



IHRE HOCHZEIT AUF 1265 METERN.
UNSER KULINARIKANGEBOT.



MONDI BELLEVUE ALM GASTEIN

Bellevue Alm Weg 6 | A-5640 Bad Gastein | Tel. +43 (0) 6434 / 38 81 | bellevuealm@mondihotels.com | www.mondihotels.com/gastein/bellevuealm



ALLGEMEINE INFOS

Liebes Brautpaar,

natürlich soll an Ihrem besonderen Tag nichts dem Zufall überlassen werden. Darum gibt es von uns als Anregung diese Infos zum Kulinarischen und ein paar Tipps zu Fotografen, Blumen, Deko etc., speziell für Hochzeiten auf der „Mutter aller Hütten“.

Geben Sie uns gerne einfach Bescheid, falls es weitere Fragen und | oder Wünsche gibt.

An Kulinarischem haben wir so einiges im Angebot, von Menüs über Buffet bis Fondue. Ein Highlight ist auch immer unser Spanferkel | Lamm aus dem hauseigenen Erdofen.

Gerne können Sie uns aber auch entsprechende Wünsche und Vorstellungen mitteilen, bei ausreichend Zeit kann man fast alles organisieren.

Für längere Feiern steht Ihnen unser Personal auf jeden Fall immer bis 2:00 Uhr zur Verfügung. Falls es länger dauern sollte, wird pro Servicemitarbeiter/in eine zusätzliche Gebühr von **€ 39,-** pro Stunde verrechnet.

WIR MÖCHTEN SIE DRAUF HINWEISEN DAS ABGESEHEN VOM AUSGEWÄHLTEM MENÜ ODER DEKORATION AUTOMATISCH EIN GEDECK PREIS VON € 2,00 p.P. VERRECHNET WIRD.





APPETITANREGER | FÜR DEN KLEINEN HUNGER

CANAPÉS | PREIS PRO STÜCK

mit Roastbeef und Sauce Remoulade	€ 3,50
mit Forellentartar mit Sauerrahm und Dill	€ 3,50
mit Bierkäse und Trauben	€ 3,00
mit Kalbstafelspitz und frischem Kren	€ 3,50
mit unserer Haussülze und Kernöl	€ 3,00
mit geräuchertem Lachs und Dill	€ 3,50
mit Kräutercremefraiche	€ 2,50
mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	€ 2,50
mit Bergkäse	€ 3,00

Erfahrungsgemäß rechnet man mit 3 Stück pro Person beim Empfang.

KLEINES FLYING-BUFFET

Mini Hot Dogs	
Scampi-Spieße mit Sweet Chilisauce	
Tomaten-Mozzarella-Spieße	
Thunfischsalat im Glas serviert	€ 17,90 p.P.

KAFFEE UND KUCHEN

Zweierlei Strudel und warmer gedeckter Apfelkuchen mit Sahne und Vanillesauce am Buffet (ab 20 Personen)	€ 8,50 p.P.
Kaffee in den Kannen vorbereitet	€ 21,90 pro Kanne

Bei eigenem Kuchenbuffet verrechnen wir € 4,50 pro Person.





BROTZEIT

Gulaschsuppe mit Brot (Veggie Zwiebelsuppe vom Almdudler)	€ 8,50 p.P.
Käsebrett und Gulaschsuppe mit Brot	€ 14,50 p.P.
Weißwurst und Brezeln	€ 10,50 p.P.

BRETTLJAUSE

Geräuchertes von unserem Hausmetzger Pauli, Hirschsalami, Kren, Bergkäse, eingelegtes Gemüse, Griebenschmalz, Liptauer, Brotkorb	€ 17,90 p.P.
--	--------------

REINDEL ESSEN AB VIER PERSONEN

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel und frischem Schnittlauch

HAUPTGANG

Alles auf den Tischen eingesetzt im Reindel

Krosser Schweinebauch, Ente und Kalbshaxe mit Rotkraut, Sauerkraut und Kartoffelknödeln

DESSERT

Unser Almbusserl

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Kürbiskernlikör und Schlagobers € 39,90 p.P.





BUFFETVARIANTEN AB 25 PERSONEN

BUFFET 1

SUPPE

Kürbiskerncreme mit gerösteten Kürbiskernen

SALATBUFFET

Hochwertiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings, Cerealien, Essig und Ölen

HAUPTSPEISENBUFFET

Seehecht mit Riesling-Sauce

Putenschnitzel

Krosser Schweinebauch

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln

Semmelknödel

Grüne Speckbohnen

Buntes Gemüse

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 37,90 p.P.





BUFFET 2

SUPPE

Tomate-Gin-Cremesuppe mit Croutons

SALATBUFFET

Hochwertiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings, Cerealien, Essig und Ölen

HAUPTSPEISENBUFFET

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce

Gebratene Lachssteaks

Geschnetzelttes von der Putenbrust mit Champignons und Kräutern

BEILAGEN

Grüne Speckbohnen

Kartoffelgratin

Bellevuegemüse

Tagliatelle

DESSERT

Zweierlei Cremes im Glas serviert und Beerenragout

€ 41,90 p.P.





BUFFET 3

SUPPE

Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Frittaten

SALATBUFFET

Hochwertiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings, Cerealien, Essig und Ölen

HAUPTSPEISENBUFFET

Spare-Ribs mit BBQ-Sauce

Marinierte Nackensteaks mit Kräuterbutter

Dorade gegrillt mit Macadamia-Riesling-Sauce

BEILAGEN

Kohlrabi-Gemüse mit Muskat

Gedünstete Maiskolben

Drillinge mit Sauerrahm Dip

Steak frites

DESSERT (WIRD SERVIERT)

Topfen Nougatknödel mit süßem Brösel

€ 38,90 p.P.





BUFFET 4

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Gemüsejulienne

SALATBUFFET

Hochwertiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings, Cerealien, Essig und Ölen

HAUPTSPEISENBUFFET

Kalbsrollbraten in einer leichten Rahmsauce mit wilden Kräutern

Gebratene Schweinefilets in Pfefferrahmsauce

Gebratene Forellenfilets mit einer Mandelbutter

BEILAGEN

Gemischtes Almgemüse

Petersilienkartoffeln

Spätzle

DESSERT (BUFFET)

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Schlagobers

€ 42,90 p.P.





BUFFET 5

SUPPE

Kartoffel-Gurken-Creme-Suppe mit frischem Dill

SALATBUFFET

Hochwertiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings, Cerealien, Essig und Ölen

HAUPTSPEISENBUFFET

Krosser Schweinebauch mit einem Schwarzbier-Kümmelsud

Zart gekochter Tafelspitz in Boullion mit frischem Kren

Gebackener Seelachs mit Sauce Remoulade

BEILAGEN

Buntes Alm-Gemüse in Butter geschwenkt

Karamellisiertes Speck-Sauerkraut

Tiroler Röstkartoffeln

Kartoffelknödel

DESSERT (WIRD SERVIERT)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 39,90 p.P.





GRILLBUFFET

GRILLSALATBUFFET

mit Krautsalat, Kartoffelsalat, Maissalat, gemischten Blattsalaten, Paprika, Tomaten und Gurkensalat, dazu servieren wir zweierlei Dressings, Cerealien und Baguette

GRILLSTATION

mit marinierten Nackensteaks, saftigen Hüft- und Putensteaks, bunten Schaschlik-Grillspießen, Rostbratwürsten und Käse-Krainern

BEILAGEN

verschiedene Grillsaucen, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Steak frites, Grillgemüse und Maiskolben

€ 29,90 p.P.

BUFFET DE LUXE

VORSPEISEN UND SALATBUFFET

Geräucherter Stremel Lachs

Aal geräuchert und Aal Tartar

Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen

SUPPE

Hühnerkraftbrühe mit Nudeln, Grießnockerl, Fleisch und Gemüse

GRILLEREI

Australisches Rib eye Steak

Riesenscampis mit Knobli und Kräutern

Schottische Lammkoteletts in einer Rosmarinmarinade

Marinierte Putensteaks

Steinbutt im Ganzen vom Grill mit Dijon Senfsauce extra

Mangalica Bratwurst

BEILAGEN

Grillgemüse, Maiskolben mit Knoblauch und Butter separat, grüner Spargel, Ofenkartoffeln, Steak frites und Kartoffelgratin

DESSERT

Schokobrunnen mit Vollmilchschokolade

Limette-Joghurtcreme mit Himbeeren sowie einer Obstplatte

€ 79,00 p.P.





SPANFERKEL AUS DEM ERDOFEN FÜR 20-100 PERS.

SPANFERKELBUFFET 1

SALATBUFFET

Hochwertiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings, Cerealien, Essig und Ölen

HAUPTGANG

Traditionelles Essen auf der Bellevue Alm

Spanferkel aus dem Erdofen

mit Sauerkraut, Jus, Petersilienkartoffeln und Semmelknödeln

DESSERT

Topfenstrudel mit Vanilleeis

€ 39,90 p.P.

€ 19,95 Kinder 5-12,99 J.

SPANFERKELBUFFET 2

VORSPEISE

Brettljause reich garniert mit zweierlei Aufstrichen,
Schinken, Speck, Bierkäse, Leberwurst, Brot und Butter

SALATBUFFET

Hochwertiges Salatbuffet mit zweierlei Dressings, Cerealien, Essig und Ölen

SUPPE

leichte Tomaten-Basilikum-Cremesuppe mit Buttercroutons

HAUPTSPEISENBUFFET

Erdsau aus dem Erdofen live tranchiert

Gebratene Lachssteaks mit einer Chardonnay Sauce

Sauerkraut

Kartoffelgratin

Bellevue-Gemüse

Semmelknödel

DESSERT

Live flambierter Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne

€ 59,90 p.P.

€ 29,90 Kinder 5-12,99 J.





MENÜS AB 2 PERSONEN

MENÜ 1

VORSPEISE

Kleiner gemischter Salat mit Croutons und Sauerrahmdressing

HAUPTGANG

Käse und | oder Fleischfondue mit Kräuterbaguette, Gemüse,
4 verschiedenen Sorten Dip und Brotwürfeln

DESSERT

Heiße Alm-Liebe (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers)

€ 46,90 p.P.

MENÜ 2

VORSPEISE

Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und Parmesan

HAUPTGANG

1/2 Ente kross aus dem Ofen mit einer kräftigen Orangen-Salbei-Sauce,
herbstlichem Gemüse und frischen Salzkartoffeln

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel

€ 39,90 p.P.

MENÜ 3

VORSPEISE

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Speckstreifen

HAUPTGANG

Gebratener Zander mit einer Chardonnay-Sauce, Mandel-Brokkoli und Kräuterreis

DESSERT

Lavendel-Crème Brûlée

€ 33,90 p.P.





MENÜ 4

VORSPEISE

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Frittaten

HAUPTGANG

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak 180 g. mit grünen Bohnen, Speck-Bündchen, cremigem Kartoffelgratin und einer Pfefferrahmsauce

oder

Gebratener Zander mit einer Chardonnay Sauce, Mandel-Brokkoli und Kräuterreis

DESSERT

„Lava Cake“ Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Schokoladensoße

€ 49,90 p.P. | Fleisch

€ 39,90 p.P. | Fisch

MENÜ 5

VORSPEISE

Klare Hühnerkraftbrühe mit Frittaten und Kräutern

HAUPTGANG

Wiener Schnitzel vom Gasteiner Milchkalb mit würzigen Röstkartoffeln,
Preiselbeeren und Zitronenspalten

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit einer Muskatellersauce,
Basmatireis und Broccoli-Röschen

oder

Gefüllte Champignons mit sautiertem Blattspinat und mit Gorgonzola überbacken

DESSERT

„Lava Cake“ Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Schokoladensoße

€ 33,90 p.P. | Fleisch

€ 33,90 p.P. | Fisch

€ 28,00 p.P. | Vegetarisch





MENÜ 6

VORSPEISE

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Kernöl und Vogerlsalat

HAUPTGANG

Alm Pfandl

Gebratene Schweinemedallions mit Spätzlen und Champignon-Rahm-Sauce

oder

Forelle Müllerin mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und frischem Almgemüse

oder

Käsespätzle mit Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebeln und Schnittlauch

DESSERT

Alm Busserl

Vanilleeis mit Erdbeeren, Schlagobers und Eierlikör

€ 34,90 p.P. | Fleisch

€ 34,90 p.P. | Fisch

€ 29,90 | Vegetarisch

MENÜ 7

VORSPEISE

Hühnerkraftbrühe mit Kräuterfrittaten und Gemüsestreifen oder kleiner gemischter Salat

HAUPTGANG

Rosa gebratener Kalbsrücken unter einer Pistazienkruste mit Almgemüse,
Portweinglace und sahnigem Kartoffelgratin

oder

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit einer Riesling-Sauce,
Tomaten-Zucchini-Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree

DESSERT

Live Flambierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und Schlagobers

€ 49,90 p.P. | Fleisch

€ 39,90 p.P. | Fisch





DELUXE MENÜS FÜR GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN BIS MAXIMAL 50 PERSONEN

DELUXE MENÜ 1

AMUSE

Lardo Schinken und Bellevue Brot

VORSPEISE

Tatar vom Geräucherten Aal mit Dill, Sauerrahm und Beluga Kaviar

SUPPE

Consommée vom Ochsenschwanz mit Steinpilz-Ravioli

ZWISCHENGANG

Seezungenröllchen auf einem Gemüse-Pot-au-fue

SORBET

Basilicum-Sorbet mit Champagner

HAUPTGANG

Australisches Rinderfilet rosa gebraten
mit einer Charlotten-Portweinglace und Pommes Macaire

DESSERT

Variation von der Valrhona-Schokolade

KÄSE

Französische Käseauswahl mit Chutneys

€ 120,- p.P.





DELUXE MENÜ 2

AMUSE

Schwarze Tomaten mit Büffelmozzarella und Büffelbrot

VORSPEISE

Geklopftes Carpaccio vom Gasteiner Bio Kalb mit gebrochenem, altem Parmesan, Balsamico und Frisée

SUPPE

Bouillabaisse mit Safran, Rotbarbe, Narch-Gemüse und krossem Aijoli-Brot

ZWISCHENGANG

Pappardelle in Buerre Blanc und frisch gehobeltem Trüffel

SORBET

Cassis Sorbet mit Lilie und Rosmarin

HAUPTGANG

Schottische Lammracks unter einer Pistazienkruste mit Ratatouille und Chips

DESSERT

Espresso-Eis mit Cognac-Zabaione

KÄSE

Österreichische Käseauswahl

€ 105,- p.P.





VEGANES MENÜ

VORSPEISE

Brokkoli-Suppe

HAUPTGANG

Gefüllte Paprika mit einer Tomaten-Basilikum-Sauce

DESSERT

Gegrillte Ananas mit Minzpesto

€ 32,90 p.P.

FONDUE AB ZWEI PERSONEN

FLEISCHFONDUE

Mit Rindfleisch, Putenbrust und Schweinefilet.

Dazu servieren wir vier Saucen, Pesto-Parmesan-Baguette,

Alm Steak frites und einen kleinen gemischten Salat

€ 39,90 p.P.

€ 19,45 Kinder 5-12,99 J.

Serviert wird 300 g Fleisch pro Person.

Aufpreis für Fleischfondue mit Bouillon

€ 6,00 p.P.

Extra Portion Fleisch gemischt 300g

€ 21,00 p.P.

1 Portion Rinderfilet 100 g

€ 19,00 p.P.

KÄSEFONDUE

Mit Brotwürfeln, warmen Drillingen, Champignons, saurem Gemüse
und einen kleinen gemischten Salat

Dazu servieren wir 1 cl Kirsch Schnaps zum Würzen oder Trinken

€ 29,50 p.P.

€ 14,75 Kinder 5-12,99 J.





SPEZIELL FÜR KLEINERE GRUPPEN BIS 25 PERS.

CHATEAUBRIAND

am Tisch tranchiert, mit gemischtem Gemüse, Röstkartoffeln, Steak frites, Sauce Béarnaise und gemischtem Salat

€ 49,90 p.P.

HUT-ESSEN

Sie kennen bereits Raclette, Fondue und Co. und würden gerne mal etwas anderes probieren? Versuchen Sie doch mal unseren Bellevue Alm Hut!

Beim Hut-Essen wird die breite Krempe des „Huts“ mit Bouillon und Suppengemüse gefüllt. Direkt an der Seite werden dann die verschiedenen Fleischstücke gebraten | gegrillt. Dazu servieren wir allerlei Beilagen, welche nach Belieben zubereitet werden können.

Unser Hut kommt zusammen mit:

Riesenscampi, Rinderfilet, marinierte Putenbrust und Schweinefilet, vier verschiedenen Dips, Tages-Gemüse, Gemüsestreifen, Bouillon, Kräuterbaguette, Steak frites, kleinem gemischten Salat und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

€ 55,00 p.P.

€ 27,50 Kinder 5-12,99 J.





Da es bei einer Hochzeit nicht nur um Unterkunft und Verpflegung geht, sondern natürlich auch um alle anderen Kleinigkeiten wie Blumen, Dekoration oder einfach eine schicke Frisur, haben wir auch noch einige Ansprechpartner für Sie zusammengetragen, mit denen wir über die Jahre immer wieder gute Erfahrungen machen durften.

UNSERE PARTNER

HOCHZEITSPLANUNG

Jacqueline Gschett



K.H. WAGGERL-STRASSE 45 / 5640 BAD GASTEIN, AUSTRIA

+43 664 116 66 10 / HELLO@THEWEDDINGASSISTANT.AT

STEINBAUER
PHOTOGRAPHY

WWW.STEINBAUER-PHOTOGRAPHY.COM | BAD GASTEIN





MONDI BELLEVUE ALM GASTEIN

RUND UM DIE BLUMEN



Blumen Gollner
Dorfgastein 120
5632 Dorfgastein
blumen-gollner@sbg.at
Tel. +43 (0) 6433 / 7249



Blumen Botani
Böcksteiner Bundesstraße 3
5640 Bad Gastein, AT
botani.blumen@gmail.com
+43 6434 40259

TRAUREDNERIN





MONDI BELLEVUE ALM GASTEIN

MUSIK UND ENTERTAINMENT



Dr. Markus Maurmair
PR-Eventmanagement
Berglandstraße 407 b
5721 Piesendorf
Tel. +43 (0) 664 / 42 19 207

HARRO-MUSIK

Künstler- und Musikagentur

Harald Brandner
Steglandweg 4a
5400 Hallein
+43 (0)6245 81400
office@harro-musik.at



KINDERBETREUUNG



Kinderprogramme & Seminare
begeistert maßgeschneidert mit Herz
Sonnenweg 92
5102 Anthering
Tel. 0650 65 77 617
birgit.fuss@sbg.at

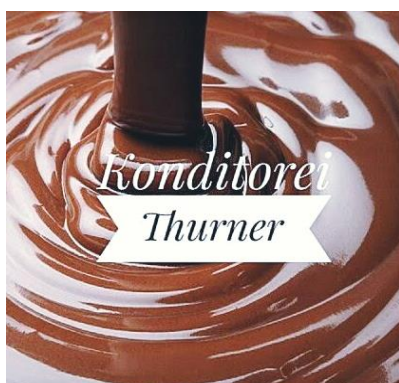


MONDI BELLEVUE ALM GASTEIN

FRISUREN UND KOSMETIK



Bianca's
Haarwerkstatt
Schareckstraße 26
5640 Bad Gastein



Christine Thurner
Konditorei
Birkenring 5
5640 Bad Gastein
Tel. +43 (0) 6434 / 3 02 20





Wir hoffen, Sie haben beim Durchschauen etwas Passendes für sich entdeckt. Natürlich stehen wir Ihnen aber für andere Anliegen oder Wünsche jederzeit zur Verfügung. Gerne werden wir Sie hier oben verwöhnen und dabei helfen, dass dieser ganz besondere Tag Ihnen und Ihren Liebsten noch lange im Gedächtnis bleibt.

Alles Gute wünscht Ihnen Ihre Anastasia und das gesamte Team der MONDI Bellevue Alm Gastein.

Bis bald, wir freuen uns auf Sie!

