

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 – 11
Mittag Upgrades	12 – 13
Aperitif	14 – 15
GenussGalaabend	16 – 22
Getränkepauschale am Abend	23
Getränke- & Weinkarte	24 – 25
GenussExtras	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 Getränkeflaschen direkt am Seminartisch?
Buchen Sie unser Tischupgrade! Dieses Upgrade beinhaltet hochwertige **regionale Fruchtsäfte** und **Mineralwasser direkt am Seminartisch**. Abgefüllt werden diese Fruchtsäfte direkt in der Region vom Weinhof Koglmann aus Neusiedl bei Güssing.

€ 2,⁵⁰ halbtags ohne Servicierung
€ 3,⁵⁰ ganztags mit einer Servicierung

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 **€ 6,⁵⁰**

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

Highlight STATION 1

Mediterrane Genüsse (Holiday Style)

Von Gnocchi bis Paella: An unserer Showcooking-Station erleben Sie mediterranes Urlaubsfeeling pur! Der verlockende Duft von frischen Kräutern, sonnengereiften Tomaten und bestem Olivenöl lädt Sie ein, die Vielfalt der Mittelmeerküche zu entdecken.

Freuen Sie sich auf **hausgemachte Pasta und Gnocchi**, kombiniert mit aromatischen Saucen, sowie auf **traditionelle Paella**, die mit **saftigem Gemüse, zartem Fleisch oder frischen Meeresfrüchten** zubereitet wird. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis mit würzigem Hartkäse, duftendem Basilikum und einer Meeresbrise. Holen Sie sich den Geschmack des Südens auf den Teller!



Highlight STATION 2



Burger Bros' (American Style)

Von spicy bis smoky: Unsere Grillmeister kreieren Ihren ganz persönlichen **Wunschburger, genau nach Ihrem Geschmack**. Wählen Sie aus einer Vielzahl frischer Zutaten und lassen Sie sich Ihren Burger vor Ihren Augen zubereiten. Dazu servieren wir **knusprige Kartoffelspezialitäten** und eine Auswahl an **köstlichen Dips**. Ein echtes American-Style-Erlebnis!

Highlight STATION 3

Voi guat! (Styrian Style)

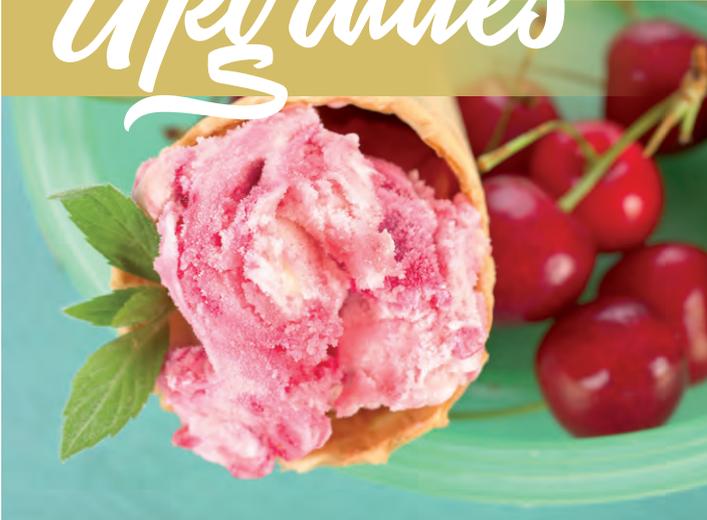
Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt der Steiermark an unserer Steira-Station! Hier servieren wir Ihnen echtes Heimatgefühl mit **knusprigem Backhendl** vom Gölles-Bauer, begleitet von **klassischem, hausgemachtem Erdäpfelsalat**.

Als besonderes Highlight darf das „schwarze Gold“ der Region nicht fehlen: bestes **Steirisches Kürbiskernöl**, das jedem Gericht den unverwechselbaren Geschmack der Steiermark verleiht.

Genuss mit regionalem Charakter!



Upgrades



MITTAGS-UPGRADE 1

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

Es muss nicht immer heiß sein, um dahinzuschmelzen.
Ob Schoko, Vanille, Erdbeere, Kirsche 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.

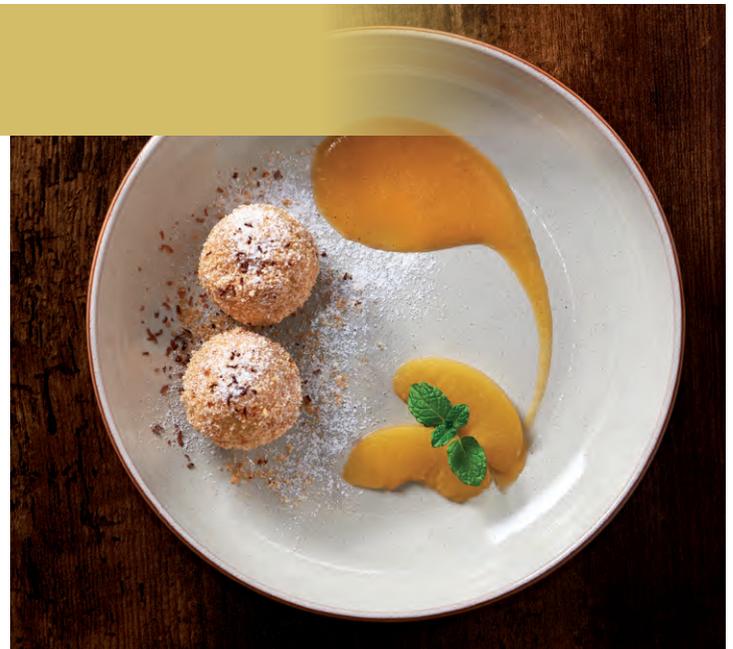
MITTAGS-UPGRADE 2

Knödel-Bufferet mit Beerenragout

Ein Knödelbuffet ist ein himmlisches Erlebnis für alle Dessertliebhaber. Am Buffet erwarten Sie flaumige Knödel, die mit **saisonalen Füllungen** überraschen: **von fruchtigen Erdbeeren bis hin zu cremiger Schokolade** ist für jeden Geschmack etwas dabei.

€ 6,⁵⁰

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.



MITTAGS-UPGRADE 4

Keine Zeit zum Mittagessen?

Wählen Sie aus zwei verschiedenen Lunchpaketen, eine ausgewogene Mischung aus Snacks und Getränken, um frisch und voller Energie durch den Tag zu gehen.



Lunchpaket klassisch

Erfrischender **Eiskaffee**

Frischer **Apfel**

Saftiger **Blaubeermuffin**

Herzhafter Kornspitz mit Schinken oder Käse

Knuspriger **Knoppers-Riegel**

Stillen Sie den Durst mit stillem Wasser

€ 18,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

Lunchpaket Energy

Energiegeladen mit einer Dose **Red Bull**

Gesunde **Banane**

Saftiger **Blaubeermuffin**

Herzhafter Kornspitz mit Schinken oder Käse

Nahrhafter **Power-Müsliriegel**

Stillen Sie den Durst mit stillem Wasser

€ 22,00

Preis pro Person und Tag inkl. USt.

MITTAGS-UPGRADE 5

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.

Getränke zu Mittag ...

Kukmirner Fruchtsäfte

Wasser mit Geschmack Holunder | Zitrone | Kräuter

Mineralwasser prickelnd

... und nach dem Essen

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**.

€ 7,⁵⁰

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.



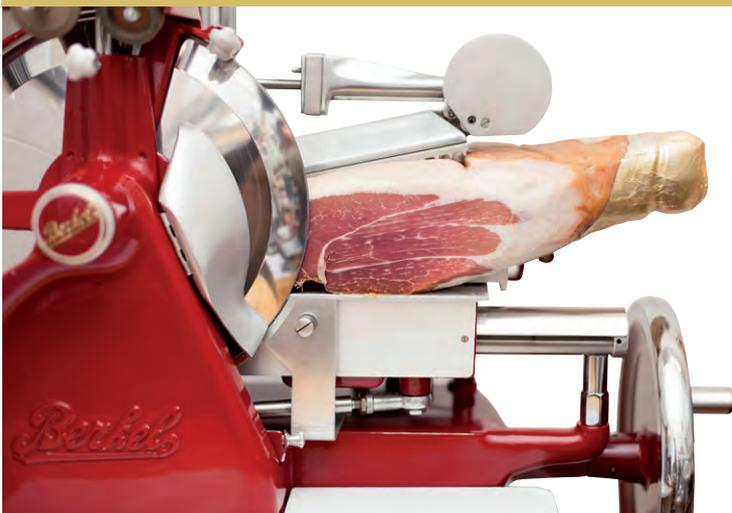
APERITIF UPGRADE 2

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.

€ 8,⁵⁰

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!**

€ 8,⁵⁰

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 | 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*

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 | marinierter 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.

Getränkekarte

Aperitif

Uhudlerfrizzante Weinhof Koglmann Südburgenland	1/8 L	€ 4,50
Prosecco „il fresco“ DOC Treviso Spumante Villa Sandi Italien	1/8 L	€ 4,30

Regionale Säfte

Kukmirner Fruchtsäfte

Apfelsaft oder Traubensaft pur	0,33 L	€ 3,70
Apfelsaft oder Traubensaft mit Soda gespritzt	0,33 L	€ 3,70
Apfelsaft oder Traubensaft light	0,33 L	€ 3,70

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Almdudler	0,33 L	€ 3,90
Vöslauer Mineralwasser	0,33 L € 2,80 1 L	€ 5,60
Eistee Makava	0,33 L	€ 3,90
Red Bull	0,25 L	€ 4,20
Tonic	0,20 L	€ 3,80

Bier

Gösser Bier vom Fass	0,33 L	€ 4,50
Radler mit Almdudler	0,33 L	€ 4,50
Gösser Alkoholfrei	Flasche 0,50 L	€ 4,50

Alkoholische Getränke

Weißer Spritzer	0,33 L	€ 4,50
Aperol Spritz, Lillet Rosé oder Hugo	0,33 L	€ 7,50
S&K GenussWein	1/8 L	€ 4,90

Kaffee, Tee & Schokolade

Espresso	€ 3,40
Verlängerter	€ 3,90
Espresso groß	€ 5,00
Cafe latte	€ 4,90
Melange, Cappuccino	€ 4,40
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 Koglmann Südburgenland	0,7 L € 27,00
Welschriesling Weingut Frauwallner Straden	0,7 L € 29,00
Weißburgunder Weingut Hakl St. Anna am Aigen	0,7 L € 31,00
Chardonnay Weingut Ulrich St. Anna am Aigen	0,7 L € 33,00
Gelber Muskateller Weingut Koglmann Südburgenland	0,7 L € 28,00
Sauvignon Blanc Weingut Krispel Straden	0,7 L € 32,00
Grüner Veltliner Weingut Tassilo Wachau	0,7 L € 34,00
Grüner Veltliner Federspiel Weingut Domäne Wachau Dürnstein	0,7 L € 32,00
Riesling Weingut Bründlmayer Langenlois	0,7 L € 42,00

Roséweine

Uhudler Weingut Koglmann Südburgenland	0,7 L € 27,00
Zweigelt Rosé Bio Weingut Artner Carnuntum	0,7 L € 29,00
Zweigelt Rosé Weingut Bründlmayer Langenlois	0,7 L € 39,00

Rotweine

Zweigelt Klassik Exklusiv Weingut Pittnauer Gols	0,7 L € 32,00
Blaufränkisch Weingut Kerschbaum Horitschon	0,7 L € 38,00
Merlot Weingut Koglmann Südburgenland	0,7 L € 31,00
Cabernet Sauvignon Weingut Strehn Deutschkreutz	0,7 L € 34,00
Cuvée K3 Weingut Kowald Bad Loipersdorf	0,7 L € 65,00
Cuvée Das Phantom Weingut K + K Kirnbauer Deutschkreutz	0,7 L € 69,00

Schaumweine

Prosecco „il fresco“ DOC Treviso Spumante Villa Sandi Italien	0,7 L € 29,00
Prosecco Rosé „il fresco“ DOC Spumante Millesimato Villa Sandi Italien	0,7 L € 34,00
Uhudlerfrizzante Weingut Koglmann Südburgenland	0,7 L € 32,00

Champagner

Moet Chandon ICE	0,7 L € 185,00
-------------------------------	----------------



Geräus EXTRAS



Mit diesen Highlights wird Ihre Feier grandios!

Egal ob Galaabend oder Firmenevent – wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass perfekt wird. Mit stilvoller Dekoration und moderner Hochtischbestuhlung schaffen wir ein Ambiente, das beeindruckt.

Unser Beleuchtungskonzept setzt die Location stimmungsvoll in Szene und sorgt für eine einladende Atmosphäre.

Für die musikalische Begleitung bieten wir DJ's für jeden Geschmack – von entspannten Klängen bis hin zu mitreißenden Beats.

Unsere Verkostungen, ob Gin, Bier oder Wein, sind das perfekte Highlight für Ihre Gäste, während das Esspressomobil für den idealen Abschluss sorgt. Und um die schönsten Momente festzuhalten, steht eine Fotobox bereit – ein Spaß für alle, und die perfekte Erinnerung an einen gelungenen Abend.

Lassen Sie uns Ihre Veranstaltung einzigartig machen!

GEWISSE EXTRAS

DJ's für jeden Geschmack

Verkostungen

(Gin, Bier, Wein,...)

Moderne **Hochtischbestuhlung**

Ambientebeleuchtung

Fotobox

Esspressomobil

Dekoration

Preis auf Anfrage!



EINE UNVERGESSLICHE
GENUSSGESCHICHTE

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