

CONGRESS
LOIPERSDORF
SEMINAR | EVENT | MEETING


Genuss
• S&K CATERING •

EINE UNVERGESSLICHE
GENUSSGESCHICHTE

INHALT

Ihr S&K GenussCatering	5
GenussPausen	6 – 7
Seminargetränke & Upgrades	8 – 9
GenussMittag	10 – 12
Getränke zu Mittag	13
Aperitifs & Upgrades	14 – 15
GenussGalaabend	16 – 22
Getränkepauschale am Abend	23
Getränke- & Weinkarte	24 – 25
Gewisse Extras	26
Kontakt	28

EINE UNVERGESSLICHE
GENUSSGESCHICHTE

**S&K GENUSSCATERING
IM CONGRESS LOIPERSDORF**



EIN GENUSSVOLLES UND HERZLICHES WILLKOMMEN!

Wir – Markus Sampt und Martin Koglmann vom S&K GenussCatering – freuen uns Sie im Congress Loipersdorf begrüßen zu dürfen! Das Congress ist ein Ort, an dem Natur und Genuss perfekt miteinander harmonieren. Bei uns – den S&K GenussProfis – stehen Sinnesfreuden auf der Tagesordnung und kreativer Gaumenschmaus auf der Speisekarte.

Wir verstehen unser Handwerk und die Kunst des Genusses: Als ehemaliger Küchenchef und F&B-Manager im Thermenhotel „Das Sonnreich“, haben wir bereits zahlreiche GenussEvents organisieren und für so manchen Höhepunkt am Gaumen sorgen dürfen.

Lassen Sie die Seele baumeln und den Duft frisch zubereiteter regionaler Köstlichkeiten auf sich wirken! Ob feinste Suppen aus der Gießkanne, knuspriges Fingerfood aus der Dachrinne oder atemberaubendes Showcooking – bei uns ist Essen nicht nur Genuss, sondern auch ein Erlebnis!

Mit Liebe zum Detail, einer großen Portion Können, viel Professionalität und Talent sowie einer Prise Magie zaubert unser Team aus regionalen Produkten feinste Spezialitäten und setzt diese in den modernen lichtdurchfluteten Räumen des Congress Loipersdorf gekonnt in Szene. Wir holen Sie von der Alltagshektik ab und lassen die Zeit für Sie stillstehen, um einzigartige Momente und unvergleichliche Stunden in angenehmer Atmosphäre zu verbringen!

Obwohl der bekannte dänische Philosoph Søren Kierkegaard meinte: „Die meisten Menschen jagen so sehr dem Genuss nach, dass sie an ihm vorbeilaufen.“ – Hier im Congress Loipersdorf wird Ihnen das garantiert nicht passieren!

Nehmen Sie also Platz: Ihre unvergessliche
GenussGeschichte kann jetzt
beginnen ...



Genuss PAUSEN

Steirische GenussAuszeit im Congress Loipersdorf

Erst die Arbeit, dann das Vergnügen – so lautet ein bekanntes Sprichwort. Dazwischen darf aber auch einmal Zeit für eine kleine, oder gerne auch größere Genuss-Pause sein. Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Vielzahl an schmackhaften, regionalen und vitaminreichen Stärkungen, um Ihre Energiereserven wieder aufzuladen!

Apropos Vitamine: Tanken Sie Vitamin D und genießen Sie Ihre Jausen-Pause auf unserer großzügigen Sonnenterrasse!

Für Ihre typisch steirische GenussAuszeit verwöhnen wir Sie mit einer der angeführten „GenussPausen“.



Eine vegane
oder vegetarische
Alternative ist bei
jedem Gang
inkludiert!



Genuss PAUSE 1

Der steirische Brauch, für den Bauch

In dieser Pause genießen Sie regionales **Bauernbrot**, typisch steirische **Trogbutter**, hausgemachte **Aufstriche**, herzhafteste **steirische Spezialitäten aus der Selchkammer**, pflückfrische **Kräuter** wie Kresse und Schnittlauch sowie knackiges **Blumauer Gemüse**, regionales **Obst** und **belebende Tees**.

Und natürlich darf auch der röstfrische Kaffee an der **Kaffeebar** nicht fehlen!

... inkludiert in der Seminarpauschale!

Genuss PAUSE 2

Der steirische Vitaminbooster

Die Aufmerksamkeit fällt langsam schwer? Mit dieser Pause sind Sie wieder hellwach. Knuspriges **Kürbiskern-Bauernbrot** von der Familie Kainz, eine lockere **Topfen-Frischkäsecreme** und **Rauers Sprossenvielalt** geben den nötigen Kick für die nächste Seminarrunde.

Mit der **fruchtigen Molke-Energiebombe** aus Thallers Bauernmilch, hausgemachten Marmeladen und Butter, **Croissants** frisch aus dem Ofen und leckerem **saisonalen Obst** gehen Sie voll dynamisch in die nächste Seminarhälfte. Nicht fehlen dürfen vitalisierende Tees sowie Kaffee-Muntermacher an der **Tee- und Kaffeebar**.



... inkludiert in der Seminarpauschale!



Genuss PAUSE 3

Kaffeepause mit GenussTradition

Genuss hat bei uns Tradition. Unter dem Motto „A Jaus ´n wie damals“ verwöhnen wir Sie in Ihrer Kaffeepause mit belebendem **Kaffee** und erfrischenden Tees von der **Teebar** sowie mit verschiedenen süßen Schmankerln.

„Schlemmen“ Sie in Kindheitserinnerungen:

Apfelfleck nach Omas Rezept

Buchteln wie früher, fluffig und frisch aus dem Ofen – mit **Vanillesauce**

Cremiger Milchreis mit Zimt oder Schokolade

Knackige **Apfeljause** mit traditionellen alten Sorten

... inkludiert in der Seminarpauschale!

Genuss PAUSE 4

Omas steirische Strudel

Einen „Strudel“ an neuer Energie für die nächste Seminar-Halbzeit bietet unsere Kuchen- und Strudelvariation nach Omas Rezept. Ganz nach Belieben, ob süß und fruchtig, oder doch lieber pikant und herzhaft, können Sie aus vier Strudeln bzw. Kuchen wählen:

Süß & fruchtig:

Apfelstrudel

Topfen-Zwetschkenstrudel

Milchrahmstrudel mit Rosinen

Saisonalen Fruchtkuchen

Vanillesauce mit Rum

Pikant & herzhaft:

Wir überraschen Sie mit **vier unterschiedlichen Strudelvariationen** (je nach Saison z.B. Erdäpfel-, Gemüse-, Kraut-, Spinatstrudel, ...) – natürlich immer mit dabei: **Sauerrahmsauce** mit Schnittlauch

Flüssige Stärkung finden Sie an der **Teebar** oder an der **Kaffeebar**.

... inkludiert in der Seminarpauschale!



UpGRADEs

Bitte auf's Trinken nicht vergessen!

„Stille Wasser sind nicht tief, sondern ohne Kohlensäure.“
Regelmäßiges Trinken stärkt Ihre Zellen und gibt Kraft für neue, kreative Denkanstöße. Gut, dass Sie hier bei uns im Congress Loipersdorf aus einer Vielzahl an wohlschmeckenden flüssigen Energielieferanten wählen können.



Getränketisch VOR DEM Seminarraum

Wasser mit Geschmack (Holunder, Zitrone und Kräuter), **Mineralwasser** prickelnd und **Kukmirner Fruchtsäfte** werden als Literware auf einem Getränketisch **VOR DEM SEMINARRAUM** bereitgestellt.

... inkludiert
in der
Seminarpauschale!



TischUPGRADE 1

Getränketisch IM Seminarraum

Wasser mit Geschmack
Holunder | Zitrone | Kräuter

Mineralwasser prickelnd

Kukmirner Fruchtsäfte

(als Literware auf einem Getränketisch
IM SEMINARRAUM bereitgestellt)

€ 1,⁵⁰

Preis pro Person und Tag inkl. USt.



TischUPGRADE 2

Getränkeflaschen am Tisch im Seminarraum

Sie bevorzugen hochwertige Getränkeflaschen direkt am Seminartisch? Buchen Sie unser Tischupgrade! Dieses Upgrade beinhaltet hochwertige **regionale Fruchtsäfte in 0,33 l Flaschen** und **Mineralwasser in 0,33 l Flaschen direkt am Seminartisch**. Abgefüllt werden diese Fruchtsäfte direkt in der Region vom Weinhof Koglmann aus Neusiedl bei Güssing.

€ 2,⁵⁰

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

Ein Upgrade zwischen durch schadet nie!

Sie haben Lust auf einen Snack oder einen vitaminreichen Proviant zwischendurch? Kein Problem. Bei uns ist Naschen ausdrücklich erwünscht! Nach Ihren individuellen Wünschen stellen wir Ihnen zu jeder Zeit gerne verschiedene Appetizer zur Verfügung – ob zum Empfang, in den Seminarpausen oder zum GenussMittag.

Diese Upgrades sind zu jeder Zeit buchbar!

(Reservierung mind. 2 Tage im Voraus)

Genuss SNACK 1

Train your Brain

Nahrung für's Gehirn bieten unsere knackigen **Apfelringe**, röstfrischen **Knabberkerne**, luftige **Cerealien** und **Müsliriegel**.

€ 4,50

Preis pro Person und Pause inkl. USt.



Genuss SNACK 2

Ein fruchtiger Schuss Energie

Tanken Sie neue Kraft mit unseren frisch zubereiteten fruchtigen Vitaminbomben in unserer **Smoothie-Genuss-Bar**.

€ 6,50

Preis pro Person und Pause inkl. USt.

Genuss SNACK 3

Sweets for my Sweet

Weil es manchmal einfach eine Portion Zucker braucht. Oder besser gesagt: eine ordentliche Ladung Glückshormone. Wie wär' es mit **Gummibärchen**, **Smarties**, **Drageekeksi**, **Erdnüsse**

€ 4,50

Preis pro Person und Pause inkl. USt.



Genuss MITTAG

Zeit für's Mittagessen: It's Showtime!

Der Worte sind genug gewechselt – lasst uns endlich Taten sehen. Oder in unserem Fall kreative Kochkünste! Beim Mittagessen halten wir uns vom S&K GenussCatering nämlich an die berühmten Liedzeilen von Opus: „Live Is Life“. Sämtliche Gaumenfreuden werden von unseren beiden Genusschampions vor Ort und somit superfrisch zubereitet.

Erleben Sie Ihren GenussMittag à la Chef vom Buffet. Eine inkludierte Highlight Station wird Sie mit schmackhaften Köstlichkeiten in andere Länder und Sphären entführen ...



Eine vegane
oder vegetarische
Alternative ist bei
jedem Gang
inkludiert!

Genuss MITTAGSBUFFET



+
zusätzlich
eine Highlight
Station Ihrer
Wahl!

GenussBuffet à la Chef

Zum GenussMittag bieten wir Ihnen eine **Suppe mit frischen saisonalen Kräutern**, **Gemüse der Saison** und **Brot**. Danach zaubern wir Ihnen ein köstliches **regionales Fleischgericht** sowie ein **vegetarisches Gericht** mit **Beilagen je nach Saison** live in unserer ShowKüche. Nicht fehlen dürfen unsere frischen und knackigen **Salate aus unserer Vitalecke** mit hochwertigen Essigen und Ölen aus der Region.

... inkludiert in der Seminarpauschale sind das GenussBuffet sowie eine Highlight Station Ihrer Wahl!

Dessert auf Wunsch zubuchbar:

Aufpreis € 4,⁵⁰

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

Highlight STATION 1

Bella ciao (Italian Style)

Von Penne bis Pasta: An unserer Showcooking-Station im „tricolore-Style“ weht Ihnen der Duft von frischem Basilikum, Tomaten und Rucola um die Nase! Hier warten auf Sie herrliche **Nudel-Gerichte im italienischen Stil**. Frische Pasta in Olivenöl oder mit verschiedenen Saucen, Hartkäse und frischen Kräutern.



Highlight STATION 2



Burger Bros' (American Style)

Von spicy bis smoky: Unsere Showmen zaubern für Sie Ihren individuellen saftigen **Wunschburger, ganz nach Ihrem Belieben**. Dabei können Sie aus unterschiedlichen Zutaten wählen. Passend dazu servieren wir **knusprige Erdäpfel** und **verschiedene Dips**.

Highlight STATION 3

Voi guat! (Styrian Style)

An unserer Steira-Station genießen Sie Steiermark pur: **Knuspriges Backhendl** vom Gölles Bauer, **klassischer, hausgemachter Erdäpfelsalat** und als Draufgabe natürlich das schwarze Gold: bestes **Steirisches Kürbiskernöl**.



Eine Highlight Station Ihrer Wahl ist neben dem Buffet im GenussMittag inkludiert.

Upgrades



MITTAGS-UPGRADE 1

Eis, Eis, Baby ... Der Eiswagen rollt an!

Es muss nicht immer heiß sein, um dahinzuschmelzen.
Ob Schoko, Vanille, Erdbeere und Co. – Eisessen
macht glücklich und lebensfroh!
An unserem **Eiswagen** haben Sie die Wahl.
Von klassisch köstlich bis kokett kreativ.
Schöpfen Sie mit jeder Kugel einen Glücksmoment!

€ 4,⁵⁰

Buchbar ab 50 Personen.
Preis pro Person und Tag inkl. USt.

MITTAGS-UPGRADE 2

Anti Pasti Station

Gönnen Sie sich etwas Besonderes
und greifen Sie beherzt zu.

Luftgetrockneter Turmschinken aus der Region
von der Volano Aufschnittmaschine

Bergkäse aus der Steiermark
Hausgemachte **Chutney's**

€ 8,⁰⁰

Preis pro Person und Tag inkl. USt.



MITTAGS-UPGRADE 3

Schmarrn-Station

Bei uns ist Naschen ausdrücklich erlaubt.
Unser **Schmarrn aus der Riesenpfanne** ist nicht
nur ein Highlight für den Gaumen, denn auch
hier ist ein kleiner Showeffekt inkludiert.
Zuschauen, den köstlichen Duft der frisch zubereiteten
Köstlichkeiten einatmen und im Anschluss
einfach genießen.

Sauerrahmschmarrn mit
hausgemachtem **Rumeis**

€ 6,⁵⁰

Preis pro Person und Tag inkl. USt.



Getränke ZU MITTAG



So viel Action macht durstig. Na, dann: Prost!

Weil zu den köstlichsten Gaumenfreuden natürlich auch eine flüssige Erfrischung gehört, bieten wir zum Mittagessen eine exklusive Getränkepauschale mit ausgewählten Spezialitäten:

Kukmirner Fruchtsäfte

Wasser mit Geschmack

Holunder | Zitrone | Kräuter

Mineralwasser prickelnd

und nach dem Essen:

The Show must go on

Belebende Tee-Spezialitäten von unserer **Teebar** und anregender Kaffee von unserer **Kaffeebar**

€ 7,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.
Verrechnung pauschal oder auf Wunsch auch nach Verbrauch.



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**.

€ 6,⁵⁰

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.

€ 14,⁰⁰

Preis pro Person und Tag inkl. USt.



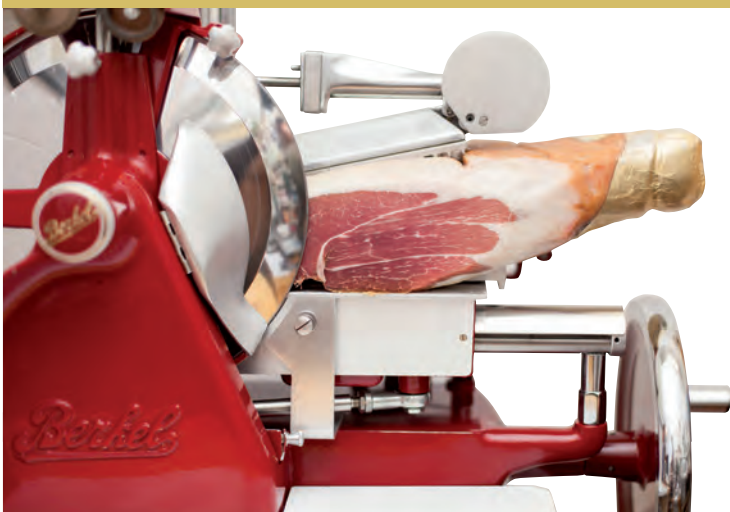
APERITIF UPGRADE 2

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**.

€ 8,⁰⁰

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.

€ 4,⁸⁰

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!**

€ 6,⁰⁰

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
Grießknödel | Uhudler | Salzzwetschke

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
Ambientebeleuchtung und
stimmungsvolle Loungemusik.
All das ist im Buffetpreis
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

Lachsforelle | 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 | Cremes | 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*

Kräutercreme | Jourgebäck

Vorspeise serviert

Steirische Anti Pasti | schwarze Nüsse | Vulcanoschinken | Maschanska-Chutney
Kürbiswürfel | Kresse | Sprossen | Paradeiserrelish

Suppe serviert

Creme von der Kapuzinerkresse | Rauchspeck | Sesam

Von unseren Genussstationen

Station 1 „Sau gut“

Rosa Lungenbraten vom Vulkanlandschwein | Julienne von der Zuckerschote |
Cubes knusprig | Karotten | Erdäpfelstampf | Hollunderjus

Station 2 „Fischers Fritz“

Lachsforelle cross | Riso Nero | Thaispargel | Safran | Lemon

Station 3 „Es fliegt, es fliegt“

Hendlroulade | Erbsencreme | Mandelball | knuspriges Stroh |
Radieschen glaciert | Kräutersaitling | Rosmarinsaft

Dessert „Heut is Knödltog“

Knödelbuffet | Schoko | Erdbeere | Zwetschke | Butterbrösel

€ 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 Weinstadt Koglmann

Zweigelt Zieger

Kaffeespezialitäten, Tee und **heiße Schokolade**

€ 8,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.
Verrechnung pauschal pro angefangene Stunde
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 Weinstadt Koglmann

Zweigelt Zieger

Kaffeespezialitäten, Tee und **heiße Schokolade**

€ 10,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.
Verrechnung pauschal pro angefangene Stunde
oder auf Wunsch auch nach Verbrauch.

Getränkekarte

Aperitif

Uhudlerfrizzante Weinhof Koglmann Südburgenland	1/8 L	€ 4,20
Prosecco „il fresco“ DOC Treviso Spumante Villa Sandi Italien.....	1/8 L	€ 3,50

Regionale Säfte

Kukmirner Fruchtsäfte

Apfelsaft oder Traubensaft pur	0,33 L	€ 2,80
Apfelsaft oder Traubensaft mit Soda gespritzt	0,33 L	€ 2,80
Apfelsaft oder Traubensaft light	0,33 L	€ 2,80

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Almdudler	0,33 L	€ 3,80
Vöslauer Mineralwasser	0,33 L	€ 2,80 1 L € 5,60
Hausgemachter Eistee	0,33 L	€ 2,80
Red Bull	0,25 L	€ 4,20

Bier

Gösser Bier vom Fass	0,33 L	€ 4,20
Radler mit Almdudler	0,33 L	€ 4,20
Gösser Alkoholfrei	Flasche 0,5 L	€ 3,90

Alkoholische Getränke

Weißer Spritzer	0,33 L	€ 4,10
Aperol Spritz, Lillet Rosé oder Hugo	0,33 L	€ 6,50
S&K GenussWein	1/8 L	€ 4,50

Kaffee, Tee & Schokolade

Espresso	€ 3,40
Verlängerter	€ 3,70
Espresso groß	€ 4,10
Cafe latte	€ 4,20
Melange, Cappuccino	€ 3,90
Tee (Kräuter-, Ingwer-, Grün- oder Schwarztee)	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 3,90

Aus der Schnapsbrennerei

Cuvée (Apfel, Marille, Himbeere), Williamsbirne , Marille, Kriecherl oder Weichsellikör Zotter Kukmirn	2 cl	€ 5,40
--	------	--------

Preise inkl. USt.



WeinKARTE

Weißweine

Welschriesling Weingut Trabos Südsteiermark DAC	0,7 L	€ 25,00
Weißburgunder Weingut Hakl Südsteiermark DAC	0,7 L	€ 25,00
Chardonnay Badner Berg Weingut Aumann Thermenregion	0,7 L	€ 25,00
Grauburgunder DAC Weingut Gollenz Vulkanland	0,7 L	€ 28,00
Gelber Muskateller Weingut Koglmann Südburgenland	0,7 L	€ 26,00
Sauvignon Blanc Weingut Koglmann Südburgenland	0,7 L	€ 27,00
Sauvignon Blanc Weingut Kowald Bad Loipersdorf	0,7 L	€ 28,00
Grüner Veltliner Falkenstein DAC Weingut Dürnberg Weinviertel	0,7 L	€ 27,00
Grüner Veltliner Smaragd Terrassen Weingut Domäne Wachau Wachau	0,7 L	€ 42,00
Riesling Zöbinger DAC Weingut Barbara Öhlzelt Kamptal	0,7 L	€ 34,00
Riesling Ried Burgstall DAC Weingut FX Pichler Wachau	0,7 L	€ 64,00

Roséweine

Rosé Weingut Chateau d'Éclans Provence	0,7 L	€ 45,00
Rosé Weingut Frauwallner Vulkanland	0,7 L	€ 25,00
Uhudler Weingut Lorenz Südburgenland	0,7 L	€ 25,00

Rotweine

Zweigelt Klassik Exklusiv Weingut Pittnauer Burgenland	0,7 L	€ 32,00
Zweigelt Klassik Weingut Kerschbaum Mittelburgenland	0,7 L	€ 32,00
Blaufränkisch Eisenberg DAC Weingut Wallner Südburgenland	0,7 L	€ 34,00
Merlot Ried Sinner Weingut Zehetbauer Leithagebirge	0,7 L	€ 39,00
Cabernet Sauvignon Weingut Strehn Mittelburgenland	0,7 L	€ 29,00
Shiraz Maria's Vineyard Weingut Pfneisl Mittelburgenland	0,7 L	€ 55,00
Cuvée K3 Weingut Kowald Bad Loipersdorf	0,7 L	€ 54,00
Cuvée Das Phantom Weingut K+K Kirnbauer Mittelburgenland	0,7 L	€ 59,00

Schaumweine

Prosecco „il fresco“ DOC Treviso Spumante Villa Sandi Italien	0,7 L	€ 28,00
Prosecco Rosé „il fresco“ DOC Spumante Millesimato Villa Sandi Italien	0,7 L	€ 28,00
Auris Spumante Brut Villa Sandi Italien	0,7 L	€ 75,00
Uhudlerfrizzante Weingut Koglmann Südburgenland	0,7 L	€ 28,00

Champagner

Moet Chandon	0,7 L	€ 112,00
Roederer Brut Premier	0,7 L	€ 105,00

Stoppelgeld pro geöffnete Flasche EUR 8,40

Preise inkl. USt.



GEWISSE *Extras*



Deko & ARRANGEMENT

Ob pompös und opulent, blumig oder schlicht: Gerne übernehmen wir auch das Arrangement für Ihre Festtafel, Tische und Eventdekoration, ganz nach Ihrem Geschmack und individuellen Vorstellungen.

Preis auf Anfrage!

ES WIRD *magisch*

Sie wollen Ihr Event zu etwas Zauberhaftem machen? Wie wäre es mit einer exklusiven Zaubershow mit einem Magier?

Als Entertainer und Zauberkünstler bietet **Christoph Kulmer** eine atemberaubende Show und Zauberkunst fernab von dem, was Sie bisher gesehen haben. Sie werden Ihren Augen nicht trauen!

Preis und Verfügbarkeit auf Anfrage!



WIR BAUEN UM ...

Eine Seminarbestuhlung ist im Seminarpaket inkludiert – zusätzlicher Umbau

€ 42,00

Preis pro Mitarbeiter und Stunde inkl. USt.

**Weitere Events
oder Teambuilding Trainings
übermitteln wir Ihnen
gerne auf Anfrage!**



EINE UNVERGESSLICHE
GENUSSGESCHICHTE

58% GENUSSCATERING
IM CONGRESS LOIPERSDORF



S&K GenussCatering OG

Krottendorf 54 | 8385 Neuhaus am Klausenbach
+43 664 868 14 18 (Markus Sampt) +43 664 916 17 47 (Martin Koglmann)
office@sk-genusscatering.at | www.sk-genusscatering.at

Congress Loipersdorf TCCL GmbH & Co KG

Schaffelbadstraße 220 | 8282 Bad Loipersdorf | +43 3382 20000-7009
info@congress-loipersdorf.at | www.congress-loipersdorf.at