



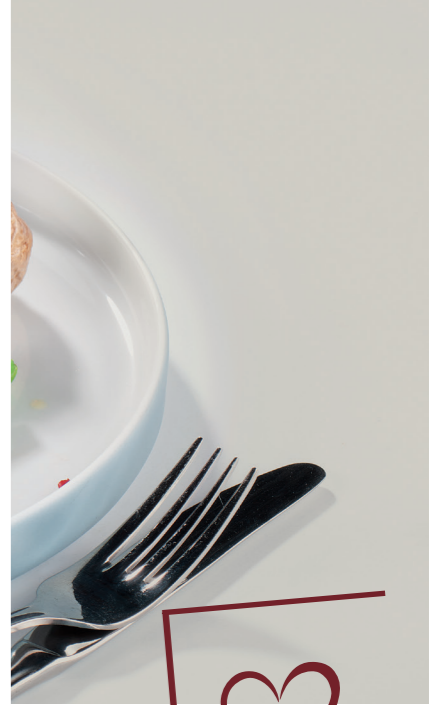
SKULINARIUM

genießen. erleben. erinnern.

Von HERZEN serviert.
"Weil euer Hochzeitstag einzigartig ist."



2026



Unsere MISSION

EUER Hochzeitstag ist einzigartig – und wir sorgen dafür, dass er unvergesslich bleibt. Mit handgemachten Speisen, echter Hingabe und der Erfahrung aus über 1.000 Hochzeiten. Unsere Küche verzichtet auf Schnörkel und Kompromisse – dafür setzen wir auf Qualität, ehrliche Zutaten und den Respekt vor Lebensmitteln.

HANDGEMACHT. REGIONAL. NATÜRLICH. MIT HERZ.



Eure Hochzeit

EUER großer Tag – unser Geschmack für das Detail. Liebe geht durch den Magen – und genau da setzen wir an. Wir sorgen für Genussmomente, die euch und eure Gäste begeistern.

Wir sind an EUERER Seite – mit einem starken Team, reibungsloser Planung und allem, was dazugehört.



7 STATIONEN

zur SKULINARISCHEN
Hochzeitsbegleitung



SKULINARIUM

genießen. erleben. erinnern.



1

QR-Code scannen –
Sendet uns ganz
einfach EURE
Informationen –
schnell,
unkompliziert und
digital.



2

Ihr erhaltet EUER
persönliches
Erstangebot
von SKULINARIUM.

3

Bucht EUREN
**Termin zur
Feinabstimmung.**

4

Menü-Tasting -
100 % Sicherheit

5

JA zu SKULINARIUM -
Wir sind EUER Partner
an EUREM Tag!

6

14 Tage vorher –
finale Informationen
- letzte Details und
Wünsche.

7

Der große Tag ist da –
SKULINARIUM
genießen. erleben.
erinnern.



SKULINARISCHE Genussreisen



Genussreise „Klassik“



Genussreise „Deluxe“



Genussreise „Royal“



Genussreise „Klassik“

Suppe

#klare Bouillon oder Schaumsuppe

Hauptspeise zur Wahl

#mit Paradeiserfarce gefülltes
OÖ-Maishendlfilet mit Natursaft
Wildreis / buntes Eferdinger Sommergemüse

#Filet vom Seehecht in Wurzelrahmsauce
Erbsengemüse / Eferdinger Erdäpfel

#glasierte Eferdinger Gemüsetagliatelle
mit Rucola / sonnengereifte Paradeiser

Genussreise „Klassik“

€ 26,90
pro Person

Genussreise „Deluxe“

CSK Vorspeisenbuffet

Hauptspeise zur Wahl

#Sous-vide gegartes Filet vom OÖ-Schwein
Pilzrahm / Erdäpfelflan
glasiertes Eferdinger Rübengemüse

#Filet vom Zander à la Polonaise mit Rieslingsauce
Kürbispüree / Polentanockn

#mit Blattspinat gefüllte Schlutzkrapfen
Ratatouillegemüse / Vogersalat / gereifter Käse

Genussreise „Deluxe“

€ 36,90
pro Person



Genussreise „Royal“

CSK „Etagere to share“


#Tarte von mediterranem Eferdinger Gemüse
und Ziegenfrischkäse
sonnengereifte Paradeiser / Crème fraîche AOP
SKULI Pesto

#Ildefonso von geräucherten Fischen
Dillgurken / gepoppter Mais / Joghurtmajo

#Mini-Schnitzel vom marinierten OÖ-Maishendl
Erdäpfelsalat / Zitrone

Hauptspeise zur Wahl

#Tranche vom OÖ-Rinder-Filet mit Wildkräutern
und Schalotten-Blaufränkischsauce
Kürbiskerngratin / Selleriemousseline
buntes Eferdinger Sommergemüse

#Filet von der Lachsforelle mit Bröselbutter
cremiger OÖ--Dinkel mit jungem Blattspinat
buntes Eferdinger Rübengemüse / Limonensauce

#glasierte Erdäpfelnockn mit fruchtigem Eferdinger
Paprikakompott / Salatherz / Sonnenblumenkerne


Genussreise „Royal“

€ 46,90
pro Person

CATERING

Planungsguide
für EURE Hochzeit



	trifft nicht zu	egal	trifft zu
Regionalität ist EUCH wichtig?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 
Habt IHR Lust auf Speisen, die mit Liebe hausgemacht, handgemacht zubereitet werden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wollt IHR klare Preise und volle Transparenz – schon vor der Feier?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Legt IHR Wert auf ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, ohne dabei auf Genuss zu verzichten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ist EUCH eine verlässliche, persönliche Beziehung zu EUREM Cateringpartner genauso wichtig wie gutes Essen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5 GRÜNDE für SKULINARIUM

Auch nach Vertragsunterzeichnung bleibt EURE **Menüwahl flexibel** und kann angepasst werden.

Unser **geschultes Servicepersonal** überzeugt durch Professionalität und tritt bei EURER Feier in stilvoller Servicekleidung auf.

SPRECHT MIT UNS! Gerne beraten wir EUCH persönlich in unserer Eventlocation Feichthub oder auch per Videocall.

1

Mit der Erfahrung aus **über 1.000 Hochzeiten** sorgt SKULINARIUM Catering dafür, dass EURE großer Tag unvergesslich wird.

2

Auch nach Vertragsunterzeichnung bleibt EURE **Menüwahl flexibel** und kann angepasst werden.

3

Unser **Fleisch und Gemüse** beziehen wir übrigens frisch von **Lieferanten aus Oberösterreich**.

4

Unser **geschultes Servicepersonal** überzeugt durch Professionalität und tritt bei EURER Feier in stilvoller Servicekleidung auf.

5

Unser **Serviceteam ist optimal abgestimmt** auf EURE Gästezahl – für einen reibungslosen Ablauf und erstklassigen Service auf Eurer Feier.





WIR FREUEN UNS DARAUFG,
EURE Geschichte mitzugestalten.
EUER Fest beginnt mit
unserem Angebot!


SKULINARIUM
genießen. erleben. erinnern.



Nachhaltigkeit & Klimaneutralität:

Unser Betrieb ist seit 2024 klimaneutral.
Wir erzeugen den benötigten Strom für
unsere Produktion auf unserer hauseigenen
130 kWp-PV-Anlage.

SKULINARIUM
Catering- und HandelsgmbH
Zentrale Wels:
Boschstrasse 45
4600 Wels

Office Nußbach:
Feichthubstr. 4
4542 Nußbach
☎ +43 7242 47 773 - 0
✉ office@skulinarium.com
🌐 skulinarium.com

