

## SOMMER *Aperitif*

### Sommervibes und coole Drinks

Kühle Appetit anregende Erfrischungen, wie **Aperol Spritz**, **Villa Sandi Prosecco**, **fruchtige Spritzer-Spezialitäten**, einem Glas **Bier** und lockere Gespräche – so gemütlich kann Ihre sommerliche Veranstaltung im Congress Loipersdorf starten. Als alkoholfreie Alternative gibt es spritzige **Fruchtsäfte**.

€ 7,<sup>50</sup>

Preis pro Person und Stunde inkl. USt.



## APERITIF UPGRADE 1

### ShowFingerfood

Essen mit den Fingern? Dann aber bitte mit dem nötigen **Wow-Effekt!** Mit knusprig Gebackenem aus der Dachrinne oder resch Gebratenes am Ast – geht es für Sie ab in den 7. GenussHimmel. Mit unserem **Show-Fingerfood** ist Essen nicht nur ein Genuss, sondern ein echtes Erlebnis! Schließlich isst das Auge ja bekanntlich mit.

€ 14,<sup>00</sup>

Preis pro Person und Tag inkl. USt.



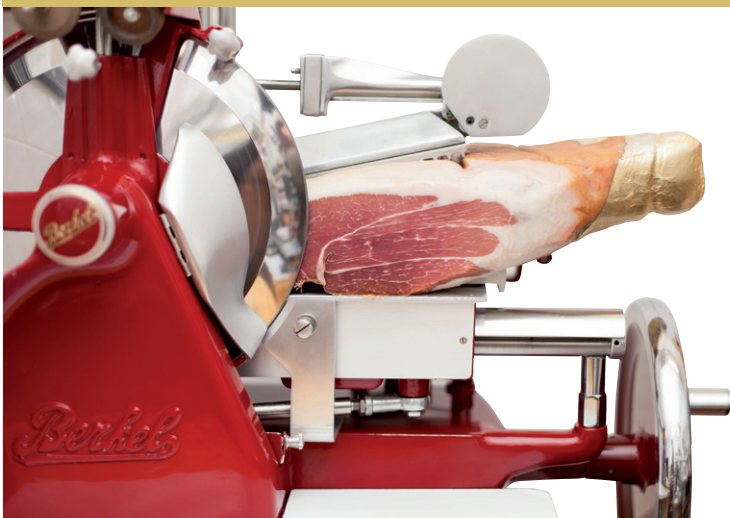
## APERITIF UPGRADE 2

### Der Aufschneider (Schinken-Station)

Sommerlich luftig leicht genießen Sie **luftgetrockneten Turmschinken aus der Region hauchdünn aufgeschnitten** mit der Volano Aufschnittmaschine. Dazu servieren wir **Bergkäse aus der Steiermark** und **hausgemachte Chutney's**.

€ 8,<sup>00</sup>

Preis pro Person und Tag inkl. USt.





# Aperitif

Zum  
Seminarstart  
oder zum  
Galaabend  
buchbar!

**Starten wir in ein  
unvergessliches Erlebnis ...**

Vom „Get together“ als lockerer Einstieg  
in einen Seminartag bis zum feierlichen  
Empfang vor einem exklusiven Galaabend.  
Für jedes Event das passende Ambiente –  
im Foyer oder auf der Terrasse.



## WINTER *Aperitif*

**Wintermoves  
und heißer Punsch**

Stimmungsvolle Feuerkörbe und ein  
Häferl heißer **Glühwein, Uhdlerpunsch**  
oder **Beerenpunsch (alkoholfrei)** zum  
Aufwärmen – ein perfekter Start für jede  
Feierlichkeit in den Wintermonaten.

**€ 8,<sup>50</sup>**

Preis pro Person und Stunde inkl. USt.

## APERITIF UPGRADE 3

### **Der Anbrater (Maroni-Station)**

Wie wäre es mit einem heißen Starter  
zu Beginn? Passend **zum Punsch oder  
Glühwein** servieren wir „**Heiße Maroni  
to go**“ von unserem persönlichen  
Maroni-Brater **röstfrisch im  
handlichen Stanitzel!**

**€ 8,<sup>50</sup>**

Preis pro Person und Tag inkl. USt.



# Genuss GALAABEND

## Das Highlight ...

... eines jeden Galaabends ist wohl das Festessen. Bei der Auswahl eines genussvollen Festschmauses – ob als Galamenu, Grillbuffet oder Showcooking – stehen wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung gerne zur Seite. Lassen Sie sich von der Genussvielfalt inspirieren.

**Wählen Sie aus sieben Menü-Varianten!**



## Genuss GALAMENÜ 1

### GenussKreativ

Ein perfektes Potpourri aus würziger Frische und leichter Fruchtigkeit, das Ihre Geschmacksknospen zum Jubeln bringt.

#### Gedeck am Tisch\*

Kräutercreme | Jourgebäck

#### GenussVorspeise

Schwarz Federhuhn | Pilze | Frischkäse | schwarze Nuss Kürbis | Zwergäpfel

#### Suppe aus der Gießkanne

Cremesuppe von der Brunnenkresse | Curcuma | Sauermilch

#### Intermezzo

Heilbutt | Kräutercreme | Miso | Sakura

#### Genuss-Höhepunkt

Geschmortes Wildschweinbackerl | Sellerie wilder Brokkoli | Polenta

#### Grande Finale

Schoko Soufflee | Beeren | Minze

5 Gang Menü  
€ 66,00

4 Gang Menü  
€ 59,00

3 Gang Menü  
€ 49,00

Aufpreis 2. Hauptgang zur Wahl € 3,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

\* Inkl. „Gedeck am Tisch“ und Eindecken der Tafel (Tischwäsche, Servietten gefaltet, ...)



Eine vegane  
oder vegetarische  
Alternative ist bei  
jedem Gang  
inkludiert!



Eine vegane  
oder vegetarische  
Alternative ist bei  
jedem Gang  
inkludiert!

# Genuss GALAMENÜ 2

## GenussVital

Eine delikate Komposition aus Leichtigkeit und Herzhaftigkeit, süßer Milde und fruchtigem Kick sowie nussigen Aromen und belebender Frische.

### Gedeck am Tisch\*

Kräutercreme | Jourgebäck

### Es beginnt ...

Lachs | Gurke | Blütenpollen | Marillen

### Suppenzauber

Consommé | Paradeiser | Lauchgrieß

### Zwischendurch etwas Leichtes

Rucola | Himbeere | Pekannuss | Hartkäse

### Hauptgang

Rosa Vulkanlandschwein | Süßkartoffel | Pak Choi | Zweigeltzwiebel | Mandel

### Das Beste kommt zum Schluss ...

Cheese Cake | Baiser | Granatapfel

5 Gang Menü  
€ 66,00

4 Gang Menü  
€ 59,00

3 Gang Menü  
€ 49,00

Aufpreis 2. Hauptgang zur Wahl € 3,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

\* Inkl. „Gedeck am Tisch“ und Eindecken der Tafel (Tischwäsche, Servietten gefaltet, ...)



Eine vegane  
oder vegetarische  
Alternative ist bei  
jedem Gang  
inkludiert!

## Genuss GALAMENÜ 3

### GenussGedicht

Almochse und Zuckerschote und eine Kräutersaitlingsnote, Erdäpfelcreme und Sellerie, das alles haben wir für Sie – beim stimmig feinen GenussGedicht.

#### Poesie am Tisch\*

Kräutercreme | Jourgebäck

#### Haiku zu Beginn

Tatar vom Bergrind | cremiges Ei | Kapern-Kräuterchimichurri | Tramezzini

#### Suppen-Sonette

Selleriecreme | Ysop | Erdäpfel

#### Zwischendurch-Hymne

Gefüllte Teigtasche | gebratener Kräutersaitling | Rucola | Paradeiser

#### Ballade zum Hauptgang

Steirischer Almochse zart rosa | geschmortes Backerl | Erdäpfelcreme | Rübe | Zuckerschote | Barolojus

#### Ode ans Dessert

Knödel | Topfen | Erdbeeren | Uhudler

5 Gang Menü  
€ 66,00

4 Gang Menü  
€ 59,00

3 Gang Menü  
€ 49,00

Aufpreis 2. Hauptgang zur Wahl € 3,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

\* Inkl. „Gedeck am Tisch“ und Eindecken der Tafel (Tischwäsche, Servietten gefaltet, ...)



## Genuss GALAMENÜ 4

### GenussVegan

Dieses fruchtig-exotische Menü zeigt,  
dass auch ein veganes Dinner ein Genuss ist.

#### **Gedeck am Tisch\***

Tomatenaufstrich | Jourgebäck

#### **Zum Start**

Sonnengereifte Paradeiser | Hirse | Focaccia | Rucola

#### **Suppenzauber**

Suppe aus der Gießkanne  
Kürbis | Edamer | Kresse

#### **Zwischendurch**

Fenchel | Orangenhollondaise | Radieschensprossen

#### **Der Hauptgang ...**

Cremige Süsskartoffel | Erbse | Umamiwurzel | Mandel

#### **Zum Schluss ...**

Schoko | Maroni | Erdbeere | Limone

5 Gang Menü  
€ 66,00

4 Gang Menü  
€ 59,00

3 Gang Menü  
€ 49,00

Aufpreis 2. Hauptgang zur Wahl € 3,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

\* Inkl. „Gedeck am Tisch“ und Eindecken der Tafel (Tischwäsche, Servietten gefaltet, ...)

# SOMMER *Genuss*

Eine vegane  
oder vegetarische  
Alternative ist bei  
jedem Gang  
inkludiert!

**Ein GenussSommer  
wie dieser lädt  
zum Verweilen  
und Genießen ein.**

Zu einem rundum gelungenen  
Abend gehört natürlich auch  
das passende Equipment.  
Ein **originaler Pizzaofen**,  
**gemütliche Loungemöbel**,  
die passende **Beschattung**  
sowie eine **Ambiente-  
beleuchtung** und  
**stimmungsvolle Lounge-  
musik**. All das ist im Buffet-  
preis inkludiert.

## *Genuss* GALABUFFET 5

### Steirisches BBQ

Essen soll nicht nur Genuss, sondern auch  
Erlebnis sein. Mit unserem spektakulären  
„S&K GenussCatering-Show Cooking“ am Grillbuffet,  
bringen wir Ihre Augen zum Leuchten  
und Ihren Magen zum Knurren.

#### Vorspeisen & Salate

Salatbuffet mit herzhaften Dressings, Essigen und Kernöl vom Bauern:  
Mais-Bohne | Kraut-Kümmel | Karotte | Paradeiser | Gurke | Erdäpfel

Anti Pasti Station mit Bergkäse | Schinken | Chutney´s  
Gewürzholz | steirisches Brot vom Ofen

#### GenussGrillBuffet

Gutes vom Bio Schwein

Filet rosa | Honigrips | geräucherter Erdäpfelsterz | Touareg | Grammeln | Kürbis

Heimisches Zanderfilet | Spinat | Kirschtomate | Ebly

Almochse geräuchert & geschmort | Sellerie-Krencreme | Paprika | Tomate

#### Für Naschkatzen

Sauerrahmschmarrn flambiert | Rumeis

€ 56,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

Inkl. Eindecken der Tafel (Tischwäsche, Servietten gefaltet, ...)



# AUF DER TERRASSE

Eine vegane  
oder vegetarische  
Alternative ist bei  
jedem Gang  
inkludiert!

GrillBuffets buchbar  
ausschließlich im  
Sommer auf der  
Congress Terrasse  
ab 50 Personen!



## Genuss GALABUFFET 6

### Mediterranes Buffet

Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse:  
Gegrillt schmeckt vieles einfach besser –  
an unserem GenussGrillbuffet bieten wir  
Ihnen eine reiche Vielfalt an röstfrischen  
und mediterranen Grillspezialitäten.

#### Vorspeisen & Salate

Prosciutto | Rucola | Meeresfrüchte | Greenshell Muschel | Tintenfisch  
Burrata | Tomate | Vitello Tonnato | Olivenbrot

#### GenussGrillBuffet

Paella | Goldbrasse | Meerestiere | Zitrone | Gambas  
Miesmuscheln aus dem Topf | Focaccia vom Pizzaofen  
Rinderhüfte aus dem Smoker | Pimientos | mediterrane Erdäpfel  
Hühnerroulade | Tomatenbohnen | Polenta

#### Aus der Pfanne

Candy Table | Saltis | Süßes | Cremen | Schnitten

€ 56,00

Preis pro Person und Tag inkl. Ust.

Inkl. Eindecken der Tafel (Tischwäsche, Servietten gefaltet, ...)







Eine vegane  
oder vegetarische  
Alternative ist bei  
jedem Gang  
inkludiert!

## Gerauss GALABUFFET 7

### „Live Is Life“ Show Cooking

Feuer und Flamme sind wir im wahrsten Sinne des Wortes für unser Show Cooking! Seien Sie beim Anbraten live dabei: Wir bieten Ihnen eine Koch-Show für alle Sinne, die Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Vorspeisen, Suppen und Desserts werden von unserem Team serviert.

#### **Gedeck am Tisch\***

Blütenbutter | Jourgebäck

#### **GenussVorspeise serviert**

Rinder Carpaccio | gebratene Kräuterseitlinge | Pinienkerne | Rucola Pesto | Bergkäsesplitter  
vegane Alternative:

Zucchini Carpaccio | gebratene Kräutersaitlinge | Kirschparadeiser mariniert | Rucola-Käse Pesto

#### **Suppenzauber aus der Gießkanne serviert**

Getrüffelte Erdäpfel-Selleriecreme | knuspriges Brot | Brunnenkresse

#### **Hauptspeise vom ShowCooking Buffet**

##### **Station 1**

Schwarzes Federhuhnbrüstchen | 3erlei Textur vom Mais | wilder Zitronenbrokkoli | Portweinreduktion

##### **Station 2**

Burgenländisches Weinschwein | Erbsencreme | glacierte Karotte | knuspriger Erdäpfel |  
Erbsen Julienne | Rosmaringlace

##### **Station 3**

Goldbrassenfilet cross | cremiges Safranrisotto | mariniertes Babyspinat | Champagnerschaum

#### **Dessert**

Geflammtter Käsekuchen | Beerenragout | Schokoerde

**€ 62,00**

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

\* Inkl. „Gedeck am Tisch“ und Eindecken der Tafel (Tischwäsche, Servietten gefaltet, ...)

# Gala GETRÄNKEPAUSCHALE

## Zum Essen, Wein und Prosecco nicht vergessen!

Was wäre ein feines Gala-Menü ohne die perfekte Getränkebegleitung. Im Congress Center Loipersdorf können Sie aus zwei genussvollen Gala Dinner-Getränkepauschalen wählen, die Ihnen von unserem Service-Personal serviert werden.

Wählen Sie aus  
unseren beiden  
Getränkepauschalen!



## GETRÄNKEPAUSCHALE LIGHT

### Genuss Light

Kukmirner **Apfelsaft** und **Traubensaft**

**Mineralwasser** prickelnd

**Kräuterwasser**

Frisch gezapftes **Bier** und **Radler**

Weißer **Spritzer**

**S&K GenussWein** | Welschriesling

**Weißburgunder** | Weingut Haki

**Zweigelt** | Weingut Pittnauer

**Kaffeespezialitäten, Tee** und **heiße Schokolade**

€ 8,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.  
Verrechnung pauschal pro angefangene Stunde (mind. 3 Stunden)  
oder auf Wunsch auch nach Verbrauch.

## GETRÄNKEPAUSCHALE PREMIUM

### Genuss Premium

Kukmirner **Apfelsaft** und **Traubensaft**

**Coca Cola** und **Fanta**

**Mineralwasser** prickelnd

**Kräuterwasser**

Frisch gezapftes **Bier** und **Radler**

Weißer **Spritzer**

**Fruchtige Spritzer-Spezialitäten,**  
**Aperol** und **Hugo**

**S&K GenussWein** | Welschriesling

**Weißburgunder** | Weingut Haki

**Zweigelt** | Weingut Pittnauer

**Kaffeespezialitäten, Tee** und **heiße Schokolade**

€ 10,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.  
Verrechnung pauschal pro angefangene Stunde (mind. 3 Stunden)  
oder auf Wunsch auch nach Verbrauch.