



CONGRESS LOIPERSDORF

SEMINAR | EVENT | MEETING



**Wir bringen alle an einen Tisch.
Wo immer Sie möchten.**

Kontakt:

Congress Loipersdorf
A-8282 Loipersdorf bei Fürstenfeld
Schaffelbadstraße 220
+43 (0) 3382 20000 7009
info@congress-loipersdorf.at
www.congress-loipersdorf.at

Miteinander am Tisch sitzen, reden, lachen, gemeinsam essen, trinken und feiern. Was gibt es Schöneres? Ob bei einem privaten Fest, einer Firmenfeier, bei einer kulturellen Veranstaltung oder einer Hochzeit in der Wunschlocation – wir machen es möglich und organisieren Ihre Veranstaltung mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail.

Alles zur richtigen Zeit am richtigen Platz! Für uns ist ein Event erst dann gelungen, wenn es nicht nur ein Fest für den Gaumen ist, sondern bei unseren Gästen als Gesamteindruck nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Wir sorgen für höchsten Genuss am Teller und freuen uns immer wieder aufs Neue, unsere Gäste von der kulinarischen Vielfalt und mit erstklassigem Service zu überzeugen.

Bei der Auswahl unserer Zutaten achten wir ganz besonders darauf, dass nahezu Alles was auf den Tisch kommt, direkt aus der Region stammt. So können Sie darauf vertrauen, dass es nicht nur gut schmeckt, sondern auch fair produziert wurde.

Unsere Palette reicht von traditionellen steirischen Schmankerln bis hin zu internationalen Spezialitäten, von Stehbuffets oder Flying Buffets mit Brötchen-Variationen bis hin zum exklusiven Galadinner.

Durch das Zusammenspiel von organisatorischem Geschick und kreativen Ideen wird es möglich, immer wieder für das eine oder andere Highlight und für strahlende Gesichter zu sorgen. Das Gelingen einer Veranstaltung liegt an unzähligen Details und besondere Momente entstehen dann, wenn man sie gleichzeitig bewusst wahrnimmt wie steuert. Immer mit allen Sinnen auf den Gast und auf sich selbst gerichtet, was letztendlich zu nachhaltig positiven Impulsen für alle beitragen soll.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!
Ihr Genusshandwerk-Team

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



Möchten Sie Ihr Menü gerne individuell zusammenstellen?

Vorspeisen

Brotsalat mit Rindfleisch und Steirer Kren	€ 7,20
Tatar von der Roten Rübe mit Krensorbet	€ 8,90
Variation „vom Michi seine Fisch“ mit Gurke und Olivensand	€ 14,50
Vitello Forello Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Räucherforellen-Limettensauce	€ 14,50
Schafskäse – Apfel – Amaranth	€ 8,90
Beef Tatar vom Pöllauer Ochsen	€ 16,00
Steirasushi (3 Stück) Sushi & Maki von Rollgerste und steirischem Saibling mit Krenwasabi & Ingwer	€ 14,00
Vorspeisenvariation Rote Rüben-Tartare, Gesurtes Wildschwein, Fischmousse	€ 11,00

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel, Grießnockerl, Kräuterfrittaten oder Fleischstrudel	€ 4,90
---	--------



Steirische Rahmsuppe	€ 4,90
Oststeirische Mostsuppe mit Schaumkrone	€ 4,90
Genusshandwerker Hochzeitssuppe Hendlbrühe mit Nudeln, Gemüse und Fleischeinlage	€ 4,90
Kokos-Kürbissuppe (vegan) mit Kernöl	€ 6,20
Genusshandwerker Suppentopf	€ 4,90
Steinpilzrahmsuppe mit Erdäpfelknödel	€ 4,90
Pastinakenschaumsuppe mit Zanderstrudel	€ 6,20

Fischgerichte

Fischpfandl mit steirischen Schillerlocken	€ 13,50
Medistryane® Paella mit heimischen Süßwasserfischen	€ 15,00
Gebratenes Welsfilet mit Quinoaerdäpfelpüree	€ 19,50
Filet vom Mürztaler Bio-Saibling mit Paradeisrisotto	€ 25,50
Filet vom steirischen Branzzino mit geschmortem Fenchel und Erdäpfelpüree	€ 25,50



Fleischgerichte

Knusperbraten vom Schwein € 13,50
mit Semmelknödel, Sauerkraut und Natursaftl

Geschmortes Paprikahendl € 13,50
mit Butternocken und gewürzten Sauerrahm

Apfellandschnitzel® € 13,50
Schweinerücken gebraten mit Speck, Zwiebel, Äpfeln und Bergkäse überbacken dazu gebratene Erdäpfeln

Gefüllte Hendelbrust im Speckmantel € 13,50
mit buntem Rollgerstl und Petersiliensauce

Gekochtes Rindfleisch vom Pöllauer Ochsen € 21,00
geröstete Erdäpfeln, Kürbisgemüse, Semmelkren, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Saftiges Filet vom Schwein € 16,00
auf Steinpilzrahmnudeln, geschmorter Paradeis und Portweinjus

Geschmortes Rinderbackerl € 18,50
mit Roquefort-Polenta und geschmortes Wurzelgemüse

Rücken vom Weizer Berglamm € 36,50
mit Paradeispolenta

Filet vom Pöllauer Ochsen (180g roh) € 34,00
mit geschmortem Gemüse, Erdäpfelroulade und Portweinschalotten

Girardirostbraten vom Zotterkalb € 29,00
mit Erdäpfelpüree, geschmortem Romanesco, Schalotten und Pilzen

Flanksteak vom Pöllauer Rindvieh € 21,00
mit Senfkaviar, Süßkartoffelpüree und Speckbohnen



Vegetarische Speisen

Erdäpfel – Pilz – Strudel € 12,50
mit Petersiliensauce

Weizer Schafskäselasagne mit Spinat und Paradeiser € 12,50

Spinatknödel mit Paradeissauce € 11,00

Schafskäse-Knödel mit Paradeissauce € 12,50

Vegane Speisen

Veganes Steirer Chili € 7,50

Steirerwok € 12,50
Kürbisnudel – Wokgemüse – Kürbiskerne

Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis € 6,50

Buchteln mit Vanillesauce € 6,50

Genusshandwerks Eiswagen:
Kugel hausgemachtes Handwerker-Eis € 1,40

Topfen Nougatknödel mit Kürbiskernbrösel und Fruchtspiegel € 8,90

Gekochter Grießstrudel mit Marillenröster € 7,90

Flambierter Kaiserschmarrn € 8,50
mit Zwetschkenröster und Apfelmus

Apfelknödel mit Butterbrösel auf Apfelragout € 8,90

Buttermilch Ribiselterrine € 8,50

Schokokuchen im Glas mit Vanilleeis € 10,20
und Chilliweichseln

Kaffeeparfait im Glas € 6,90



Kaltes Fingerfood im Glaserl

Käferbohnsalat – Rettich – Kernöl	€ 3,50
Rote Rüben-Tatare	€ 3,50
Räucherfischmousse – Dillgurken	€ 4,50
Schafskäse – Paradeiser – Kernölpesto	€ 4,50
Beef Tatare – Pfeffermayonnaise	€ 6,50
Backhendl auf Erdäpfelsalat	€ 4,50
Gemüseburrito	€ 4,50
Quinoa-Gemüsesalat (vegan)	€ 3,50
Steirermaki	€ 3,50
Steirersushi	€ 4,50

Warmes Fingerfood im Glaserl

Saure Rahmsuppe in der Espressotasse	€ 2,70
Hendel – Einmachsuppe in der Espressotasse	€ 2,70
Kokos Kürbissuppe (vegan) in der Espressotasse	€ 2,70
Veganes Steirer Chili	€ 3,90
Spinatknödel mit Paradeissauce	€ 5,20
Wels mit buntem Rollgerstl und geschmorter Paradeis	€ 6,90
Faschierte Laibchen von Lamm mit Paprikagemüse	€ 6,90
Paprika-Hendl mit Spätzle	€ 5,20



Butterschnitzerl mit Erdäpfelpüree	€ 6,20
Rinderbackerl mit Polenta	€ 5,20

Desserts im Weckglas

Grießflammerie	€ 3,90
Tiramisu vom Steirischen Apfel	€ 3,90
Mousse von der Dunklen Schokolade mit Chiliweichseln	€ 3,90
Nougatmousse	€ 3,90
Topfen Fruchtcreme	€ 3,90
Kokos Panna Cotta (vegan)	€ 3,90
Weißer Schokocreme	€ 3,90
Obstsalat	€ 3,90
Schwarzwälder Kirsch	€ 3,90
Ribiselmousse	€ 3,90
Eis im Weckglas	€ 3,90

Zusätzliches Angebot

Belegtes Brötchen (Stück)	€ 2,90
Kleiner gemischter Salat im Glas/Person	€ 3,50
Plunder (Stück)	€ 3,00
Blechkuchen (Stück)	€ 3,00
Obstkorb klein/mittel/groß	€ 25,00 / € 35,00 / € 45,00
Obstplatte (geschnitten)/Person	€ 4,00
Käsebuffet/-platte/Person (ab 20 Personen)	€ 11,00



Getränkepauschalen

Pauschale 1:

Mineralwasser, diverse Bauernsäfte, Kaffee, Tee

Pauschale 2:

Mineralwasser, diverse Bauernsäfte, Bier, Weiß- und Rotwein (gemäß unserer Auswahl), Kaffee, Tee

Pauschale 3:

Mineralwasser, diverse Bauernsäfte, Bier, Weiß- und Rotwein (gemäß unserer Auswahl), Sektempfang, Kaffee, Tee

Preis/Person	1 Stunden	3 Stunden	5 Stunden	7 Stunden
Pauschale 1	€ 6,00	€ 20,00	€ 26,00	€ 39,00
Pauschale 2	€ 9,00	€ 23,00	€ 30,00	€ 44,00
Pauschale 3	€ 11,00	€ 26,00	€ 33,00	€ 48,00



Getränke [Verrechnung nach tatsächlichem Verbrauch]

Bier

Bier vom Fass	0,3l	€ 3,20
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 3,60

Softgetränke

Mineralwasser		
Steirerquelle still prickelnd	0,25l	€ 2,50
Steirerquelle still prickelnd	0,75l	€ 5,60
Limonaden & Prickelndes		
Coca Cola Coca Cola Light Fanta Sprite Almdudler	0,33l	€ 3,00
Fever-Tree Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer	0,2l	€ 3,50
Red Bull	0,25l	€ 4,00

Säfte

Regionale Fruchtsäfte	0,2l	€ 3,00
Regionale Fruchtsäfte	0,70l	€ 9,00

Heissgetränke

Portion Kaffee	€ 2,50
Tee vom Sonnentor	€ 2,50



GENUSSHANDWERK
genusshandwerk.com | 2020

Mitarbeiterinnenaufwand (Verrechnung ab 0.00 Uhr)

Cateringleitung	€ 50,00
ServicemitarbeiterIn	€ 39,00
KüchenmitarbeiterIn	€ 43,00

Genusshandwerk-Extras

(Selbstzahler)-Longdrink- und Schnapsbar Ape (Genusshandwerk-Eiswagen) für Empfang / Agape oder Dessertbuffet	auf Anfrage
---	--------------------

Verleih und Transport: € 300,00; € 1,40/Kugel Eis

Hochzeitstorte	auf Anfrage
Candy-Bar inkl. Gläser, Schilder und Aufsteller	€ 5,00/Person
Ambientelicht	auf Anfrage
Zusätzliche Floristik	auf Anfrage
Fotografie / Fotobox / Videografie	auf Anfrage
DJ / Musik	auf Anfrage
Shuttle-Service	auf Anfrage
Apartment / Unterkünfte	auf Anfrage



Oft gefragt:

Steh Tisch mit Husse	€ 24,00
Sonnenschirm, weiß, 3 Meter, inkl. Ständer	€ 45,00
Geschenketisch	auf Anfrage
Weißer Holzstuhl	€ 4,20
Kinderhochstuhl	€ 3,50
Zelt	auf Anfrage
Prosciutto-Maschine	€ 120,00
Ringgriller	€ 80,00
Holzkech mit Holz	€ 80,00
Feuerkorb mit Holz	€ 24,00
Stoppelgeld/geöffnete Flasche	€ 11,00

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern.

Gedeck pro Person € 5,50

Villeroy und Boch Porzellan, Besteck, Brot & Gebäck,
Aufstriche, Mundserviette, Tischwäsche

Salat vom Buffet ab 25 Personen € 6,50

Blattsalate sowie marinierte Salate, 3erlei Dressings,
steirische Öle und Essige, Kürbis- und Sonnenblumenkerne

Dessert optional zu buchbar, siehe Dessertkarte

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern



GENUSSHANDWERK
genusshandwerk.com | 2020