

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 Phoenix-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

Selleriesuppe mit Croûtons
Oder
Geflügelspieß mit Melonen-Fetakäsesalat
Und Petersilien-Gurkensalsa
Oder
Tandoorigemüse-Frühlingsrolle mit
Erdnusssauce und Zuckerschotensalat
Oder
Doradenfilet auf der Haut gebraten mit
Mangochutney und Sesamcrème

Hauptgänge

Maishuhnbrust gefüllt mit Feigen und Speck,
provenzalischem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln
Oder
Seelachsfilet aus dem Ofen mit Currysauce,
Gemüseragoût und Rucolarisotto
Oder
Schweinefilet mit Joghurt-Chilisauce auf
Couscous-Gemüse und
Kichererbsenknuspertasche
Oder
Kalbstafelspitz mit Petersiliensauce,
Curry-Blumenkohl und Kartoffelspalten

Dessert

Quarkküchlein mit Mangokompott und
Himbeersauce
Oder
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und
Vanillesauce

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

Vorspeisen

Rosa gebratene Entenbrust auf
Süßkartoffelpüree und Teriyakicrème
Oder
Schweinefiletmedaillon mit Gorgonzola
gratiniert, Spinatsalat und Kirschketchup
Oder
Ziegenkäsegnocchi mit geschmorter Paprika
und Honig-Rosmarincreme
Oder
Lachsravioli mit
Ratatouille-Vinaigrette und Rucola

Hauptgänge

Gebratenes Kabeljaufilet mit Limonensauce,
Bratgemüse und Garnelen-Kartoffelpüree
Oder
Gebratenes Doradenfilet mit
Tomaten-Pinienkernfumet auf Spargelrisotto
Oder
Saltimbocca von der Maishuhnbrust mit
Balsamicojus auf
Zucchini-Gemüse und Polenta
Oder
Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise,
Braunen Champignons und Kartoffelgnocchi

Dessert

Natas mit Zitronenparfait und Fruchtsauce
Oder
Crème Brûlée mit Kirschparfait

**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
90.00 EUR PRO PERSON**
(Crémant Rosé, Riesling Schloß Vollrads,
Rioja Reserva)

Vorspeisen

Lammfilet im Spinatcrêpe auf
Balsamicolinsen und Kräutersalat
Oder
Lachstatar mit Spargeltarte und
Zitronen-Crème Fraîche
Oder
Kalbsfilet im Teigmantel auf grüner
Pfeffersauce und Pilzragout
Oder
Thunfisch Poke Style mit
Sushireis und Sesammayonnaise

Hauptgänge

Lammcarée in der Kräuterkruste auf
Rosmarinsauce mit
Mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree
Oder
Gebratenes Rinderfilet mit Sauce Choron auf
Buschbohnen und Kartoffelstrudel
Oder
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit
Pesto, Paprikaragoût und Ricottaravioli
Oder
Iberico Schweinerücken mit Mojo Rojo.
Gegrilltem Gemüse und kleine Ofenkartoffeln

Dessert

Quark-Mohnravioli mit
Pflaumenkompott und Vanilleparfait
Oder
Schokoladentörtchen mit Himbeerparfait