



Die beiden Gastgeber
Veronika Kirchmair und
Claus Haslauer.



ST. PETER STIFTSKULINARIUM: SUMMER IN SALZBURG!

Ob in der Genussstube ACHTHUNDERT&DREI oder im traditionell-mediterranen PETER – **das älteste Restaurant Europas** macht die Sommerzeit mit Best Brunch in Town, Fine Dining und maßgeschneiderten Business Events unvergesslich.





DIE FESTSPIEL-SAISON NAHT!

Auf atemberaubende Kultur folgt außergewöhnliche Kulinarik. Zu den Salzburger Osterfestspielen vom 9. bis 18. April 2022 verzaubert das St. Peter Stiftskulinarium internationale Besucherinnen und Besucher mit haubengekröntem Fine-Dining-Genuss. Vorfreude: Das Stiftskulinarium macht sich auch jetzt schon bereit für den Festspielsommer. Von 17. Juli bis 31. August 2022 werden Gäste aus aller Welt mit herrlichen Menüs und besten Tropfen kulinarisch verwöhnt – in unmittelbarer Nähe zum Großen Festspielhaus.

Kaum steigt das Thermometer über 15 Grad, sind sie zurück, die Frühlingsgefühle und die Ausgeh-Lust. Mit einem perligen Frizzante in der Hand, köstlichen Frühjahrsmenüs und smoothen Klängen kann man sich im St. Peter Stiftskulinarium auf die lang ersehnten Sommermonate einstellen. Die beiden Restaurants, ACHTHUNDERT&DREI und PETER locken seit April zu Brunch, Lunch, Genuss-Menü und After Work. Ob Outdoor-Picknick, Osterschmaus oder Überraschung zum Muttertag oder zur Festspielzeit, hier lassen es sich Salzburger Locals und internationale Gäste gut gehen.

„Das Frühjahr ist immer eine aufregende Zeit für uns. Die Umgestaltung unseres Outdoor-Bereichs, die Osterfestspiele, After Work im Freien und Brunch bei Sonnenschein – es liegt Optimismus und Vorfreude in der Luft. Diese Leichtigkeit greifen wir auch bei unseren Speisen auf und servieren Frisches, Knackiges und Fruchtiges“, so die beiden Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer.

FRÜHLINGSERWACHEN: DAS ACHTHUNDERT&DREI

Hier duftet und schmeckt es nach dem Paradies. Das ACHTHUNDERT&DREI überrascht seine Gäste mit feinsten Neukreationen aus der prämierten

Haubenküche. Kredenz werden unter anderem geräucherter Stör, gegarte Ravioli, ein im Ganzen zubereitetes Schwarzfeder-Huhn, gekochter Wildfangsaibling, geschmortes Tendron und gebratenes Filet vom Salzburger Milchkalb sowie Clafoutis mit Mandeln, Frischkäse und Verbene. Gekonnt stilvoll lässt es sich hier zu Ostern, während der Osterfestspielzeit sowie am Mutter- und Vatertag genießen.

PETER: #BESTBRUNCHINTOWN

Wer kennt es nicht? In den warmen Monaten fällt das Aufstehen um einiges leichter. Immerhin wartet draußen der Sonnenschein und trägt einen zum Wochenend-Brunch ins PETER. Immer samstags und sonntags, von 10.00 bis 14.00 Uhr, werden köstlich-kreative Frühstücksmenüs oder selbst zusammengestellte Brötchen, Eierspeisen und Kaffeespezialitäten serviert. Die Karte verspricht zum Beispiel hausgebackene Brioche, Kokosporridge mit warmen Himbeeren, grüne Smoothies und Avocado-creme. Passend zur guten Laune genießt es sich hier in gewohnt gemütlich-lässiger PETER-Atmosphäre – drinnen oder draußen.

BUSINESS EVENTS IM GROSSEN ODER PRIVATEN STIL

Das St. Peter Stiftskulinarium ist nicht nur ein eindrucksvoller Ort für



kulinarischen Hochgenuss und zeitgenössischen Charme, sondern auch die angesagteste Location für Business Events in Salzburg. Ob Kick-Off, Produktpräsentation, Tagung oder das Firmenjubiläum, das einmalige Zusammenspiel von jahrzehntelanger Gourmet-erfahrung, professioneller Weinkompetenz und das abwechslungsreiche Flair der elf thematischen Räumlichkeiten bietet jedem Unternehmen den passenden Rahmen für Firmen-Events mit Arbeitnehmer*innen oder Geschäftskund*innen.

StPeter

STIFTSKULINARIUM

kontakt & info

St. Peter Stiftskulinarium

St. Peter Bezirk 1/4
5020 Salzburg

T +43 662 841268 0

E reservierung@stpeter.at