

Ja, wir wollen heiraten!

Schön ist es, Liebe und Romantik zu bejahen. Und ja – auch wir trauen uns. Wir trauen uns, alte Tradition mit neuem Leben zu füllen. Wir trauen uns, Regeln mutig zu brechen, um sie durch neue zu ersetzen. Wir trauen uns, zu überraschen und die Einzigartigkeit in jedem Detail Eures Hochzeitsfestes sichtbar zu machen. Dabei haben wir nur ein Ziel: Eure Hochzeit zu einem der schönsten Tage Ihres Lebens zu machen. Professionell, niveauvoll und gelungen.

Ob Winterhochzeit oder Frühjahr, wir sind Eure Base!

Liebe zu vielen Details: Heiraten im Walliserhof

Wie gelingt das am besten? Mit Liebe zum Detail.

Und mit den richtigen Entscheidungen. Vieles werdet ihr abstimmen und aussuchen in den nächsten Wochen und Monaten – auch einen besonderen Ort zum Heiraten.

Wie wäre es mit einer Trauung im Garten?

Einer Feier im Ballsaal - und die Party im Wintergarten!

Hochzeitsratgeber an eurer Seite

„Ja, wir wollen! Und wir haben den Mut, uns selbst zu feiern.“ Schauen wir also, was auf Ihrer Wunschliste steht: Vielleicht ein eigenes Thema oder Motto? Die Dekoration in einer bestimmten Farbe? Ein überraschendes Menü mit Abschluss einem Dessertbuffet?

In guten Händen Ganz egal, was Ihr sucht.

Ob ausgefallene Hochzeitslocation oder romantisches Hideaway – ein Hochzeitsfest im Walliserhof bedeutet vor allem eins: unbeschwert zu feiern und jede Minute davon zu genießen, Freude zu teilen mit Menschen, die uns wichtig sind.

Dies ist ein unverbindliche Auswahl - die wir individuell euren Vorstellungen anpassen können!

Wir freuen uns auf Eure Rückmeldung,

Michi, Carmen und Geli :-)

Unsere Menü-Vorschläge für deine Veranstaltung

VORSPEISEN

Burratta

/ 3erlei von der Tomate /Balsamico Mouse € 16,1

Antipasti

/Crustini / Parmesan /Rucola € 12,6

Ziegenkäse-Terrinne

/ Feigen Chutney / Zwiebelmarmelade € 15,1

Rote Beete Tartare

/Kren /Pfifferlinge / Frischkäse € 12,1

Wildterrine

/ Kräutersalat / Sauce Cumberland € 14,1

Wild Carppacio

/ Fermentiertes Gemüse /Trüffel Oil € 16,1

Vitello Tonnato

/ Kalb / Rucola / Thunfisch € 16,7

Beef Tartare

/ Sardellen / Kapern / Wachtelei € 19,4

Carpaccio

/ Parmesan / Rucola / Kapern € 18,7

Roastbeef-Röllchen

/ Kren /Gervais / Kräuter € 12,4

Ceviche

/ Zander /Koriander / Limette / Tomate € 15,9

Avocado-Saiblingstartare

/Kren /Kerbel /Safran € 12,6

SALATE

WH Salat

/ Blattsalate/ Kürbis/ Bohnen / Rote Beete
/ Kürbiskern Oil Dressing/ Kresse € 9,1

Endivien Salat

/ Senf Dressing/ Zwiebel / Speck / Ei / Croutons € 7,1

Gemischte Blattsalate

/Quinoa/ Trockene Früchte / Himbeer Dressing € 16,1

Blattsalate

/Cous Cous / Tomate/ Gurke/ Balsamico Dressing € 8,4

SUPPEN

Lauchcremesuppe

/ Forelle € 6,9

Hochzeitssuppe

/ Consomee / Frittaten / Griesnockerl / Leberknödel € 6,1

Wild Consomee

/ Kräuterschöberl € 5,9

Bouillabaise

/ Sauce Roille € 5,9

Steinpilz Consomee

€ 7,2

Weisse Tomatensuppe

/Topfenockerl € 5,9

WARME VORSPEISEN

Strudel

/ Gemüse/Bergkäse/Kräuterlinge/Salsa

€ 12,1

Rote Beete-Gnocchi

/ Krenschäum / Kresse / Tomate

€ 14,1

Saiblings Filet

/ Erbsenpüree/ Bacon / Kresse / Sprossen

€ 15,1

Forellen-Filet Müllerin

/ Kartoffeln/ Petersilie / Butter

€ 15,1

Geröstete Kalbsleber

/ Schalotten / Majoran

€ 14,1

Mini-Burger

/ vom Wild aus der eigenen Jagd

€ 16,1

HAUPTGANG

Fillet Wellington

/ Rinderfilet im Blätterteigmantel

€ 39,1

Roast Beef

/ Sauce Hollandaise

€ 29,8

Entrecote

/ Jus

€ 27,5

Lammkrone in der Kräuterkruste

€ 33,1

Variation vom Ringelschwanzschwein

/ Filet Medaillons / Schnitzel

€ 24,8

Filet vom Rankweiler Ringelschwanz-Schwein

/ Eierschwammerl / Thymian / Pfeffersauce

€ 29,1

Mais-Hendlroullade

/ Pilze / Babyspinat / Trüffelpüree

€ 18,1

Forellenfilet

/ Fenchel / Kräuterschaum

€ 21,3

Tagliatelle

/ Schwarzer Trüffel

€ 21,8

Poke Bowl

/ Edamame / Rotkraut / Avocado / Erbsenschoten / Jungzwiebel

/ Kokos-Jasmin Reis / Sashimi von der Wassermelone

€ 19,10

Halloumi

/ 2 erlei Süsskartoffel / Zucchini

€ 17,90

Schmorgemüse

/ Couscous / Koriander / Chili

€ 15,90

Unsere Hauptgänge werden mit den Beilagen nach Wahl serviert,
3 Beilagen sind im Preis inkludiert.

Wir servieren immer noch Nachschlag während dem Essen.

Je nach Saison möglich.

Jede Weitere Beilage ist Pauschal pro Person 3 Euro.

Spätzle, Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelgratin, Risotto, Reis, Risi-Pisi,
Tagliatelle, Pommes Duchess, Pommes William, Rösti, Bratkartoffeln,
Petersilkartoffeln, Schupfnudeln, Bärlauch-Gnocchi

Schmorgemüse (Sellerie, Karotte)

Sommergemüse (Kohlrabi / Brokkoli / Zucchini)

Italienisches Ofengemüse (Zucchini, Melanzani, Paprika)

Brokkoli, Blumenkohl, Rotkraut, Bohnen, Karotten, Romanesco

Speckfisolen, Fenchel

Kräutersaitlinge, Champignon, Eierschwammerl, Steinpilze

Weisse Spargel, Grüner Spargel

Ratatouille

DESSERTS

Tiramisu

/ Beeren-Limettenragout / Minze

€ 11,9

Schokoladen-Kirsch-Souffle

/ Waldbeeren / Sauerrahmeis

€ 12,1

Tonkabohnen Creme Brulee

/ Fruchtragout / Limetteneis

€ 12,1

Tarte Tartin

/ Karamelleis "demi sél"

€ 14,1

Topfenknödel

/ Brösel / Heidelbeerragout / Vanilleeis

€ 13,4

Variation von der Fenkart Schokolade

Schoko Mouse / Parfait / Brownie

€ 14,1

Erdbeer

/ Topfen / Krokant

€ 12,1

Trilogie von der Brombeere

€ 12,1

Cassata

/Ricotta /Beeren /Biskuit

€ 11,8

Love Dessert

/ Weisses Schoko-Parfait / Limette / Crunch

€ 13,4

Sorbet

/ Earl Grey / Rote Beete / Zitrone Sorten / Himbeere

Hausgemacht nach Wahl ...

€ 8,4

Dessertbuffet

(ab 60 Personen) pro Person

€ 18,3

APERERO

Unser Aperero ist entweder
Hochsitz-Garten bei der Brücke
Auf der Scesa Terrasse
An der Scesa Bar Buchbar - Jeweils als Pauschale pro angemeldeter Person.

Als Standard servieren wir
Alkoholfrei: Hausgemachten Eistee, Mineralwasser, Orangensaft
Alkoholisch: Bier, Sekt
Chips / Popcorn

Standardaperero ohne Special pro Person 12,50 Euro

Upgrade Möglichkeiten.

Preise jeweils pro Person, inklusive den Standards

Sekt UP

/ Erdbeermark / Minze /Sekt /Vodka € 16,9

Kir Royal

/ Cassis / Sekt € 15,9

Gin Fizz

/Zitrone / Eiweiss / Gin / Soda € 14,5

Champagner

Abrechnung pro Flasche € 105,00

Canapes

2,5 Stück Canapes pro Person müssen mindestens bestellt werden. Wir berechnen 3,50 Euro pro Canape.

Auswahlvorschlag: Roastbeef, Rohschinken, Geräuchtere Forelle, Hummus, Bergkäse, Antipasti, Rotebeete-Kren, Schinkenkipferl

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Linsenchili

Leberkäsebrötle

Jausenplatte

Nudelsalat

Spare Ribs

Jeweils serviert mit Brot und 2erlei Aufstrichen

Pro Speisenwahl berechnen wir Pauschal pro zur Veranstaltung angemeldete Person 6,20 Euro,
Mindestens 2 Speisen müssen für die Mitternachtspause gewählt werden.

GETRÄNKE UND BAR

Weine

beim Probeessen würden wir euch eine Auswahl im Preissegment 35 - 45 Euro präsentieren.

Korkgeld liegt bei 25 Euro.

Barkarte

Für die Veranstaltungen bieten wir immer eine extra Barkarte an, mit Spezialpreisen :) pro Drink nur 9,00 Euro, Beispielsweise:

Gin Tonic / Rum Cola / Mojito / Vodka Lemon / Caipirinha

Wir kalkulieren mit unserem Team bis 2 Uhr morgens.
Ab 2 Uhr berechnen wir pro Stunde pro Kellner 55 Euro.

Tellergeld

4,50 Euro pro Person für mitgebrachte Kuchen