

WIR STELLEN UNS VOR

DIE ATLAS SHOWKÜCHE

MINDESTUMSATZ 500,00EUR (MAX. 20 PERS.)

DIE ATLAS WOHNKÜCHE

MINDESTUMSATZ SO.-MI. 800,00EUR + DO.-SA. 1.000,00EUR
(MAX. 34 PERS.)

DER ATLAS KOCHSALON

MINDESTUMSATZ 1.500,00EUR (BIS MAX. 103 PERS.)

UNSER NEUESTER RAUM

DIE ATLAS PHÖNIX-HOFKÜCHE

MINDESTUMSATZ SO.-MI. 1000,00EUR + DO.-SA. 1.200,00EUR
(MAX. 46 PERS.)

ALLE RÄUMLICHKEITEN KÖNNEN SIE FÜR IHRE PRIVATE ODER
GESCHÄFTLICHE FEIER BUCHEN.

WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT:

KONTAKT:

VERANSTALTUNGSBÜRO JÜRGEN HEPP

TEL.: 040 / 851 78 10 ODER 040 / 851 78 12

HOMEPAGE: WWW.ATLAS.AT

E-MAIL: EVENT@ATLAS.AT ODER ATLAS@ATLAS.AT

DIE INFRASTRUKTUR STIMMT, PARKPLÄTZE SIND AUSREICHEND AUF DEM
PHÖNIXHOF VORHANDEN. DAS GASTWERK HOTEL, DAS 25 HOURS
HOTEL UND DAS B&B HOTEL SIND ZU FUß ZU ERREICHEN.

UNSER PARTNER

BOSCH KOCHSCHULE No1

WWW.KOCHSCHULE-NO1.DE



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 AB 18:00 UHR ZU BUCHEN • MINDESTENS 10
PERSONEN, MAXIMAL 60 PERSONEN • MINDESTUMSATZ AB
500.00EUR BIS 1.500,00EUR - 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 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 • SOLLTEN SIE
VOR 18:00 UHR EINTREFFEN, WERDEN DIE BESTELLTEN GETRÄNKE
NACH VERBRAUCH BERECHNET.

FALLS SIE FEIERN MÖCHTEN, BITTE NICHT VERGESSEN: CD'S
MITBRINGEN, EINE ANLAGE IST IN DER KÜCHE VORHANDEN

WIR BENÖTIGEN ZWEI TAGE VOR DER VERANSTALTUNG DIE
GENAUE PERSONENZAHL. SOLLTEN DENNOCH WENIGER
PERSONEN ALS ANGEMELDET ERSCHEINEN BERECHNEN WIR 25.00
EUR PRO FEHLENDER PERSON STORNOGEBÜHR.

DIE ANGEBOTE ENTHALTEN NEBEN DEN SPEISEN FOLGENDE
GETRÄNKE:

PROSECCO/ SEKT • WEISSER BURGUNDER NAHE • MORADOR
Tinto Tempranillo DO Navarra • FLASCHENBIER •
SOFTDRINKS • KAFFEE.

***AB DEN 01.01.2012 SIND ALLE ANDEREN ALL INCL. PREIS UNGÜLTIG**

IHR „ALL-INCLUSIVE“ ABEND FÜR
55.00 EUR PRO PERSON

Vorspeisen

Karotten Orangensuppe mit Entenbrust
Oder
Gebratener Scampispiß auf
Mango Chilichutney und Salat
Oder
Rucolasalat mit Serranoschinken,
Parmesan und pochiertem Ei
Oder
Rinderröllchen mit Kräuterfüllung auf
Pilzsalat und Sesam Crème Fraîche

Hauptgänge

Schweinefiletsteak an Estragonjus mit
Pastinaken-Lauchgemüse und Gestovten Kartoffeln
Oder
Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Sauce Bearnaise mit
Karotten-Zuckerschoten Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Oder
Poularden Tandoori mit
Gurkencreme und Kräuter Couscous
Oder
Gebratenes Steinbeisserfilet an
Krustentiersauce Mit Spinat und Kartoffelplätzchen
Oder
Doradenfilet an Thai-Currysauce mit
Sprossengemüse und Basmatireis

Dessert

Apfeltarte mit weissem Schokoladenparfait
Oder
Mousse au Chocolat mit gebratenem
Mango-Kokospalten
Oder
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleparfait

IHR „ALL-INCLUSIVE“ ABEND FÜR
65.00 EUR PRO PERSON

Vorspeisen

Ziegenkäseravioli mit
Oliventapenade und Zucchinisalat
Oder
Gebratene Jakobsmuscheln mit
Salsa Verde auf Selleriesalat
Oder
Poularden-Trüffelravioli an
Dijon-Senfsauce mit geschmortem Spitzkohl
Oder
Gebratenes Kalbstatar an
Avocadocrème und Karottensalat

Hauptgänge

Rosa gebratene Entenbrust an
Orangen-Hollandaise mit Pilzgemüse und Kartoffelknödel
Oder
Zwiebelrostbraten aus dem Rücken an Remouladensauce mit
Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen
Oder
Lachsfilet auf der Haut gebraten an
Meerrettichsauce mit Geschmorten Gurken und Rübenmus
Oder
Meeresfrüchtestrudel und Filet vom
Loup de mer auf Bohnencassoulet
Oder
Spinatcrespelle an Paprikasauce und Gebratenen Pilzen

Dessert

Mascarpone Crêpe Torte mit Limonenparfait
Oder
Quark-Mohn-Tasche auf
Pflaumenkompott und Vanillesauce
Oder
Topfenpalatschinken mit Apfelkompott