

ARCOTEL<sup>fi</sup>  
Castellani

*Reservieren Sie vorab  
Ihren Wunschtermin!*



FÜR IHR  
INDIVIDUELLES ANGEBOT:  
T +43 662 2060-708  
E [convention.castellani@arcotel.com](mailto:convention.castellani@arcotel.com)

ARCOTEL Castellani | Alpenstraße 6 | 5020 Salzburg  
[arcotel.com/castellani](http://arcotel.com/castellani)

A MEMBER OF  
**ARCOTEL**<sup>fi</sup>  
Das *mehr* Hotel

ARCOTEL<sup>fi</sup> Castellani

*Enjoy*

DAS LEBEN IST EIN FEST

[arcotel.com](http://arcotel.com)



AB 2 PERSONEN

## FRÜHSTÜCK PRICKELND

### UNLIMITED

Prosecco Ettichetta Nera

### GUTEN MORGEN

Genießer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr

### DAZU

Zarter Räucherlachs, Aufstrich Variation,  
knuspriges Wurzelbrot für Sie  
von 9.00 bis 11.30 Uhr

### PREIS

EUR 29,00 pro Person



AB 4 PERSONEN

## FRÜHSTÜCK BLAU-WEISS

### SO VIEL SIE WOLLEN

Würziges Schneider Weisse Weißbier  
oder helles Bier

### GUTEN MORGEN

Genießer-Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr

### ZÜNFTIGER MORGEN

Weißwürste von der Metzgerei  
Winklmaier, dazu Brezn von der Bäckerei  
Rösslhuber, Original Händlmaier Senf,  
für Sie von 9.00 bis 11.30 Uhr

### PREIS

EUR 29,00 pro Person



FÜR STARKE NERVEN

## DINNER & CRIME

Erleben Sie ein köstlich-schauriges  
Krimidinner. Auf der Speisekarte stehen  
Unterhaltung und Nervenkitzel, pikant  
verfeinert mit einem ungeklärten  
Kriminalfall. Zum 3-Gang-Menü  
servieren wir Ihnen einen spannenden  
Abend gespickt mit Crime und Comedy.  
Unser Genussprogramm bietet nicht  
nur live auf der Bühne mörderisch gute  
Unterhaltung – auch das Kulinarik-  
Erlebnis ist verboten gut.

### TERMINE 2022

01. Oktober  
28. Oktober  
09. Dezember

Einlass: 18.30 Uhr  
Beginn: 19:00 Uhr

### PREIS

EUR 74,00 pro Person

**P.S.** Für noch MEHR Nervenkitzel sind  
Sie im DINNER & CRIME INTERACTIVE  
hautnah am Geschehen dabei und  
ermitteln selbst.

### DINNER & CRIME INTERACTIVE TERMIN

4. November 2022

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 45,00 pro Person  
EUR 55,00 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 49,00 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

Tafelspitzsulze mit Kernölvinaigrette, Frischkäseterrine mit Rucola und Pesto, Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Salatbuffet mit versch. 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 49,00 pro Person



*Buffetempfehlung  
des Küchenchefs  
(individuell erstellbar)*



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 mit Dressing

### VOM GRILL

Entrecôte in pikanter Kräutermarinade,  
Tandoori-Hähnchen, 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 55,00 pro Person

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 99,00 pro Person

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

