ARCOTEL Castellani

arcotel.com

FÜR FEINSCHMECKER

SALIERI - DAS RESTAURANT

Im Salieri-Restaurant lernen Sie Gastlichkeit auf Salzburger Art kennen. Von Österreichischen Klassikern über Dry Aged Beef und vegetarischen Alternativen ist für „Jedermann" etwas dabei.

Selbstverständlich darf der passende Wein dazu nicht fehlen - unser fachkundiges Personal sorgt gerne für die Auswahl eines passenden Tropfens. Genuss pur!

ÖFFNUNGSZEITEN

Neben- & Mittelsaison
01.01. - 18.07.2024
01.09. - 31.12.2024
Montag - Samstag
18.00 - 22.00 Uhr

Hauptsaison
19.07. - 31.08.2024
Montag - Sonntag
12.00 - 22.00 Uhr

Hier gehts zur Speisekarte

BAR & TERRASSE

**In unserer modernen Bar werden Sie in lockerer Atmosphäre verwöhnt.
Bei Schönwetter lockt die Terrasse ins Freie mit Blick auf unsere 400 Jahre alte Linde, hier können Sie der Unruhe der Stadt entfliehen.**

Egal ob bei Kaffee und Kuchen am Nachmittag oder einem kleinen Snack. Genießen Sie ein gutes Glas Wein, ein kühles Getränk oder lassen Sie sich von unserem Barkeeper mit einem Cocktails verwöhnen.

ÖFFNUNGSZEITEN BAR

täglich
12.00 - 24.00 Uhr

Entdecken Sie die Barkarte!

AB 6 PERSONEN

WEINVERKOSTUNG

„Der beste Wein ist der, den wir mit Freunden trinken“

Bei unserer Weinverkostung führen wir Sie durch die Welt der Aromen und die Vielfalt der Geschmacksstile. Erfahren Sie alles über die Grundlagen des Vinifizierens, zu Rebsorten und Anbaugebieten. Anhand einer hochwertigen Auswahl von typischen Weiß- und Rotweinen testen Sie gemeinsam Ihre Sensorik und entdecken, welche Aromen die unterschiedlichen Weine ausmachen.

Standardmäßig werden Weine aus Österreich verkostet - auf Wunsch entführt unsere Sommelière auch gerne in andere Länder.

TERMINE

individuell nach Vereinbarung

PREIS

EUR 45,00 pro Person
ab 6 Personen
Dauer ca. 2 Stunden

AB 6 PERSONEN

COCKTAIL-WORKSHOP

Gemixt, geschüttelt oder gerührt – das Geheimnis eines perfekten Cocktails erfahren Sie live bei unserem beliebten Cocktail-Workshop. Mit viel Spaß und guter Laune erhalten Sie und Ihre Gäste einen spannenden und interessanten Einblick in die Welt der Mixologie von unseren Bar-Profis. Besonders beliebt für Geburtstags-Parties, Mädels-Abend sowie Junggesellenabschied.

PROGRAMM

Termin wird individuell vereinbart,
ca. 2 Stunden Cocktail-Workshop,
geleitet von einem Bar-Profi des
ARCOTEL Castellani,
4 Cocktails werden gemixt und verkostet,
Cocktails auch ohne Alkohol möglich,
Cocktailrezepte für zu Hause

PREIS

EUR 65,00 pro Person
EUR 75,00 pro Person (inkl. Fingerfood)
Maximale Teilnehmerzahl: 12 Personen

Gemixt, geschüttelt oder gerührt – der Funfaktor ist garantiert!

AB 10 PERSONEN

REINDL-ESSEN

"Z'sammen sitzen und es sich guat gehen lassen" – was gibt es Schöneres. Das Leben genießt man am Besten gemeinsam mit Freunden, der Familie, den Arbeitskollegen bei zünftigem Essen mit köstlichem Schmankerl frisch aus dem Ofen, wie von Oma gekocht. Gemeinsam zulangen, plaudern und genießen – das ist echte Lebenszeit, die noch lange in Erinnerung bleibt.

VORAB GIBT's

Rindssuppe mit Frittaten
und Wurzelgemüse

IM REINDL

Direkt aus dem Ofen, knusprig gebraten
und im Reindl serviert:
Kalbsbraten, Schweinshaxe
Ente, Blaukraut

DAZU GIBT's

Sauerkraut, Kartoffelknödel,
Semmelknödel

DANACH GIBT's

Kaiserschmarrn mit
Marillenröster & Zwetschkenröster

PREIS

ab EUR 64,00 pro Person

AB 20 PERSONEN

FONDUE

Kochen verbindet und gutes Essen bei geselligem Beisammensein macht glücklich. Genau aus diesem Grund ist das Fondue für eine größere Gästerunde sehr beliebt. Gemeinsames kochen und essen verspricht eine gemütliche Atmosphäre und eine genussvolle Zeit. Zur Wahl stehen Suppe oder Öl, je nach Geschmack.

ZUTATEN

Rind, Kalb, Huhn, Wild, Garnele und Lachs mundgerecht vorbereitet

SAUCEN

Beim Fondue darf eines nicht fehlen: die Saucen! Es wird sogar behauptet, dass sie die eigentlichen Stars eines Fondueabends sind.

BEILAGEN

Ohne Beilagen geht es nicht! Deshalb werden bei uns pikantes Essiggemüse, herzhafte Rosmarin-Kartoffeln, knuspriges Baguette und feurige Salsa serviert.

PREIS

ab EUR 64,00 pro Person

AB 40 PERSONEN

GRILLEREI

Egal ob geschäftlich oder privat – beim Grillen ist die Atmosphäre bekanntlich entspannt und gemütlich. Mitten in der Stadt und doch im Grünen grillen wir in unserem ruhigen Garten des ARCOTEL Castellani für Sie und Ihre Gäste nach dem Motto: "Wir grillen – Sie chillen".

VORSPEISEN

Griechischer Bauernsalat, „Caprese" mit Mozzarella di Bufala, „Vitello tonnato" mit Thunfischsauce und Rucola, Wraps mit Räucherlachs, Kartoffelsalat, Krautsalat, Bohnensalat und Blattsalate der Saison mit Dressing

VOM GRILL

Entrecôte in pikanter Kräutermarinade, Tandoori-Hühnchen, Spareribs, Lachssteak im Bananenblatt, Garnelenspieß, Grillkäse

BEILAGEN | DIPS | SAUCEN

Ofenkartoffeln, Maiskolben, Zucchini, Auberginen, Paprika, Brotkorb, Sauerrahm-Dip, BBQ-Sauce, Tomaten-Salsa mit Chili, Kräuterbutter

DESSERTS

Frisches Obst, Panna Cotta mit gegrillter Ananas, Mousse au Chocolat

PREIS

ab EUR 69,00 pro Person

AB 40 PERSONEN

SCHMANKERL-ESSEN

Ein Abend mit österreichischer Küche ist etwas ganz Besonderes und weltweit beliebt! Was in unserem Ofen und in den Pfannen brutzelt, kommt als unbeschreiblich herzhaftes Schmankerl wenig später auf den Tisch. Genießen Sie mit Ihren Gästen bei uns Gerichte der österreichischen Küche an einem Rot-Weiß-Roten Abend.

VORSPEISEN

Tafelspitzsulz mit Kernölvinaigrette,
Frischkäseterrine mit Rucola und Pesto,
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren,
Salatbuffet mit Salaten der Saison

SUPPE

Rindssuppe mit Grießnockerl,
Gemüsebrunoise und Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Kalbsbrust im Natursaft,
Petersilkartoffeln, frisches Marktgemüse,
Steirisches Kräuter-Backhendl, mit
Erdäpfelsalat, gebratenes Zanderfilet
mit Spitzkraut und Schupfnudeln,
Schwammerlgulasch mit Laugenknödel

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster,
Sacherschnitte mit Schlagobers,
Topfenmousse an Beerenragout

PREIS

ab EUR 64,00 pro Person

Buffetempfehlung des Küchenchefs
(individuell erstellbar)

AB 45 PERSONEN

GALA-ABEND

"Feste soll man feiern, wie sie fallen", besagt ein altes Sprichwort. Sie sagen einfach wann und um den Rest kümmern wir uns. Genießen Sie einen exklusiven Gala-Abend in feierlichem Ambiente des ARCOTEL Castellani. Wir erarbeiten sehr gerne mit Ihnen einen exklusiven Abend für Ihre Feierlichkeit ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen.

INKLUSIVE

Individuelles 4-Gang-Menü (empfohlen und erstellt von unserem Küchenchef persönlich)

Willkommens-Aperitif, inkl. Getränkepauschale, Qualitätsweine, festliche Tischdekoration mit Kerzenständern, passender Blumenschmuck, festliche Stuhlhussen

PREIS

ab EUR 119,00 pro Person

Tipp: Man feiert einfach entspannter, wenn für die Übernachtung gesorgt ist ...

ZEIT SCHENKEN

Weil Zeit kostbar ist, möchten wir sie mit schönen Momenten oder spannenden Erlebnissen füllen. Das geht ganz einfach mit dem Online-Gutschein von ARCOTEL. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit gemeinsamer Zeit in einem unserer Hotels.

Mit unseren ARCOTEL Gutscheinkarten in edler Verpackung schenken Sie Vorfreude – Vorfreude auf MEHR gemeinsame Stunden, auf MEHR Freude und auf MEHR Zusammenhalt. Fertig verpackt und geliefert sind die exklusiven Gutscheinkarten für das Weiterschenken sofort bereit.

Das Gute ist: Sie können den Gutschein in all unseren Hotels einlösen, ganz gleich wo Sie gerade sind. So haben Sie immer das passende Geschenk parat – zum Geburtstag, zu Weihnachten oder einfach nur so, weil Sie jemandem eine Freude machen möchten.

WIEN | SALZBURG | LINZ
STUTTGART | BERLIN
HAMBURG | DRESDEN

ARCOTEL
Castellani

Reservieren Sie vorab
Ihren Wunschtermin!

FÜR IHR
INDIVIDUELLES ANGEBOT:
T +43 662 2060-709
E convention.castellani@arcotel.com

ARCOTEL Castellani | Alpenstraße 6 | 5020 Salzburg
arcotel.com/castellani

A MEMBER OF
ARCOTEL
Das mehr Hotel