



SKULINARIUM

genießen. erleben. erinnern.



Regional und Bio aus OÖ zum fairen Preis!



Unsere MISSION



Als **Caterer mit Herz** beginnt unsere Arbeit nicht erst in der Küche, sondern beim Einkauf echter **LEBENSmittel**. Jeder Schritt – von der Auswahl bis zur Zubereitung – folgt unserem Anspruch: **ehrlich, regional, Bio.**

Echte LEBENSmittel – frisch, natürlich und voller Geschmack. Wir beziehen Obst, Gemüse, Fleisch, Eier und mehr direkt von bäuerlichen Betrieben aus Oberösterreich, mit denen wir persönlich seit Jahren zusammenarbeiten.



Kochen mit LEBENSmittel dadurch entstehen bei uns **SKULINARISCHE** Gerichte. Am Tisch kommt zusammen, was auf dem Feld begonnen hat – **mit Liebe zubereitet.**



SKULINARISCHER
Genuss der begeistert.

Unsere WERTE & unsere STÄRKEN

MEHR ALS CATERING – ECHTE GASTGEBER.

- **STRUKTURIERTE & PERSÖNLICHE BEGLEITUNG** – wir sind Ihr Fels in der Brandung.
- **HANDGEMACHTE KÜCHE** aus besten regionalen Zutaten.
- **VERLÄSSLICHKEIT & ERFAHRUNG** – wir wissen, worauf es ankommt.
- **RESSOURCENSCHONEND & CO₂-NEUTRAL** produziert.
- **PROBLEMLÖSER-MENTALITÄT** – wenn es drauf ankommt, sind wir da.
- **TOP-EVENTBEGLEITUNG** – von Herzen serviert.

Unser ANGEBOT

für Ihren Event

- Individuelle Menü- & Buffetkonzepte
- Live-Cooking & Flying Food
- Premium Bar- & Getränkeservice
- Equipment, Mobiliar & Servicepersonal
- Persönliche, strukturierte Betreuung von Anfang bis Ende




SKULINARIUM
genießen. erleben. erinnern.

- **FIRMEN- UND WEIHNACHTSFEIERN**
 - Feine Festtagsbuffets mit SKULINARIUM “Étagère to share”
 - Servierte Bankett-Menüs
 - Hochwertige hausgemachte Dessertbuffets

- **MESSECATERING**
 - Flexible und schnelle Verpflegungslösungen
 - Fingerfood und Snacks für zwischendurch
 - Professionelles Servicepersonal

- **SEMINARCATERING**
 - Businesslunch mit hausgemachten, regionalen Speisen
 - Gesunde Snacks, passendes Equipment
 - Kaffee- und Getränkelösungen

- **INCENTIVE EVENTS**
 - Outdoor-BBQ und Streetfood-Style
 - Oktoberfest
 - Neujahrsempfang, Sommerfest, etc.

Unser
PORTFOLIO
Eventcatering



Der SKULINARIUM

7-Stufen-Plan zur Eventbegleitung



Scan me
Anforderungen
Angebotserstellungen

1. Teilen Sie uns gerne Ihre **ersten Informationen und Wünsche** mit.
2. Wir schnüren für Sie ein **individuelles Angebot**.
3. Lassen Sie uns einen **Termin zur Abstimmung** vereinbaren.
4. **Menü-Tasting** mit Persönlichkeit
5. **Detailplanung** und Abstimmung
6. **Genussvoll feiern** - wir kümmern uns um den Rest.
7. Unzählige **begeisterte Kunden** – und täglich werden es mehr.

Unsere LOCATION

- **EXKLUSIVCATERING** - der Stadthalle Wels
- **EXKLUSIVCATERING** - im Eventgasthof Feichthub - Nußbach
- **EXKLUSIVCATERING** - im Buchberger G'ütl - Lambach

Wir finden die **perfekte Location für Ihr Event** – sprechen Sie uns einfach an!

Projektmanagement

CATERING besteht **70 % aus Projektmanagement** und **30 % aus Gastronomie**. Wir liefern nach Ihren Wünschen, zum geplanten Ort, zur geplanten Zeit, **mit bester Qualität**. Unser Fokus ist auf **Lösungen ausgerichtet** – **Probleme sind Herausforderungen**, die wir meistern.



WIR FREUEN UNS DARAUF,
Ihre Geschichte mitzugestalten.
Ihr Event 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

