



Allgemeine Informationen:

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einem Besuch im Salzburger Freilichtmuseum. Für die gastronomische Versorgung steht unser historisches Wirtshaus "Salettl" (bis 40 Personen), der Pavillon (bis 100 Personen) und unser schöner Gastgarten, mit speziellen Köstlichkeiten aus unserer Hausmannsküche zur Verfügung.

Das Flair der bäuerlichen Originalbauten und die reizvolle landschaftliche Umgebung sind die beste Voraussetzung, das Freilichtmuseum auch als Veranstaltungsort zu nutzen. Ganz gleich ob Betriebsfeier, Produktpräsentation, Geburtstagsfest oder Hochzeit – Ihr Fest im Salzburger Freilichtmuseum wird sicher zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir haben Ihnen ein umfangreiches Cateringangebot zusammengestellt, das Ihnen im gesamten Areal zur Verfügung steht.

Empfehlenswert ist es, parallel zur gastronomischen Planung, auch über die vielfältigen Unternehmungsmöglichkeiten (zB Böldzelschießen, Kegeln, Zugfahrten usw.) bei uns oder direkt beim Museum zu informieren.

Weitere Hinweise:

Unser Angebotskatalog steht Ihnen für die verschiedensten Standorte im Gelände des Museums zur Verfügung. Für Details darüber verweisen wir neben der auf der nächsten Seite folgenden Infos auch auf den direkten Link auf der Website des Salzburger Freilichtmuseums:

<http://www.freilichtmuseum.com/de/besucherinfo/vermietungevents.html>

Hier erfahren Sie immer aktuell, alles über die Möglichkeiten und die Preise für die Anmietung von Räumlichkeiten im Salzburger Freilichtmuseum.

Änderung der Buffetzusammenstellung nur nach Absprache.

Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive Mwst.



Standortcatering

Cateringgebühr „Empfang“ oder „Getränke“

Entfällt bei Standort Salettl, Pavillon oder bei „Speisencatering“ am selben Standort.

bis 25,00 Personen	Pauschal 100,00 €
ab 26,00 Personen	Pro Person 5,00 €

Cateringgebühr beinhaltet :

- Stehtische (pro 6 Personen ein Tisch)
- Personalkosten
- Auf- und Abbauregion

Cateringgebühr „Speisencatering“

Entfällt bei Standort Salettl und Pavillon

bis 25,00 Personen	Pauschal 350,00 €
ab 26,00 Personen	Pro Person 10,00 €

Cateringgebühr beinhaltet :

- Auf- und Abbauregion der vom Museum bereitgestellten Bestuhlung am Durchführungsstandort.
- Personalkosten bis 24:00 Uhr
- Tischdekoration (keine Raumdekoration)
- Tischwäsche inkl. Reinigung

Das Ein- und Ausräumen der angemieteten Räume bzw. der Standortgebäude von diversen Dekorations- und Einrichtungsgegenständen des Museums, ist nicht Bestandteil dieses Angebotes und wird von uns nicht vorgenommen (Ansprechpartner Harald Waitzbauer).

VERMIETUNG / EVENTS

Knotzingerhaus

Die heimelige Stube des über 200 Jahre alten Bauernhauses ist Sommer wie Winter ein idealer Ort, um sich mit netten Menschen zu treffen und dort in angenehmer und gemütlicher Atmosphäre zu essen, zu plaudern und zu feiern. Die offene Herdstelle ist voll funktionstüchtig und bietet die einmalige Möglichkeit, Speisen am offenen Feuer zuzubereiten.

- Größe: Erdgeschoß 126 m² Stube und Küche 37 m²
 - Kapazität: bis 30 Personen
 - Ausstattung: Gastronomieküche im benachbarten Bundwerkstadel, WC im Bundwerkstadel
- Preis: EUR 600,- (excl. Reinigung, Personal und Mwst.)

Buchnerstall

Dort wo früher Kühe, Ochsen und Kälber eingestellt waren, können Sie heute unter einem „Böhmischen G'wölb“ bis zu 70 Gäste bewirten. Der gemauerte Stall mit seinen originalen Bodenplatten sowie Brunn- und Futtertrögen aus rotem Marmor bilden einen stilvollen Rahmen für vielerlei Veranstaltungen vom Familienfest über den Geschäftsempfang bis zur Firmenpräsentation.

- Größe: 74 m²
 - Kapazität: bis 70 Personen
 - Ausstattung: Gastronomieküche im benachbarten Bundwerkstadel, WC im Bundwerkstadel
- Preis: EUR 890,- (excl. Reinigung, Personal und Mwst.)

Bundwerkstadel

Der Bundwerkstadel hat sich in den letzten Jahren zum beliebten Veranstaltungsort mit einem vielfältigen Museumsprogramm entwickelt. Abends verwandelt er sich in einen Festplatz für Hochzeiten, Betriebsfeiern und Tanzabende – kurz, für Feste aller Art. Er dient aber ebenso als Aufführungsort für Konzerte, Theaterinszenierungen und andere kulturelle Darbietungen.

- Größe: 250 m²
 - Kapazität: Bankett bis 180 Personen Konzertbestuhlung bis 250 Personen
 - Ausstattung: Gastronomieküche, Professionelle Bühnenlicht- und Tonanlage, Galerie, Variable Bühne, WC, Garderobe
- Preis: EUR 1.450,- (excl. Reinigung, Personal und Mwst.)

Pavillon

Lassen Sie sich bezaubern von der angenehmen Ausstrahlung einer komplett aus Holz gehaltenen neuneckigen Rotunde mit ihrer einzigartigen Konstruktion.

- Größe: 109 m²
 - Kapazität: bis 90 Personen
 - Ausstattung: Der Pavillon befindet sich neben dem Gasthaus "Salettl" und wird von diesem versorgt.
- Preis: Abhängig von den Öffnungszeiten unterschiedliche Tarife.

Salettl

Die stimmungsvolle Gaststube mit ihrer historischen Einrichtung lässt an längst vergangene Zeiten denken.

- Größe: 50 m²
 - Kapazität: 50 Personen
 - Ausstattung: historische Gaststube
- Preis: Abhängig von den Öffnungszeiten unterschiedliche Tarife.

Allgemeine Hinweise

- Um den Museumsbetrieb nicht unnötig zu stören, sollten Veranstaltungen im Allgemeinen erst ab 18.00 Uhr beginnen.
- Für Vorbereitungen (Catering) ist die Zufahrt ab 14.00 Uhr möglich.
- An Montagen (Schließtag) können Veranstaltungen ganztägig stattfinden (außer Juli und August).
- Eine Beheizung von Knotzingerhof, Buchnerstall und Bundwerkstadel ist möglich.
- Das angemietete Objekt muss besenrein hinterlassen werden.
- Für Kurzveranstaltungen gelten gesonderte Tarife.

Kontakt (Montag bis Freitag) : Dr. Harald Waitzbauer, Tel. +43-662/850011-16,

harald.waitzbauer@freilichtmuseum.com



Empfangscatering

Proseccoempfang:

Prosecco pro Flasche	24,00 €
Orangensaft Liter	8,50 €

Museumsempfang:

Mostbowle mit Apfelsekt (Sidre) und Speck- und Lauchstangerl (2 Stk. / Person)	12,00 €
--	---------

Punschempfang 1:

Früchtepunsch pro Tasse	3,90 €
Lebkuchen (3 Stk. pro Person) pro Person	3,50 €

Punschempfang 2:

Glühwein oder Glühmost pro Tasse	3,00 €
Maroni pro Person	3,50 €

Canapés

Canapés (diverse Varianten) pro Stk.	3,00 €
Canapés belegt mit Salami, Tomaten-Mozzarella, Räucherlachs und Roastbeef	

Canapés „regional“

Canapés pro Stk.	2,80 €
diverse Varianten Rustikal belegt mit Speck, Verhackerten und Liptauer	

Bierempfang

Stiegl Paracelsus Zwickl 0,33 l	
Laugenbreze (1 Stk. Pro Person) pro Person	6,00 €



SALZBURGER FREILICHTMUSEUM

Salettl

Buffetangebot „Heuriger“

*buchbar ab 40 Personen

Kalt:

Speckvariation

Grammelschmalz und Verhackertes mit Zwiebelringen

Liptauer- und Kräuteraufstrich

Geräucherte Forelle mit Oberskren

Bauerngeselchtes

Warm:

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln

Schweinestelze mit Semmelknödel, Krautsalat, Senf und Kren

Kartoffelstrudel mit Kräutersauce

Salat:

Saisonales Salatbuffet mit diversen Dressings

Dessert:

Topfenstrudel

Apfelstrudel

Rustikale Käseplatte

Pro Person 32,00 €



SALZBURGER FREILICHTMUSEUM

Salettl

Buffetangebot „Salettl“

*buchbar ab 40 Personen

Vorspeisen:

Speckplatte mit Senf und Kren
Bauernsulze mit Kürbiskernöl
Heimische Forelle geräuchert mit Oberskren
Tomaten mit Schafskäse

Suppen:

Klare Rindersuppe mit Fritatten
Gebundene Suppe der Saison

Hauptspeisen:

Zwiebelrostbraten
Kräuterschweinebauchroulade
Pinzgauer Kasnocken

Beilagen:

Spätzle
Reis
Petersilienkartoffeln

Salat:

Saisonales Salatbuffet mit diversen Dressings

Dessert:

Topfenstrudel
Apfelstrudel

Pro Person 34,00 €



SALZBURGER FREILICHTMUSEUM

Salettl

Buffetangebot „Rustikal“

*buchbar ab 40 Personen

Vorspeisen:

Geräucherte Forelle mit Oberskren
Schinkenkipferl
Würstel im Schlafrock

Suppen:

Klare Rindersuppe mit Schinkenschöberl
Gebundene Suppe der Saison

Hauptspeisen:

Salzburger Bierfleisch
Hendlhaxn
Schweinebraten

Beilagen:

Stöcklkraut
Spätzle
Semmelknödel
Petersilienkartoffeln

Salat:

Saisonales Salatbuffet mit diversen Dressings

Dessert:

Pofesen
Bauernkrapfn mit Preiselbeeren

Pro Person 35,00 €



SALZBURGER FREILICHTMUSEUM

Salettl

Buffetangebot „Regional“

Spezialitätenbuffet mit Schmankerln aus den 5 Salzburger Gauen

*buchbar ab 40 Personen

Vorspeisen:

Lungauer Schinkenkipferl

Gauen Aufstrichplatte (*Zigeunertopfen, Heringaufstrich, Bunter Aufstrich und Kräuteraufstrich*)

Lungauer Zwiebel-Speck Weckerl

Tomaten mit Pinzgauer Schafskäse

Suppen:

Flachgauer Schinkenschöberlsuppe

Salzburger Brezensuppe

Hauptspeisen:

Flachgauer Mostbraten

Tennengauer Bierfleisch

Pinzgauer Tauernlammkeule

Lungauer Erdäpfelstrudel mit Schnittlauchsauce

Beilagen:

Speckbohnen

Lungauer Eachtling

Semmelknödel

Salat:

Saisonales Salatbuffet

Dessert:

Bauernkrapfn mit Preiselbeeren

Apfelradl mit Zimtzucker und Preiselbeermousse

Pro Person 42,00 €



Buffetangebot „Event“

Das Buffet bei dem sich was rührt. Köstliche regionale Speisen frisch vor Ihren Augen zubereitet. Ideal für eine gemütliche und lustige Feier

*buchbar ab 40 Personen

Vorspeisen:

Im Salz gebeizter Lachs mit Dillsenfauce
Beinschinken vom Stück mit Senf und Kren

Suppen:

Abgeschmolzene Brotsuppe

Hauptspeisen:

Forellenfilet aus der Riesenpfanne mit Gemüsekartoffeln
Tiroler Gröstl aus der Pfanne mit Spiegelei
Kasnockn aus der Pfanne mit Röstzwiebeln

Beilagen:

Reichhaltiges Salatbuffet mit diversen Dressings

Dessert:

Frischer Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus

Pro Person 34,00 €



Menüangebot

Spezialitätenmenüs mit Köstlichkeiten aus den 5 Salzburger Regionen (Gaue)

*buchbar ab 30 Personen

Menü „Pongau“

Troadsupp`n mit Schwarzbrotwürfel

Gewickelter Rostbraten mit Spätzle und grünem Salat

Topfen-Schokoladencreme mit Marillenröster

Pro Person 26,00 €

Menü „Pinzgau“

Farfal Supp`n

Tauernlammkeule auf Erdäpfelgröstl mit grünem Salat

Sennerhupfer mit Apfelkompott

Pro Person 26,00 €

Menü „Tennengau“

Knoblauchsupp`n mit Schwarzbrotwürfel

Gefülltes Schweineschnitzel mit Erdäpfel und Preiselbeeren

Tennengauer Strauben

Pro Person 26,00 €

Menü „Flachgau“

Schinkenschöberl Supp`n

Flachgauer Mostbraten mit Speckbohnen und Semmelknödel

Topfenrahmnockerl mit Erdbeersauce

Pro Person 26,00 €

Menü „Lungau“

Lungauer Kassupp`n

Krautroulade auf Paprikasauce mit Salzkartoffeln und grünem Salat

Lungauer Hennasteign

Pro Person 26,00 €



Rustikales

*buchbar ab 30 Personen

Bradl in der Rein

Bradlpfanne eingestellt: Surschopf, Brüstel, Karree, Semmelknödel, Stöcklkraut und frischer Radi

Pro Person 19,00 €

Kasnockenessen

Kasnockenessen aus der Riesenpfanne mit gemischtem Salat

Pro Person 15,00 €

Tipp: Ideal in Verbindung mit Standort „Knotzingerstube“. Schaukochen vor Ihren Augen in der Knotzingerstube am offenen Ofen in der dortigen Bauernküche (bis maximal 40 Personen)

Saletttripperl

Ripperlessen mit Bratkartoffeln, Knödel und Krautsalat

Pro Person 22,00 €

Bauernschmaus

Bauernschmaus (Schweinebraten, Frankfurter Würstchen und Selchfleisch) mit Sauerkraut und Semmelknödel

Pro Person 23,00 €



Getränke bei Standortcatering

*Standortcatering

Vöslauer Mineralwasser	0,70 l Fl.	5,90 €
Fruchtsäfte <i>(Apfelsaft, Orangensaft, Holundersaft und Johannisbeersaft)</i>	1,00 l	8,50 €
Stiegl-Goldbräu	0,33 l Fl.	3,00 €
Paracelsus Zwickl	0,33 l Fl.	3,40 €
Grüner Veltliner	0,25 l	3,50 €
Blauer Zweigelt	0,25 l	3,50 €
Kaffee	Tasse	3,00 €



Getränke

*nur Standort Salettl

Alkoholfrei:

Vöslauer Mineralwasser	0,70 l	5,90 €
Vöslauer Mineralwasser	0,33 l	2,30 €
Sodawasser	0,50 l	2,80 €
Libella Orange	0,33 l Fl.	2,90 €
Libella Himbeer	0,50 l	3,50 €
Limonade (Cola, Fanta, Sprite, Almdudler und Cola light)	0,33 l	2,90 €
Spezi	0,50 l	3,90 €
Eistee	0,33 l	2,90 €
Apfel- und Orangensaft	0,25 l	2,70 €
Apfel- und Orangensaft gespritzt	0,25 l	2,20 €
Apfel- und Orangensaft gespritzt	0,50 l	3,50 €
Johannisbeersaft	0,25 l	2,90 €
Johannisbeersaft gespritzt	0,50 l	3,90 €
Holundersaft gespritzt	0,50 l	3,30 €
Buttermilch	0,25 l	2,00 €
Buttermilch	0,50 l	3,50 €
Leitungswasser	0,50 l	0,20 €



Getränke

*nur Standort Salettl

Kaffee:

Verlängerter	2,90 €
Großer Brauner	3,20 €
Melange	3,50 €
Kleiner Espresso	2,20 €
Häferl Kaffee	2,90 €
Espressochoch	3,60 €
Cappuccino	3,50 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Heiße Schokolade mit Rum	4,90 €
Tee mit Zitrone	2,50 €
Tee mit Rum	4,50 €



Getränke

*nur Standort Salettl

Bier:

Stiegl-Goldbräu	0,50 l	3,60 €
Stiegl-Goldbräu	0,30 l	3,00 €
Paracelsus Zwickl	0,50 l	3,90 €
Paracelsus Zwickl	0,30 l	3,40 €
Stiegl-Radler Grapefruit naturtrüb	0,50 l	3,50 €
Stiegl-Radler Grapefruit naturtrüb	0,30 l	2,90 €
Stiegl-Weisse naturtrüb	0,50 l	3,90 €
Stiegl-Weisse naturtrüb	0,30 l	3,40 €
Stiegl-Weisse Holunder Radler	0,50 l	3,70 €
Stiegl Sport-Weisse Alkoholfrei	0,50 l	3,70 €
Stiegl-Freibier Alkoholfrei	0,50 l	3,50 €



Getränke

*nur Standort Salettl

Spirituosen:

Marillen– oder Birnenschnaps	2 cl	2,50 €
Marillen– oder Birnenschnaps	4 cl	3,70 €
Nusser (Haselnussschnaps)	2 cl	3,90 €
Nusser (Haselnussschnaps)	4 cl	4,70 €
Salzburger Zirbengeist	2 cl	3,00 €
Salzburger Zirbengeist	4 cl	4,70 €
Rosbacher Magenbitter	2 cl	2,90 €
Rosbacher Magenbitter	4 cl	4,60 €



Getränke

*nur Standort Salettl

Most und Wein:

Blauer Zweigelt	0,25 l	3,50 €
Grüner Veltliner	0,25 l	3,50 €
Blauer Zweigelt	1/8 l	2,50 €
Grüner Veltliner	1/8 l	2,50 €
Spritzer rot oder weiß	0,25 l	3,00 €
Sommerspritzer	0,50 l	4,50 €
Prosecco „Stifterl“	0,20 l	5,50 €
Most herb	0,25 l	2,50 €
Most gespritzt	0,25 l	2,20 €
Most gespritzt	0,50 l	3,50 €