

# IHR TRAUMTAG IM ALPENRESORT WALSERTAL



## FREIE TRAUUNG

- ❖ **Bei Schönwetter:**
  - im Außen-Poolbereich
  - auf der traumhaften Panorama-Sonnenterrasse mit Bergblick
  - auf dem „Hahnenköpfe“ in Faschina = Mittelstation der Doppelsesselbahn Stafelalpe / Faschina, Ausblick auf die umliegende Bergwelt, die Gäste und das Brautpaar fahren mit der Seilbahn von der Talstation (großer Parkplatz) bis zur Mittelstation
  
- ❖ **Bei Schlechtwetter:**
  - im Hotel-Innenbereich (Lobby, Bar, ...)
  - in den neuen Panorama-Restaurants

## APERÖ

Anschließend an die (freie) Trauung:

- ❖ diverse Getränke (Prosecco / Aperol / ...)
- ❖ kleine Häppchen / Finger-Food € 9,50 PRO Person
- ❖ Kaffee und Kuchen € 13,50 PRO Person

## GETRÄNKE

**Alle** Getränke / Bargetränke / Aperitif / ... werden nach Konsumation verrechnet.  
(angemessene Preise)

## HOCHZEITSMENÜ

Anbei finden Sie eine Auswahl an Menü-Vorschlägen. Sie können so Ihr Hochzeitsmenü selbst zusammenstellen. Gerne können Sie auch Ihre persönlichen Wünsche bzw. Vorstellungen einbringen. (Unverträglichkeiten, Allergien werden natürlich berücksichtigt.)

- ❖ 4-Gang-Menü **AB-Preis ca.** € 55,00 PRO Person / je nach Auswahl
- ❖ mehrere Gänge sind natürlich möglich

Bei der passenden Weinbegleitung sind wir natürlich sehr gerne behilflich. Wir können Ihnen edle Tropfen zu tollen Preisen anbieten bzw. empfehlen.

## MIT ÜBERNACHTUNG

Damit Sie Ihren Tag gebührend feiern können, stellen wir für Sie (romantisches Kuschelzimmer) und Ihre Gäste (Zimmerkategorie je nach Verfügbarkeit) gerne Zimmer zum speziellen Preis zur Verfügung.

- ❖ Übernachtung mit Frühstück\* € 115,00 PRO Erwachsener
- ❖ Kinder spezieller Preis auf Anfrage

\* reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen und selbstgemachten Produkten

## SONSTIGES

Auf Wunsch organisieren bzw. bereiten wir gerne vor:

- ❖ Hochzeitstorte Preis je nach Aufwand bzw. was gewünscht ist
- ❖ Mitternachtssnack (Käseplatte, Suppe, ...) Preis je nach Aufwand bzw. was gewünscht ist
- ❖ Dekoration in Absprache mit dem Brautpaar
- ❖ DJ

Erfahrungsgemäß rechnen wir PRO Hochzeitsgast mit ca. € 150,00.

Gerne können Sie unsere Räumlichkeiten vor Ort anschauen und näheres bzgl. Ablauf, Dekoration, Menü usw. besprechen.



## UNSERE KONTAKTDATEN:

Alpenresort Walsertal  
Familie Sperger  
Faschina 55  
6733 Fontanella-Faschina

+43 5510 224  
info@alpenresort-walsertal.at  
www.alpenresort-walsertal.at

## GEBÄCK

- Jourgebäck mit  
gesalzene Sauerrahmbutter / Kräutertopfen / Oliven-Parmesantopping

## SALATE UND KALTE VORSPEISEN

- bunte Salatmischung / versch. Gemüse / Avocado / Kerne / Croutons
  - mit gebr. Alspeck
- cremiger Ziegentopfen / Zucchini / gebr. Faschinapilze / Birnen-Preiselbeer Vinaigrette / Pumpernickel
- Hausgebeizter Lachs / Edamame / Buttermilch / Quinoachips / Salatherzen
- 2<sup>er</sup>lei von der Forelle (Terrine & Räucherfischmoussé) / Gurke / Honig-Dill / Bergkräuterhippe
- Tartar vom heimischen Rindsfilet / knusprige Kapern / Wachtelei
- Carpaccio vom heimischen Hirsch / Walnuss-Senfeis / Wildkräutersalat

## SUPPEN

- Tafelspitzbouillon mit Kräuterflädle oder Grießnockerl
- Pilz-Consommé / Wild-Tortelloni / Kerbelöl
- Cremesuppe nach Saison (Pilz, Kürbis, Pastinaken, Bärlauch, Spargel, ...)
- Safran-Vanillesüppchen / Garnele-Tasche / Stangensellerie

## WARME VORSPEISEN

- Champagnerrisotto / poschiertes Saiblingsfilet / Apfel-Kren / Holunderschaum
- Gebr. Forellenfilet / Rotebete / Fenchelschaum / Gremolata
- Linguini Nüdele / gebr. Faschinapilze / Petersilschaum
- Wachtelbrust / Süßkartoffel / knackiges Gemüse / Balsamicoglace

## SORBET

- Alpenrosenblüten, Zitronen-Thymian, Basilikum, Mango-Chili, Zwetschke, Hollunder-Minze, etc.
  - mit Cava-Rose / Prosecco
  - mit Champagner

## HAUPTSPEISEN

- Schweinefilet / Spätzle / Speckbohnen / Pfefferrahm
- Filet Black & White / Gratin / Blumenkohl / 2<sup>er</sup>lei Saucen
- Hühnerbrust „Supreme“ / ZucchiniRisotto / Spitzpaprika / Trüffelschaum
- Rumpsteak i.d. Kruste / Rosmarinkartoffeln / wilder Broccoli / Madeirasauce
- Gebr. Zanderfilet / Petersilkkartoffeln / Wurzelgemüse / Krenschäum
- Kalbsrückensteak / Linguinudeln / Babykarotten / Apfel / Calvadosauce
- Barbarie-Entenbrust / Kartoffel-Mousseline / grüner Spargel / Orangensauce
- Hirschrückensteak / Topfen-Thymianknödel (Semmelflan) / Pilzragout / Babyblaukraut
- Chateaubriand / Gratin/ wilder Broccoli / Portweinzwiebel / Glace

Dazu servieren wir Ihnen gerne eine zweite Beilage:

- Hausmachernudeln, Butterreis, Pommes Frites, Spätzle, Kartoffelgratin, Kartoffel-Mousseline, Kroketten, Topfen-Thymianknödel, kl. Knödel

## DESSERTS

- Schoko-Mousse mit Beeren - Früchte der Saison / Schokoschnitte / Sauerrahmeis
- Topfenknödel / Marille oder Erdbeeren
- Parfait / Panna Cotta (Vanille, Zimt, ... nach Wunsch bzw. Saison)
- lauwarmer Mohnauflauf / Kirschkompott / Kürbiseis