

Feiern Sie lieber ungewöhnlich!
Kochen Sie mit uns
IHR „ALL-INCLUSIVE“ ABEND FÜR 50.00 EUR PRO PERSON

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

DER "ALL-INCLUSIVE" ABEND IM ÜBERBLICK

Täglich ab 18.00 Uhr zu buchen • mindestens 10 Personen, maximal 60 Personen • Mindestumsatz 500.00EUR €• Sie stellen sich Ihr Menü (ein Gericht pro Gang) aus den Vorschlägen selber zusammen und bereiten es am Abend mit unseren Köchen und Ihren Gästen zu • Die Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 00.30 Uhr zur Verfügung. Danach berechnen wir Ihnen die Getränke nach Verbrauch und ab 01:00 berechnen wir für jede angefangene halbe Stunde 25.00 EUR Personalkostenpauschale • Falls Sie feiern möchten, bitte nicht vergessen: CD's mitbringen, eine Anlage ist in der Küche vorhanden Wir berechnen 50.00 EUR pro Person für den all-inclusive Abend. Wir benötigen zwei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl. Sollten dennoch weniger Personen als angemeldet erscheinen berechnen wir 20.00 EUR pro fehlender Person Stornogebühr. Die Angebote enthalten neben den Speisen folgende Getränke: Prosecco/ Sekt • Weisser Burgunder • Cabernet Sauvignon • Flaschenbier • Softdrinks • Kaffee

<p style="text-align: center;"><u>Vorspeisen</u></p> <p>Karotten Orangensuppe mit Entenbrust</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p style="text-align: center;">Gebratener Scampispieß auf Mango Chilichutney und Salat</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p style="text-align: center;">Rucolasalat mit Serranoschinken, Parmesan und pochiertem Ei</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p>Rinderröllchen mit Kräuterfüllung auf Pilzsalat und Sesam Crème Fraîche</p> <p style="text-align: center;"><u>Hauptgänge</u></p> <p>Schweinefiletsteak an Estragonjus mit Pastinaken-Lauchgemüse und Gestovten Kartoffeln</p> <p style="text-align: center;">oder</p> <p>Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Sauce Bearnaise mit Karotten-Zuckerschotengemüse und Rosmarinkartoffeln</p>		<p style="text-align: center;">Oder</p> <p style="text-align: center;">Poularden Tandoori mit Gurkencreme und Kräuter Couscous</p> <p style="text-align: center;">Oder</p> <p style="text-align: center;">Gebratenes Steinbeisserfilet an Krustentiersauce mit Spinat und Kartoffelplätzchen</p> <p style="text-align: center;">Oder</p> <p style="text-align: center;">Doradenfilet an Thai-Currysauce mit Sprossengemüse und Basmatireis</p> <p style="text-align: center;"><u>Dessert</u></p> <p style="text-align: center;">Apfeltarte mit Weissem Schokoladenparfait</p> <p style="text-align: center;">Oder</p> <p style="text-align: center;">Mousse au Chocolat mit Gebratenem Mango-Kokospalten</p> <p style="text-align: center;">Oder</p> <p style="text-align: center;">Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleparfait</p>
---	--	---