



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN



„Ihre Feier in besten Händen“

Eine festlich gedeckte Tafel, ein stimmungsvolles Ambiente, herrliche Menüs & Buffets und ein stets zuvorkommender Service! Egal wie viele Gäste Sie erwarten, unser erfahrenes Team lässt Ihre Feier zu einem einmalig schönen Erlebnis werden.

Ob Ihr Geburtstag, Familien, Vereins- oder Betriebsfeiern, ob in einer Location Ihrer Wahl oder gemütlich in Ihrem Garten, das Team vom S & K GenussCatering arrangiert für Sie was immer Sie sich kulinarisch für Ihre Feierlichkeit wünschen, denn Essen muss zu einem Erlebnis werden.

Gustieren Sie durch unser Angebot und stellen Sie sich Ihre Wunschmenü zusammen, denn Sie haben die Wahl mit welchen Gaumenfreuden Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen möchten. Sehr gerne können Sie uns auch kontaktieren und wir erstellen Ihnen nach einem persönlichen Gespräch Ihr ganz individuelles Angebot.

Fühlen Sie sich einfach wohl 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 Feier

Persönliche Daten

Vorname & Nachname

Adresse: (Straße, PLZ, Ort)

E – Mailadresse:

Telefonnummer: (für Rückfragen)

Angaben zur Feierlichkeit

Datum:

Personen:

Art der Feier:

Location:

Ihre Wünsche:



Empfang der Gäste



Menü



Buffet



Mitternachtsjause





S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Die Vorspeisen



Rosa gebratenes Rinderroastbeef vom steirischen Almfleisch mit Eierremouladensauce



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



Saures Rindfleisch mit Zwiebeln – Kernölvinaigrette



Gemischter Rauchfisch mit Oberskrenmousseline



Räucherlachs gerollt mit Philadelphia – Weinbrandcreme



Paradeiser mit Büffelmozzarella und Basilikumrelish



Steirischer Erdäpfelkas mit Schnittlauch



Kalter Krautstrudel mit Kümmel und Knoblauchdip



Pikante Hendlspieße auf Currykraut und Sweet Chili



Käse – Lauchquiche mit Paradeisermayonnaise



Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce



Geflügelterrinen mit Dörrobst und Maschanska - Chuttnay



Kürbismousse mit Brotcrostini, Kernöldip und Gartenkresse



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Die Salate

-  Hausgemachter Erdäpfelsalat
-  Pikanter Krautsalat
-  Rahmiger Gurkensalat mit Dill
-  Käferbohnen mit rotem Zwiebel
-  Mayonnaisesalat mit Bio – Eiern
-  Maissalat mit buntem Paprika
-  Weißer Bohnensalat mit Zwiebeln
-  Karottensalat mit Orangenmarinade
-  Paradeisersalat mit Zwiebeln
-  Bunter Blattsalatmix
-  Schafskäsesalat mit Oliven und Zwiebel
-  Mozzarellacocktail mit Kirschparadeisern und Fassbalsamico
-  Rindfleischsalat mit Kernöl
-  Nudelsalat mit Gurken, Paprika und Käse
-  Wurstsalat mit jungem Gemüse und Emmentaler
-  Rote Linsen mit Limettendressing
-  Cesarsalat mit Sardellen und Parmesan
-  Thunfischsalat mit Americandressing
-  Hühnersalat mit Ananas und Melone
-  Shrimpsalat mit Früchten und leichter Paradeisermayonnaise

-  Joghurt – Schnittlauchdressing
-  Cocktaildressing
-  Steirisches Kürbiskernöl
-  Frenchdressing
-  Essige und Öle



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Frisches aus dem Suppentopf:

-  Klare Rinderboullion vom steirischen Almochsen
-  Hausgemachte Frittaten
-  Brandteiggebäck
-  Leberknödeln
-  Grießnockerln
-  Kaspressknödeln
-  Leberreis
-  Fleischstrudel

-  Fein passierte Knoblauchcremesuppe mit knusprigen Brotwürfeln
-  Steirische Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
-  Burgenländische Uhudlercremesuppe
-  Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
-  Saure Rahmsuppe mit Kümmel

-  Gulaschsuppe mit jungem Gemüse und Erdäpfelwürfeln
-  Würstelgulasch mit Rahm und Majoran
-  Chili con carne mit Habaneros
-  Linseneintopf mit Wurzelgemüse



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Gebackenes



Schnitzerl vom Bio – Schwein mit Zitrone



Schnitzerl vom Kärntner Kalbsfleisch mit Zitrone



Schnitzerl von der Pute in Sesamkruste



Schnitzerl vom Bio – Henderl gerollt mit Schinken und Käse



Steirisches Backhenderl frisch vom Bauern



Knusprige Fischfingers „Süß – Salzwasser“

Gebratenes



Schweinebraten vom Schopf mit Kümmelsafterl



Knuspriger Schweinebauch mit Semmelfülle und Knoblauchjus



Vordere Schweinestelze mit Knusperschwartl



Kalbstafelspitz rosa mit Trüffelglace

Geschmortes



Zwiebelrostbraten vom Almfleisch mit Knusperzwiebel



Rindsbraten mit Mostsauce und Wurzelgemüse



Wildragout mit Gemüse und Wacholderrahmsauce



Kalbsvogel mit Senfrahmsauce und Creme Fraiche´



Rindergulasch mit Paprika



Hühnerragout mit Schwammerlsauce



Geschnetzeltes vom Schweinelungenbraten mit Sauce Stroganoff



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Vom Rost



Kotelett vom Schweinekarree mit Rosmarinöl



Kotelett vom Schweineschopf mit Knoblauchmarinade



Karreesteak mit argentinischem Gewürzsalz



Medaillons vom Schweinelungenbraten mit Zitronenpfeffer



Spareribs mit Honig – Biermarinade



Rinderrückensteak rosa mit Meersalz



Rumpsteak mit Thymian und rosa Pfeffer



Spieß vom Rinderrücken mit Zwiebel



Im Ganzen gebratene Rinderbeiried mit frischen Kräutern



Hendlsteaks mit Sweet Chili



Hühnerspieß mit Ananas



Hirtenspieße mit allen Fleischkomponenten und kleinen Würsteln



Lammspieße mit Zwiebel und Rosmarinöl



Fleischlaibchen mit Paprika



Cevapcici ganz klassisch



Raabtaler Zanderfilet mit Zitrone



Butterfischsteak aus dem Pazifik



Forellenfilet vom Kulmer



Norwegisches Lachsmittelstück



Knusprige Calamaris



Riesengarnelen mit Knoblauch



Garnele am Spieß



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Beilagen



- Röstgemüse aus der Riesenpfanne mit Gyros gewürzt
- Buntes Karottengemüse mit Kräuterbutter
- Pikante Ratatouille mit Paprika und Majoran
- Braisiertes Sauerkraut mit Wacholder
- Braisiertes Rotkraut mit Zimt und Orange
- Rahmiges Wirsinggemüse mit Speck und Creme Fraiché
- Kürbisgemüse mit Kümmel
- Zucchini – Paprika – Sprossengemüse
- Maiskolbengemüse mit brauner Nussbutter
- Brokkoligemüse mit Olivenöl und rosa Beeren
- Grünes Bohnengemüse mit Speck und Zwiebel
- Rösterdäpfel mit Kümmel und Zwiebel
- Knusprige Braterdäpfel aus dem Rohr mit Rauchsalz
- Würzige Erdäpfelspalten
- Pommes Frites
- Ofenerdäpfel
- Überbackenes Erdäpfelgratin mit Parmesan
- Kroketten
- Erdäpfelpüree mit Sauerrahm
- Glacierte Eiernockerl mit Butter und Kräutern
- Pasta mit Olivenöl und Kresse
- Rahmiger Polenta mit Trüffelöl
- Butterreis
- Flaumige Semmelknödel
- Gebratene Serviettenknödel



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Saucen

-  Feurige Pfeffersauce
-  Trüffelrahmsauce
-  Cognaccrème mit rosa Beeren
-  Knoblauch – Sauerrahmdip
-  Sauce Tartar
-  Schnittlauch – Topfendip
-  Curry – Ananassauce
-  Cocktailsauce mit steirischem Kren
-  Senf – Sauerrahmzwiebel
-  Ketchup
-  Paradeisermayonnaise
-  Kräuterbutter

Gebäck

-  Gemischtes Jourgebäck
-  Grammelpogatscherl
-  Käsestangerl
-  Toskanische Paradeiserbaguette
-  Vollkornbrot
-  Schwarzbrot
-  Bauernbrot
-  Knoblauchbaguette
-  Kräuterbaguette
-  Kaisersemmeln



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Dessert

-  Esterhazyschnitte
-  Donauwelle
-  Joghurnockerl mit Fruchtsauce
-  Panna Cotta mit Erdbeerragout
-  Erdbeer – Joghurtschnitte
-  Kokos – Schokokuchen
-  Zitronen – Biskuitroulade mit Joghurtcreme
-  Gefüllte Brandteigkrapferl
-  Schokomousse
-  Schwarzwälder – Kirschschnitte
-  Sachertorte
-  Cremeschnitte
-  Tiramisu im Glas
-  Steiramisu mit Maschanska
-  Aufgeschnittenes Obst
-  Obstkorb mit Früchten der Saison
-  Schokoladenbrunnen mit Früchtespieße



S & K GenussCatering OG

Markus SAMPT & Martin KOGLMANN

Getränkepauschalen



„Light“

Servicepersonal

Apfelsaft, Traubensaft, Mineralwasser, Spritzwein, Bier,
sämtliche Gläser



„Deluxe“

Servicepersonal

Apfelsaft, Traubensaft, Mineralwasser, Spritzwein, Bier, Schnaps,
Kaffee, sämtliche Gläser und Kaffeegeschirr



„Premium“

Servicepersonal

Apfelsaft, Traubensaft, Cola, Almdudler, Spritzwein, Bier, Schnaps,
Kaffee, Bouteille Wein vom Weinstadt Koglmann Neusiedl bei Güssing,
sämtliche Gläser und Kaffeegeschirr



„Abrechnung nach Verbrauch“



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



Vorspeiseteller



Suppenteller



Hauptspeiseteller



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
- Hüpfburg für Kinder