



**Einzigartigkeit**  
Das scalaria punktet als eines der ungewöhnlichsten Eventhotels.

Where business meets gourmet

# Eventküche der Extraklasse in der scalaria am Wolfgangsee

Spektakuläre Events, spektakuläre Küche: Im scalaria event resort am Wolfgangsee warten der neue Executive Chef Daniel Gschwandtner und sein Team mit nachhaltigen Gourmet-Inszenierungen und Dinner Excellence auf. Die »scalaria CookART« bietet Herausragendes aus der Region – mit dem gewissen Extra.

Um ein Event erfolgreich zu planen, bedarf es mehrerer solider Säulen: Neben guter Gastlichkeit, technischer Übersicht und organisatorischen Strukturen gehört auch das gewisse Extra dazu, um bei den Besuchern als großartiges Erlebnis in Erinnerung zu bleiben. Die Kulinarik ist eines die-

ser »little big things«, die eine Veranstaltung zu etwas Besonderem machen. Speziell in diese wichtige Säule steckt scalaria viel Entwicklungsarbeit: Nicht nur die Abläufe und die Effizienz von Servicewegen werden kontinuierlich optimiert, sondern es wird auch stetig an der Raffinesse der Speisen gefeilt.

*»Man merkt es an jedem Detail, hier sind Profis am Werk. Besonders beeindruckend der Wechsel von einer Location zur anderen: unterschiedlichste Settings und dennoch alles unter einem Dach.«*

**DR. PETRA STOLBA**  
Geschäftsführerin Österreich Werbung

## GOURMET COOKART

Basis für die hervorragende Küche des Hauses sind spannende Kombinationen aus der Region – gepaart mit kreativen Ergänzungen aus den verschiedenen Gourmet-Zubereitungsarten. Scalaria nennt dies »Gourmet cookART«. Die Federführung für die Küchenphilosophie im scalaria event resort hat der junge und kreative Daniel Gschwandtner als Executive Chef inne. Nach Stationen im Formel-1-Zirkus bei Red Bull Racing und verschiedenen Sonderprojekten in der ganzen Welt kehrt der gebürtige Oberösterreichler wieder zu seinen Wurzeln

Fotos: beige stellt

zurück: »Kreativität hat für mich eine bewusste Basis und die heißt »Gesund und natürlich kochen«. Für die Präsentation kommt dann ein gewisses Augenzwinkern dazu, das die Qualität noch einmal anhebt. Etwas, was die Gäste verführt und bewegt ...«

## BUSINESS-EVENTS

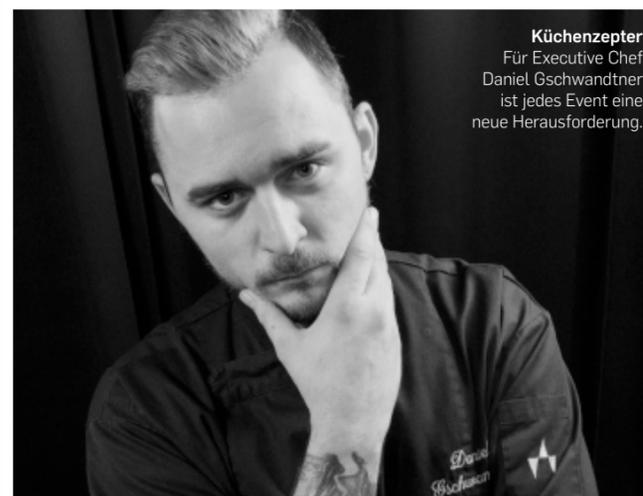
Zwischen 250 und 1200 Gäste zählen die Events. Dabei kommt es nicht auf die Größe der Veranstaltung an: Jeder Event ist für das Team eine Gelegenheit, Perfektion und Professionalität zu beweisen. Daniel Gschwandtner setzt dabei vor allem auf die richtigen Zutaten aus der Region. Nachhaltige Verantwortung bei der Auswahl der Produkte und gegenüber den Gästen wird in der scalaria-Küche großgeschrieben: Was natürlich wächst, ist gesund und schmeckt gut! Für größere Events werden zusätzlich zu den lokalen Lieferanten ausgewählte Partner aus Salzburg und München hinzugezogen. Dadurch sind auch bei einem größeren Gästevolumen Verfügbarkeit und Frische der Zutaten garantiert.

*»GameChanger war das Motto des heurigen ÖHV-Kongresses. Ich habe schon vor vielen Jahren einen echten Game Changer kennengelernt. Peter Gastberger hat mit scalaria ein Projekt realisiert, das auf einen Markt abzielt, von dem wir in Österreich damals noch nicht einmal wussten, dass es ihn gibt. Dass der ÖHV-Kongress seinen Gala-Abend bei ihm gefeiert hat, ist Anerkennung und Referenz für einen ganz Großen unserer Branche! Es ist schön zu sehen, dass mit Simone auch die next generation schon mit im Boot ist!«*

**MAG. WOLFGANG KLEEMANN**  
ÖHT-Geschäftsführer



**Perfekte Kulinarik**  
Es gibt keine Wünsche, die nicht erfüllt werden.



**Küchenzepter**  
Für Executive Chef Daniel Gschwandtner ist jedes Event eine neue Herausforderung.



**Gala-Abend des ÖHV-Kongresses**  
v. l. n. r.: Petra Stolba, Peter Gastberger, Simone Gastberger, Wolfgang Kleemann, Michaela Reitterer.

## DIE LOCATION

»Überraschen, begeistern, verblüffen!« – mit diesem Anspruch tritt scalaria, Europas Superior-Event-Resort, jeden Tag aufs Neue an und schafft damit meisterliche Eventinszenierungen mit individuell geschaffenen Erlebniswelten. Das »DO-X teatro« mit einer Nutzungsfläche von 1416 Quadratmetern und zwei integrierten fliegenden Bühnen und das Theaterrestaurant »Circus Circus« mit einer Premium-Live-Showküche sind Spielwiesen für geballte Emotion.

Im Sommer 2017 feiert das neue scalaria-Highlight Premiere: Die »scalaria symphony« vereinigt als Business Forum auf höchstem Niveau eine Reihe von attraktiven Branchen. Mit einer Kombination aus Galadiner, artistischer Aufführung und Freiluftinszenierung mit Live-Musik, historischen Flugzeugen und Luftakrobaten schlägt die »scalaria symphony« ein neues Kapitel für Netzwerkevents auf. Auch hier werden besondere Gourmet-Highlights die Sinne verführen und ein Erlebnis der Sonderklasse garantieren.

*»Zum ÖHV-Hotelierkongress gehören spannende, innovative und mit Leidenschaft geführte Locations. Bei scalaria und der Familie Gastberger sind wir 2017 punktgenau gelandet!«*

**MICHAELA REITTERER**  
ÖHV-Präsidentin

## Info

**scalaria**  
See 1, 5360 St. Wolfgang  
T: +43 6138 8000  
F: +43 6138 8000 80  
office@scalaria.com  
[www.scalaria.com](http://www.scalaria.com)