



Weihnachten 2018 im SALIN

**WEIHNACHTESSEN – FIRMEN-
FEIER – PRIVATE ANLÄSSE**

*Sie stecken noch in den Planungen für dieses Jahr?
Wir können Ihnen genau das bieten was Sie suchen.
Unsere Angebote für Sie:*

**»Klassisch oder modern«, »klein oder groß«,
»im Restaurant oder doch lieber
im speziell dekorierten Weih-
nachtszelt«**

*Wir gehen ganz individuell
auf Ihre Wünsche ein
und machen Sie zu einem
Salin-Erlebnis.*



Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder einfach ein Fest mit Freunden

Was immer Sie feiern möchten wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung durch perfekte Organisation, dem passenden Menü oder Buffet und der Liebe zum Detail zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Unsere Servicemitarbeiter halten unsere Bankettmappe für Sie bereit!



Liebe Salin Gäste,

gerne würden wir Ihre Weihnachtsfeier im Großen
und aber auch im Kleinen Rahmen für Sie
in unseren Räumlichkeiten ausrichten.

Unsere Küche steht für sehr gute Qualität. Wir
garantieren einen perfekten und reibungslosen
Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Bei organisatorischen
Angelegenheiten rund um Ihre Veranstaltung
stehen wir unterstützend zur Seite.

Für ein beratendes Gespräch stehen wir selbstverständlich
jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!
Manuel Lechner & Christoph Kurth

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder einfach ein Fest mit Freunden

Was immer Sie feiern möchten wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung durch perfekte Organisation, dem passenden Menü oder Buffet und der Liebe zum Detail zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Unsere Servicemitarbeiter halten unsere Bankettmappe für Sie bereit!



APERITIF

zum Aperitif bieten wir Ihnen zur Wahl

SALIN – KIR ROYAL

PROSECCO, SCHWARZE JOHANNISBEERE, ein Hauch von Zimt 4,60€

SALIN –VANILLE BIRNE

PROSECCO, WILLIAMS BIRNENMARK, GALLIANO VANILLELIKÖR 4,60€

PROSECCO SPUMANTE

MONTESEL, VALDOBBIADDENE 4,50€

TRADITION – PUR (Menü 1)

Leichte Maroni Schaumsuppe mit Speckdatteln

~~~

Das Beste von der Ente im Ofen gebraten,  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

~~~

Zwetschgenstrudel „Salin Style“ im Glas
mit Mascarpone Crème, geliertes Zwetschgenragout & Vanille Eis
mit Strudelblatt

p.P. 31,50 €

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder einfach ein Fest mit Freunden

Was immer Sie feiern möchten wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung durch perfekte Organisation, dem passenden Menü oder Buffet und der Liebe zum Detail zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Unsere Servicemitarbeiter halten unsere Bankettmappe für Sie bereit!



REGIONALE WEIHNACHT (Menü 2)

Wildconsommé mit Trüffel-Frischkäseravioli

~~~

Rehragout mit Preiselbeerknödel und Rosenkohl-Speck „Gröstl“

~~~

Hausgemachte Topfenknödel mit Sauerkirschen und Zimteis

Drei Gang Menü p.P.

34,50 €

LEICHTE WEIHNACHT (Menü 3)

Feine Tafelspitzsülze auf Schwarzbrot-Tramezzini

~~~

Gebrautes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Kartoffelstroh

~~~

Joghurt- Orangentörtchen mit
Zartbitterschokolade auf Butterkeksknusper

p.P. 35,50 €

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder einfach ein Fest mit Freunden

Was immer Sie feiern möchten wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung durch perfekte Organisation, dem passenden Menü oder Buffet und der Liebe zum Detail zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Unsere Servicemitarbeiter halten unsere Bankettmappe für Sie bereit!