



HEIRATEN

im Alpenresort Walsertal****S Sommer 2025

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.

Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie gerne

Familie Sperger mit Team

FREIE TRAUUNG

- ❖ auf unserer Hotelterrasse mit atemberaubendem Bergpanorama
- ❖ im Innenbereich (Seminarraum, Lounge, Restaurant)

PREIS:	bis	50 Personen:	€ 350,00
		50 – 80 Personen:	€ 450,00
		80 – 100 Personen:	€ 550,00
	ab	100 Personen:	€ 650,00

Bereitstellung Stühle, Bänke, Traubogen, **dezent** Blumenschmuck, etc.



APERRO

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, etc... | | |

PREIS: € 14,50 pro Person (3 Stück)

Getränke (Wein, Bier, Prosecco, Champagner, alkoholfreie Getränke, ...) werden nach Aufwand berechnet. (angemessene Preise)

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.

GETRÄNKE

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

Sag JA »ganz oben«



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 € 135,00 – € 150,00 pro Person und Tag inkl. Frühstück
(je nach Saison und Aufenthaltsdauer)

Kinderpreise:	0 - 3 Jahre:	€ 15,00
	4 – 6 Jahre:	€ 30,00
	7 - 9 Jahre:	€ 45,00
	10 – 13 Jahre:	€ 60,00
	14 – 16 Jahre:	€ 75,00

DEKORATION

Gerne übernehmen wir für Sie die Blumendekoration nach Ihren Wünschen.

PREIS: je nach Aufwand ca. € 30,00 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 * Käseauswahl * etc.....

PREIS: nach Aufwand zwischen € 6,00 - € 12,00 pro Person

SPERRSTUNDE:

Unsere Mitarbeiter stehen bis 02.00 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 Faschina Lachsforelle

Buttermilch | Fenchel | Grapefruit | Gurken – Kren Eis | Dill

Carpaccio vom Kalbsfilet

Limette | Thunfisch | Wasabi-Erdnuss | Paprika | fermentierter Knoblauch | Trüffelperle

Rote Beete Tartar

Rettich | Pekan Nuss | Granny Smith | Shimeji

Salat Bowl

Apfel-Barrique Dressing | knackiges Gemüse | Rohkostsalate | Kerne | Chips

gegen Aufpreis (*)

gebratene Garnelen | oder Pilze | oder lauwarmes Grillgemüse | oder Ziegenkäse
oder Rinderfilet

Suppen

Rinder Consommé

Essenz vom Sellerie

Geflügel Consommé

als Einlage können Sie gerne wählen: Grießknödel | o. Kräuterflädle | o. Royal

Cremesuppe der Saison

Zwischengerichte | warme Vorspeisen

Stunden Ei

Trüffelkartoffel | Nussbutter | Crunch | Belper Knolle

Heiß geräucherte Faschina Lachsforelle

gerösteter Buchweizen | Erbse | Karfiol | Mousseline

Eden Garnelen & Jakobsmuschel

Bisque | Quinoa | grüner Spargel | Feige



Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Duroc Schwein

Pfefferrahmsauce **oder** Cognacjus | Petersilienwurzel | Schoten
Babykarotten | Kroketten

Gebratenes Filet von der Faschina Forelle oder Saibling oder Lachsforelle

grüner Spargel | getrocknete Tomaten | Edamame | mediterranes Risotto

Tortelloni

gefüllt mit Pilzen & gerösteten Nüssen **oder** mediterranem Gemüse & Ricotta
junges Gemüse | Espuma | Wildkräuter | Trüffelperle

Gebratener Karfiol (*)

Hummus | Schoten | Espuma | Kerne

(*) auch VEGAN

Hauptspeisen superior: (*)

Chateau Briand vom Rinderfilet

Portweinjus | Selleriecreme | Zwiebel | wilder Brokkoli | Speckbohne | Kartoffelgratin

Hirschrückensteak

Morchel Rahm | Babykarotten | Beete | Pastinake | Preiselbeere | Kartoffelbaumkuchen

Kalbsfilet

Paprika Espuma | Spargel | getrocknete Tomaten | wilder Karfiol | Pinienkernrisotto

Dessert

Trüffelschokolade

Feige | Salzzitrone | Ganache | Crumble

Topfenknödel

Quitte | Haselnuss | Birne | Vanille

Mousse von der weißen Schokolade

Himbeere | Orange | Grue

Parfait von der Tonkabohne

Erdbeere | Marille | Pistazienkuchen

Sag JA »ganz oben«



Preise:

3 Gang Menü

Suppe | Haupt | Dessert € 61,00 (*) € 74,00
Vorspeise | Haupt | Dessert € 73,00 (*) € 86,00

4 Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Haupt | Dessert € 81,00 (*) € 94,00
Vorspeise | Zwischengericht | Haupt | Dessert € 88,00 (*) € 101,00

5 Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Zwischengericht | Haupt | Dessert € 96,00 (*) € 109,00

(*)Aufpreis Beilage Salatbowl € 9,00

Für das festliche Gedeck inkl. Brot und Aufstrich berechnen wir obligatorisch **€ 7,50** 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
www.alpenresort-walsertal.at

info@alpenresort-walsertal.at