

Wir stellen uns vor

Die Atlas Showküche

ist täglich (außer So) ab 18:00 Uhr zu buchen
Mindestumsatz 500,00 EUR
(max. 20 Personen)

Die Atlas Wohnküche

ist täglich zu buchen
Mindestumsatz So.-Mi. 800,00 EUR + Do.-Sa. 1.000,00 EUR
(max. 34 Personen)

Die Atlas Phönix-Hofküche ist täglich zu buchen

Mindestumsatz So.-Mi. 1000,00 EUR + Do.-Sa. 1.200,00 EUR
(max. 46 Personen)

Der Atlas Kochsalon ist täglich zu buchen

Mindestumsatz 1.500,00 EUR
(max. 106 Personen)

Alle Räumlichkeiten können Sie für Ihre private oder geschäftliche Feier buchen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Kontakt:

Veranstaltungsbüro Sarah Elster

Tel.: 040 / 851 78 10 **oder** 040 / 851 78 12

www.atlas.at

E-Mail: event@atlas.at **oder** atlas@atlas.at



Feiern Sie lieber ungewöhnlich!

Kochen Sie mit uns

IHRE „ALL INCLUSIVE“ ABENDE

Für nähere Informationen erreichen Sie uns unter
Telefon 040 851 78 10 oder atlas@atlas.at

DER „ALL INCLUSIVE“ ABEND IM ÜBERBLICK

Täglich Buchbar • mindestens 10 Personen, maximal 60 Personen • Mindestumsatz ab 500,00 EUR bis 1.500,00 EUR - Sie stellen sich Ihr Menü (ein Gericht pro Gang) aus den Vorschlägen selber zusammen und bereiten es am Abend mit unserem/n Koch/Köchen und Ihren Gästen zu • Die Räumlichkeiten stehen Ihnen von 18:00 bis 00:30 Uhr zur Verfügung. Danach berechnen wir Ihnen die Getränke nach Verbrauch und ab 01:00 Uhr berechnen wir für jede angefangene halbe Stunde 30,00 EUR Personalkostenpauschale • Sollten Sie vor 18:00 Uhr eintreffen, werden die bestellten Getränke nach Verbrauch berechnet.

Falls Sie feiern möchten, bitte nicht vergessen: CDs oder MP3-Player mitbringen, eine Anlage ist in jeder Küche vorhanden.

Wir benötigen zwei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl. Sollten dennoch weniger Personen als angemeldet erscheinen, berechnen wir 30,00 EUR Stornogebühr pro fehlender Person.

Die Angebote enthalten neben den Speisen folgende Getränke:

Sekt • Weisser Burgunder • Tinto Tempranillo •
Flaschenbier • Softdrinks • Kaffee

**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
60.00 EUR PRO PERSON**

Vorspeisen

Süßkartoffelsuppe mit Geflügelspieß
Oder

Blattsalat mit Birnen,
geräuchertem Speck und Nussdressing
Oder

Ricottagnocchi mit Schnittlauchschand und
geschmortem Kürbis
Oder

Roh marinierter Kabeljau Poke Style mit roter
Bete, Sushireis und
Meerrettich Mayonnaise
Oder

Entenblättereigtaschen auf
Pflaumen- Linsensalat mit Majorancreme

Hauptgänge

Schweinefilet mit Kaspressknödel Spitzkohl
und Biersauce
Oder

Gebackenes Seelachsfilet mit
Kapern-Weißweinsauce,
rote Bete und Kartoffelwürfel
Oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sauce
Bearnaise,

Möhrengemüse und Paprikakartoffeln
Oder

Maishuhnbrust mit Feigen gefüllt,
Currysauce, Bratgemüse und Tomatenreis

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Oder

Blaubeermuffin mit Zimt-Kirschkompott
Oder

Quarkknödel mit Pflaumenragoût

**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
70.00 EUR PRO PERSON**

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Nusskruste auf
Tomaten-Brotsalat und Honigcreme
Oder

Knusper Garnelen mit Nüssen,
Süßkartoffel-Birnensalat & Sesamcreme
oder

Gebratenes Doradenfilet mit
Avocado und Ananassalsa
Oder

Kalbsröllchen mit Feta und Rosmarin gefüllt,
Pilzsalat und Olivendip

Hauptgänge

Susländer Schweinerücken mit Speckkruste,
Sauce Choron, Bohnen und Semmelknödel
Oder

Entenkeule mit Rotweinsauce,
Rotkohl und Serviettenknödel
Oder

Rotbarschfilet gebraten mit Pak Choi, Kokos-
Chilisauce und Sesamrisotto
Oder

Kalbsrücken mit Majorankruste, Kartoffel-
Wurzelragoût und Steinpilzschaumsauce

Dessert

Topfenstrudel mit Apfelragoût und
Heidelbeerparfait
Oder

Marzipan Kipferl mit Mandarinenkompott und
Zimtparfait
Oder

Gebrannte Orangen-Rosmarincreme mit
Espressoparfait

**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
90.00 EUR PRO PERSON**

(Crémant Rosé,
Riesling Schloß Vollrads, Rioja Reserva)

Vorspeisen

Roh marinierter Rinderrücken mit
Pflaumenchutney und Parmesancreme
Oder

Garnelenravioli mit Selleriepüree, Steckrüben
und Kerbelöl
Oder

Geflämmter Thunfisch mit Rettich-
Ingwersalat und Kräuterpesto
Oder

Falafel mit Minz-Joghurtsauce und
Ofengemüse

Hauptgänge

Gebratenes MSC Kabeljaufilet mit
Senfsauce, Hokaidokürbis und
Polentaplätzchen
Oder

Rosa Gebratene Entenbrust mit Rosenkohl,
Kartoffelknödel und Thymiansauce
Oder

Rinderfiletmedaillons mit grünem Spargel,
Rotwein-Schalottensauce und
Kartoffel-Kräutertaler
Oder

Lammrücken mit Rosmarinsauce,
Tomatisiertem Fenchel und Kartoffelstrudel

Dessert

Windbeutel mit Tonkabohnenmousse an
Schokoladensauce und Nougatparfait
Oder

Mascarpone-Haselnusstörtchen mit
Gewürzorange und Lebkuchenparfait