu gestalteten Panoramarestaurants- und Stuben, dem großzügigen Barbereich mit angrenzender Terrasse bietet Platz für Feiern in jeder Größenordnung. Mit unserer langjährigen Erfahrung unterstützen wir Sie in allen Bereichen der Organisation und garantieren, dass Ihr Fest zum unvergesslichen Erlebnis wird.

Legen Sie Ihr Fest in unsere Hände - Sie müssen nur noch JA sagen.

FREIE TRAUUNG

- ❖ auf unserer Hotelterrasse mit atemberaubendem Bergpanorama
- ❖ im Außenbereich mit Pool
- ❖ bei der Anna Kapelle
- ❖ im Innenbereich (Seminarraum, Lounge, Restaurant)

PREIS:	bis	50 Personen:	€ 300,00
		50 – 80 Personen:	€ 400,00
		80 – 100 Personen:	€ 500,00
	ab	100 Personen:	€ 600,00

Bereitstellung Stühle, Bänke, Traubogen, dezenter Blumenschmuck, etc.



APERERO

Unsere Terrasse bietet den perfekten Rahmen für ein gelungenes Get-together. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten aus unserer Küche und nutzen Sie das einmalige Bergpanorama für Fotos und stimmen Sie sich gemeinsam mit Ihren Gästen auf ein rauschendes Fest ein.

Flying Buffet – Finger Food

Vorschläge:	* Trinksüppchen	* Beef Tartar	* Lachstartar
	* Schinkenpraline	* gebratene Garnele	* Räucherlachs
	* Cous Cous Salat	* Pumpernickel Frischkäse	* Minischnitzel
	* Tomaten Mozzarella Sticks		

PREIS: € 12,50 pro Person (3 Stück)

KAFFEE & KUCHEN

Wir bereiten gerne für Sie eine Hochzeitstorte zu – Preis auf Anfrage.

Gerne können Sie natürlich Ihre Torte mitbringen – wir berechnen eine Servicepauschale in Höhe von € 3,00 pro Person.

ÜBERNACHTUNG

Damit Sie und Ihre geschätzten Gäste Ihr Fest auch in vollen Zügen genießen können, stellen wir Ihnen und Ihren Gästen gerne Zimmer zum Spezialpreis zur Verfügung. Bei unserem Frühstücksbuffet können Sie dann entspannt in den Tag starten.

PREIS: ab € 125,00 – € 145,00 pro Person und Tag inkl. Frühstück (je nach Saison)

Kinderpreise:	0 - 3 Jahre:	gratis
	4 - 6 Jahre:	€ 20,00
	7 - 9 Jahre:	€ 40,00
	10 - 13 Jahre:	€ 50,00
	14 - 16 Jahre:	€ 60,00

Sag JA »ganz oben«



GETRÄNKE

Sämtliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Bei der passenden Weinbegleitung unterstützen wir Sie natürlich und empfehlen Ihnen edle Tropfen passend zum Menü und zu fairen Preisen.

DEKORATION

Auf Wunsch übernehmen wir für Sie die Blumendekoration nach Ihren Vorstellungen.

PREIS: nach Aufwand ca. € 25,00 pro Tisch

MITTERNACHTSSNACK:

Damit Ihr Fest ein „Unvergessliches“ wird, empfehlen wir zu späterer Stunde noch eine kleine Stärkung.

Vorschläge: * Leberkäsesemmel * Pommes Frites * Curry Wurst
 * Gulaschsuppe * Käsebrett * Burger

etc.....

PREIS: nach Aufwand zwischen € 4,50 - € 10,00 pro Person

SPERRSTUNDE:

Unsere Mitarbeiter stehen bis 3.00 Uhr zur Verfügung. Für jede weitere Std. erlauben wir uns einen geringen Personalaufwand zu berechnen.



MENÜVORSCHLÄGE

Gerne empfehlen wir nachstehende Gerichte für die Zusammenstellung Ihrer Feier. Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Ablauf. Eine vegetarische Variante ist gerne möglich.

kalte Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Pumpernickel | Gurke | Pickel | Wasabi

Carpaccio vom heimischen Hirsch | Wildkräutersalat | Walnuss | Senf | Quitte

Frischkäsemousse | rote Beete | Honig | Sherry | Salatherzen

Salatbowle | Avocado | Limette | Granatapfel | Kerne

Suppen

Tafelspitz Consommé | Grießknödel | Gemüsestreifen | Schnittlauch

Champagner Senfsuppe | Garnele | Strauben

Paprikaschaumsuppe | Focaccia | Tomate | Kerbel

warme Vorspeisen

Champagnerrisotto | Kaninchenfilet | Lardo | Karotte

sanft gegarte Saibling | Molke | Rettich | Schnittlauch

Trüffelkartoffel | Stunden Ei | Nussbitterschaum | Belper Knolle

Hauptspeisen

gebratenes Forellenfilet | Safran Velouté | Karotte | Karfiol | Fregola Sarda

Schweinefilet | Calvados | grüner Spargel | Kartoffelbaumkuchen

Ravioli | Ricotta | Rucola | Pinienkerne | Kräutersaitlinge | Balsamico

Hühnerbrust Suprême | Madeira | Polenta | Mais | Zuckererbsenschoten

Hauptspeisen superior:

(*) Hirschrückensteak | Schokolade | Topfenthymianknödel | Pastinake | Espresso | Shimeji

(*) Chateau Briand | Portweinglace | Bearnaise | Bohne | Topinambur

Sag JA »ganz oben«



Dessert

Topfenknödel | Marille | Haselnuss | Birne | Vanille

Sous vide Ananas | Don Papa Rum | Sabayon | Kokos

Sig Creme Brûlée | Kaffee Strukturen | Brombeer

Schokomousse | Fruchtspiegel | Früchte der Saison

PREISE:

3 Gang Menü

Suppe | Haupt | Dessert

€ 60,00 (*) € 65,00

Vorspeise | Haupt | Dessert

€ 66,00 (*) € 71,00

4 Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Haupt | Dessert

€ 74,00 (*) € 79,00

5 Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Vorspeise | Haupt | Dessert

€ 88,00 (*) € 93,00

Für das festliche Gedeck inkl. Brot und Aufstrich berechnen wir obligatorisch € 7,00 pro Person.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und zeigen Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch vor Ort die Räumlichkeiten.

Familie Sperger mit Team

Alpenresort Walsertal*****S

Familie Sperger

A- 6733 Faschina 55

Tel: 05510 224

info@alpenresort-walsertal.at

www.alpenresort-walsertal.at

Stand Jänner 2023