



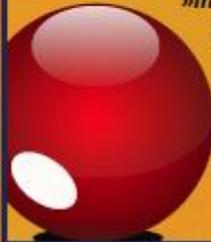
# Weihnachten 2018 im SALIN

**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!*