

## 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)

**DER ATLAS KOCHSALON** IST TÄGLICH ZU BUCHEN  
MINDESTUMSATZ 1.500,00 EUR (MAX. 103 PERSONEN)

**DIE ATLAS PHOENIX-HOFKÜCHE** IST TÄGLICH ZU BUCHEN  
MINDESTUMSATZ SO.-MI. 1.000,00 EUR + DO.-SA. 1.200,00 EUR  
(MAX. 46 PERSONEN)

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

**WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT:  
VERANSTALTUNGSBÜRO SARAH ELSTER**

**TEL.: 040 / 851 78 -10 ODER -12 • FAX: 040 / 851 78 11**

**HOMEPAGE: WWW.ATLAS.AT**

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

**UNSER PARTNER**

**BOSCH KOCHSCHULE No1**

**WWW.KOCHSCHULE-NO1.DE**



Feiern Sie lieber ungewöhnlich:

Kochen Sie mit uns!

## DER „ALL INCLUSIVE“ ABEND

FÜR NÄHERE INFORMATIONEN ERREICHEN SIE UNS UNTER  
TELEFON 040 / 851 78 10 ODER ATLAS@ATLAS.AT ODER WWW.ATLAS.AT

### DER „ALL INCLUSIVE“ ABEND IM ÜBERBLICK

TÄGLICH AB 18:00 UHR ZU BUCHEN • MINDESTENS 9 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 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 PERSONALKOSTEN • 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  
PERSONENZAHLE. SOLLTEN DENNOCH WENIGER PERSONEN ALS  
ANGEMELDET ERSCHEINEN, BERECHNEN WIR 25,00 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  
58.00 EUR PRO PERSON**

**Vorspeisen**

Kürbissuppe mit gebackenem Apfel

(vegan)

Oder

Gemüseküchlein mit

Meerrettichcrème und Rote Bete

Oder

Gebackenes Seelachsfilet mit

Gurkenrelish und winterlichem Kartoffelsalat

Oder

Hähnchenbrust mit Lebkuchenfüllung an

Steckrüben-Birnensalat

**Hauptgänge**

Gorgonzolagnocchi mit

Salbeibutter und Kohlrabisalat

Oder

Kalbsfleischstrudel mit

Cassissauce und Rahmkraut

Oder

Gebratenes Seehechtfilet mit Rotwein-

Schalotten und Kartoffel-Wirsingragoût

Oder

Schweinefilet mit

gestovten Bohnen und Schupfnudeln

**Dessert**

Bratapfelstrudel mit Vanillesauce

Oder

Weihnachtlicher Ofenschlupfer mit

Birkenkompott

Oder

Mohnmuffin mit Mandarinsauce

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

**Vorspeisen**

Süßkartoffel-Eintopf mit Tiroler Schinken

Oder

Ziegenkäse-Nuss-Crêperolle mit

Honig-Rosmarindressing und Rosenkohlsalat

Oder

Entenknuspertasche mit

Majorancreme und Rotkohlsalat

Oder

Jakobsmuscheln (2 Stück) mit

Orangen-Safranrisotto, konfierten Tomaten

**Hauptgänge**

Entenkeule mit Rotweinsauce, Rotkohl und

Semmelknödel

Oder

Kalbsrahmgulasch mit

Esskastanien und Käsespätzle

Oder

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit

Meerrettichsauce, glasiertem Wurzelgemüse

und Kartoffelplätzchen

Oder

Quark-Ravioli mit Kürbis-Haselnuss Füllung,

Majoran-Petersilienpesto und Pilzragoût

**Dessert**

Schokoladen-Aprikosen-Tarte mit

Himbeersahne

Oder

Apple Crumble mit Pflaumenragoût und

Orangenparfait

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

(Crémant Rosé, Sancerre, Rioja Reserva)

**Vorspeisen**

Orientalisch-weihnachtlicher Saté-Spieß von

Tofu und Kichererbse mit

Dattel-Senfdip und Sprossen-Koriandersalat

Oder

Rinderrücken im Kräuter-Kardamommantel

mit Preiselbeer-Balsamicosauce

Oder

Lammfilet im Tomatencrêpe mit

Kirschketchup und Linsen-Pflaumensalat

Oder

Thunfisch in Mandeln gebraten mit

Wasabicrème und Pak Choi

**Hauptgänge**

Gebratenes Rinderfiletmedaillon mit

Schalotten-Balsamicosauce,

Birnen-Bohnenragoût und Kartoffeltarte

Oder

Brust und Keule von der Ente mit

Orangensauce, Rosenkohl und

Serviettenknödeln

Oder

MSC Kabeljaufilet mit Senf-Hollandaise,

Bunte Bete und Kartoffel-Winterrolle

**Dessert**

Nougat-Crème Brûlée mit

Kirsch-Zimtkompott und Mandelparfait

Oder

Schokoladen-Haselnuss-Ravioli mit

Vanilleparfait

Oder

Dessertvariation