



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN



## *„Genussvolle Traumhochzeit“*

Eine festlich gedeckte Tafel, ein stimmungsvolles Ambiente, herrliche Menüs & Buffets und ein stilvoller und stets zuvorkommender Service machen Ihre Hochzeit zum schönsten Tag in Ihrem Leben!

Im harmonischen Zusammenspiel von Qualität und Kreativität kreieren wir ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Catering. Die sorgfältige Auswahl unserer Speisen und Getränke, die Liebe zum Detail bei der Präsentation sowie ein stimmungsvolles Ambiente verleihen Ihrer Hochzeit den ganz speziellen Genussmoment.

**Es ist euer Tag – eure Hochzeit – für uns etwas ganz besonderes!**

Gustieren Sie durch unser Angebot und stellen Sie sich Ihre kulinarische Traumhochzeit zusammen. Sehr gerne können Sie uns auch kontaktieren und wir erstellen Ihnen nach einem persönlichen Gespräch Ihr ganz individuelles Angebot.

Fühlen Sie sich einfach wohl, lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie

*eine unvergesslich schöne Zeit!*

Es wäre uns eine Freude Sie kulinarisch zu verwöhnen.

*Mahlzeit...*



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

## Angaben zur Hochzeitsfeier

### Angaben zum Brautpaar

Vorname & Nachname

Adresse: (Straße, PLZ, Ort)

E – Mailadresse:

Telefonnummer: (für Rückfragen)

### Angaben zur Hochzeitsfeier

Datum:

Personen:

Location:

### Ihre Wünsche:



Empfang der Gäste bei der Braut

Empfang der Gäste beim Bräutigam

Empfang der Gäste mit (Sekt, Fingerfood, Flying Service)

Agape

Hochzeitsmenü

Hochzeitsbuffet

Mitternachtsjause



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

## Finger Food

Egal ob als Appetitanreger zum Aperitif, als Vorspeise oder als Star des Abends, Fingerfood Häppchen sind immer ein Hit, ganz nach unserem Motto „Essen muss zum Erlebnis werden“.

### Fisch & Meeresfrüchte:

Marinierte steirische Flusskrebse mit Junglauchsalat

Black Tiger Garnelen im Corn Flakes Mantel und Dill-Kerbel Aioli

Räucherlachs gerollt mit Philadelphia – Weinbrandcreme

### Pute & Huhn:

Spieß vom Steirahendl mit Kernölmayonnaise

Pikante Hendspieße auf Currykraut und Sweet Chil

Geflügelterrinen mit Dörrobst und Maschanska-Chutney

Gebackene Steirabrüst auf Kernölkartoffeln

### Schwein & Rind:

Gekochter Schweineschinken mit Gemüse – Mayonnaisesalat

Sülzchen vom Bergrind mit Zwiebel und schwarzem Gold

A Gselchte´s vom Bauern mit Kren, Ei und Essiggemüse

Luftgetrockneter Turmschinken mit Krentopfen und Schnittlauch

Hauch dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

### Vegetarisch:

Lauwarmer Käse - Lauchquiche

Cous – Coussalat mit Gemüse frisch vom Gartl

Frischkäsepralinen auf Apfel – Rosmarin-Chutney

Tomatenmousse mit Büffelmozzarella – Basilikumspießchen

Paradeiser mit Büffelmozzarella und Basilikumrelish

Kalter Krautstrudel mit Kümmel und Knoblauchdip

Steirischer Erdäpfelkas mit Schnittlauch

Käse – Lauchquiche mit Paradeisermayonnaise

Kürbismousse mit Broccrostini, Kernöldip und Gartenkresse



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

---

## Flying Buffet

Eine besonders kommunikative Version der kulinarischen Umrahmung bieten Ihnen unsere Flying Buffets. Ein perfektes Timing für das Anrichten der Gerichte und ein flächendeckender Service damit jeder Gast von jedem Gang bekommt, macht ein professionelles Flying Buffet aus.

Die einzelnen Gänge sind kleine, kunstvolle Kompositionen und werden liebevoll in verschiedenen, hochwertigen Porzellanen angerichtet und serviert.

Diese moderne Cateringvariante ist wie gemacht, um mit Leuten in Kontakt zu kommen.

**„einfach zugreifen & genießen“**

Nachstehend haben wir Ihnen einige Flying Buffet Varianten zusammengestellt. Gustieren Sie sich durch unser kulinarisches Angebot: **(vegetarische oder vegane Gerichte auf Anfrage)**

## Flying Genuss Light

Steirischer Turmschinken auf der Buche geräuchert mit Maschanska-Chutney

Tomatencoulis mit Mozzarellabällchen, Fassbalsamico und Basilikumsalat

Räucherforelle im Glas mit Oberskren

Mango – Kürbisschaum in der Moccataste

Knuspriger Käsekuchen mit gebratenen Steiraspeck

Picatta vom Jungschweinefilet auf geschwenkter Parmesanpasta mit Paradieserdip

Mousse vom Strassajoghurt mit Erdbeercreme

Kuchen im Rexglas mit frischen Früchten

Weißes Schokoladenmousse mit gebratener Kaffeebohne



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

---

## Flying Genuss Premium

Roulade vom Rinderbullen mit Kürbiskernölgervais

Rauchlachs von der Kulmer Teichwirtschaft mit Dill - Krencreme

Marinierte Hühnerstücke mit Früchten der Saison und Amerikanischer Sauce

Kartoffelschaum mit gebratenem Speck

Gefüllte kleine Nudeltascherl mit Paradeiserschaum

Knuspriges Zanderfilet auf Rote Beete Risotto und Rieslingreduktion

Gebackene kleine Kalbswiener mit Erdäpfelsalat

Mousse vom Maschanskapfel mit eingelegtem Kirschapfel

Kleine Sacherwürfel

Topfen – Nougatknödel in Walnussbrösel mit Eierlikörsauce

## Flying Genuss Deluxe

Osso Colla hauch dünn aufgeschnitten mit steirischer Almbutter

Praline vom Frischkäse mit Schnittlauch und Bauernbrot frisch von Omas Ofen

Tartare vom Rauchlachs mit Gurkenrelishcreme und Pumpernickel

Klare Rinderconsomme´ mit Gemüsejulienne

3erlei von der Tiefseegarnele hausgemachter Paradeisermayonnaise

Trüffelrahmgnocchi mit Bergkas und frischen Kräutern

Tagliata vom Rinderfilet mit Nussrucola und gebratenen Pinienkernen

Brandteig am Spieß mit frischen Früchten

Himbeerschnitte mit Orangenobers

Mousse von der Kaffeebohne



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

## Hochzeitsdinner

*Dort wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten!* (Int. Unbekannt)

Das Hochzeitsdinner ist das kulinarische Highlight einer jeden Hochzeit. Bei einem ausgezeichneten Essen gemeinsame wunderbare Stunden zu verbringen, das ist es, was sich jeder Gast vom Dinner wünscht. **(vegetarische oder vegane Gerichte auf Anfrage)**

### GenussMenü 1

Frischkäsepraline mit Maschanska-Chutney und hauch dünn aufgeschnittenen Vulcanospeck

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe im Rexglas mit gebratenen Kernen

\*\*\*\*

Schweinsfilet zart rosa gebraten auf Wurzel – Pfeffergemüse mit gebratenen Polenta und glacierten Kirschparadeisern

\*\*\*\*

Panna Cotta mit fruchtigen Erdbeeren und marinierter Schokominze

### GenussMenü 2

Das Beste vom Rauchfisch mit Dillmousseline

\*\*\*\*

Klare Paradeiserconsomme mit kleinen Grießnockerl

\*\*\*\*

Rosa gebratene Mignons vom Rinderfilet mit Steinpilzcreme, gebratenen Saubohnen und knusprigen Erdäpfeltürmchen

\*\*\*\*

Mascarpone-Pfirsichtörtchen mit Amaretto und Pistazienpesto

### GenussMenü 3

Terrine von der steirischen Hendlbrust mit Dörrobst auf Kumquatssalat

\*\*\*\*

Spargelcreme aus der Gießkanne mit knusprigem Blätterteigstangerl

\*\*\*\*

Kalbsbackerl geschmort auf Süßkartoffelcreme, glacierten Brokkoli und Barolosauce

\*\*\*\*

Baileys-Schokomousse mit Espresso-Gelee



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

---

## GenussMenü 4

Anti Pastigemüse mit Rosmarinöl und knuspriger Paradeiserbruschetta

\*\*\*\*

Sellerieschaumsuppe mit knusprigen Erdäpfelchips

\*\*\*\*

Cremiges Rießlingrisotto dazu gebratenes Zanderfilet aus dem Raabtal

\*\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Wacholderkraut und gebackenen Erdäpfelnudeln

\*\*\*\*

Nougatbuchteln mit Mocca Espuma

## GenussMenü 5

Tartare vom Kärntner Almrind mit weichem Ei direkt aus dem Reindl

\*\*\*\*

Kartoffel – Trüffelcremesuppe mit knusprigen Chips

\*\*\*\*

Body Peel Garnele auf Lauchsalat und Sellerie Espuma

\*\*\*\*

Maishenderl Supreme mit glacierten Babykarotten, gebratenem Polenta und Paprikacreme

\*\*\*\*

Schokoladentart mit Winzerchaudeau

## GenussMenü 6

Hauch dünn aufgeschnittener Kalbsrücken auf Thunfischcreme mit Feldsalat

\*\*\*\*

Apfel – Selleriecremesuppe mit knusprigen Bauernbrotchips

\*\*\*\*

Ripatellisorbet im Rexglas mit Rosmarin

\*\*\*\*

Crepinette von der irischen Rinderbeiried mit gebratenem Bohnensalat,  
knusprigen Erdäpfelcubes und Zweigeltjus

\*\*\*\*

Sauerrahmschmarrn im Rexglas mit heißer Flamme



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

---

## Getränkepauschalen

### S & K Light

Apfelsaft, Traubensaft, Mineralwasser (still & prickelnd),  
Bier, Radler, Spritzer, Kaffee, Schnaps,  
Sämling vom Weingut Hackl – Südsteiermark  
Sauvignon Blanc vom Weingut Hackl – Südsteiermark  
Zweigelt vom Weinstadl Koglmann - Südburgenland  
**von 18.00 Uhr bis 02.00 Uhr**

### S & K Deluxe

Cola, Frucade, Apfelsaft, Traubensaft, Mineralwasser (still & prickelnd),  
Bier, Radler, Spritzer, Kaffee, Schnaps,  
Sauvignon vom Weingut Krispel – Hof bei Straden  
Gelber Muskateller vom Weingut Krispel – Hof bei Straden  
Zweigelt vom Weingut Zieger – Südburgenland  
**von 18.00 Uhr bis 02.00 Uhr**

### S & K Premium

Cola, Frucade, Apfelsaft, Traubensaft, Mineralwasser (still & prickelnd),  
Bier, Radler, Spritzer, Kaffee, Schnaps,  
Sauvignon vom Weingut Krispel – Hof bei Straden  
Gelber Muskateller vom Weingut Krispel – Hof bei Straden  
Zweigelt vom Weingut Zieger – Südburgenland

inkl. Hochzeitswein mit individueller Etikette

**open END**

Zusätzlich zu den 3 Pauschalvarianten besteht auch die Möglichkeit, die Getränke nach Verbrauch und das Servicepersonal nach geleisteten Stunden abzurechnen.





# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

## Equipment:

Mit unserem umfangreichen Equipment garantieren wir Ihnen einen professionellen Service. Frische und hochwertige Produkte stehen bei uns an oberster Stelle. Mit unserem umfangreichen Equipment können wir Ihnen eine behutsame Zubereitung in bestmöglicher Qualität garantieren.

Nachstehend haben Sie die Möglichkeit, dass Sie sich alle notwendigen Utensilien oder einzelne Equipment Bestandteile für Ihre Feierlichkeit dazu mieten.

### Gläser & Geschirr



Sektglas



Limoglas



Wasserglas



Bierglas



Weißweinglas



Rotweinglas



Schnapsglas



Kaffeegeschirr



Aschenbecher



Vorspeisenteller



Suppenteller



Hauptspeisenteller



Salatteller



Dessertteller



Vorspeisenbesteck



Suppenlöffel



Hauptspeisenbesteck



Dessertbesteck



# S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

## Tische & Bänke



Banketttisch rund  
Banketttisch eckig  
Brauereitisch  
Bankettsessel  
Brauereibank  
Stehtisch

## Tischtücher & Hussen



Tischtücher Bankett  
Tischtücher runder Tisch  
Tischtuch Brauereitisch  
Husse für Bankettsessel  
Husse für Stehtisch

## Loungemöbel



LOUNGEMÖBEL

## Servietten



Papierservietten in  
Wunschfarbe gefalten  
Stoffserviette gefalten nach  
Wunschmotiv & Farbe

## Kerzenständer



Kerzenständer 6 flammig  
Kerzenständer 1 flammig

## Drucksorten



Menükarten und/oder  
Getränkemarken mit Logo  
oder Wunschfoto – Text

## Dekoration



Blumenschmuck,  
Tischläufer – Tischset,  
Kerzenständer



Eindecken der Tafel  
Kühlanhänger

## Sonstiges



Bar für Ausschank  
Geschirrspüler  
Kühlschrank  
Zelt  
Musikanlage mit Mikrofon  
Hupfburg für Kinder