

Wir stellen uns vor

Die Atlas Showküche

ist täglich (außer So) ab 18:00 Uhr zu buchen
Mindestumsatz 500,00 EUR
(max. 16 Personen)

Die Atlas Wohnküche

ist täglich zu buchen
Mindestumsatz So.-Mi. 800,00 EUR + Do.-Sa. 1.000,00 EUR
(max. 30 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 8 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 fehlende 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

Fisch-Minestrone mit Kräuterpesto

Oder

Rote Bete-Rucolasalat mit
Feta Bratling und Thymian Crème Fraîche

Oder

Geflügel-Curry-Frühlingsrolle mit
Chili-Erdnusssauce und
Ingwer-Chinakohlsalat

Oder

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit
Mangochutney und Sesamcrème

Hauptgänge

Maispoulardenbrust mit Gurkencreme,
Couscous Gemüse und
Feta-Knuspertaschen

Oder

Seelachsfilet mit Tomatenkruste,
Meerrettichsauce, Spinat und Schupfnudeln

Oder

Schweinefilet mit Estragon-Hollandaise,
Shii-Take Lauchgemüse und Kartoffelspalten

Oder

Kalbsfleischstrudel mit
Spargel-Kartoffelragoût und Tomatensalsa

Dessert

Zupfküchlein mit Kirschkompott

Oder

Apfeltarte mit weißem Schokoladenparfait

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

Vorspeisen

Rosa gebratene Entenbrust auf
Kichererbsen-Tomaten-Curry und
Joghurt-Limonencreme

Oder

Kalbsleberspieß mit Himmel und Erde

Oder

Ziegenkäse gratiniert mit Kräuterkruste,
Balsamicolinsen und Aprikosenchutney

Oder

Lachsravioli mit
Geschmorten Kirschtomaten und
Auberginen-Kartoffelsalat

Hauptgänge

Gebratenes Kabeljaufilet mit Ratatouille,
Grüner Sauce, Ricottagnocchi

Oder

Gebratenes Rotbarschfilet mit
Oliventapenade,
Orangen-Fenchelgemüse und
Blätterteigschnecke

Oder

Poularden Curry mit Pak Choi und Kokosreis

Oder

Rosa Kalbsrückenbraten mit
Sauce Béarnaise,
Braunen Champignons und
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Grießknuspertaschen mit
Apfelkompott und Himbeerparfait

Oder

Vanille-Natas mit
Kirschsauce und Limonenparfait

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

Vorspeisen

Burrata mit

Tomatenchutney und gegrilltem Pfirsich

Oder

Drei gebackene Gambas mit
Aioli und Wassermelonen-Spinatsalat

Oder

Rinderröllchen mit Kräuterfüllung,
Kapernmousse und
Grünen Bohnen-Zwiebelsalat

Oder

Thunfisch Poke Style mit Sushireis,
Sesamcrème, Mango und Avocado

Hauptgänge

Rosa gebratene Entenbrust mit
Teriyaki Sauce, Pilzgemüse und
Süßkartoffel-Knusperntasche

Oder

Gebratenes Rinderfilet mit Hollandaise auf
Gegrilltem Gemüse und Kartoffelküchlein

Oder

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit
Pesto, Paprikaragoût und Ricottaravioli

Oder

Gebratenes Doradenfilet mit Paprikasauce,
Zucchini-Gemüse und Kartoffelgnocchi

Dessert

Kleine Crème Brûlée,
Himbeersauce und Maracujaparfait

Oder

Schokoladenmousse-Splitter mit
Ananas und Tonkabohnenparfait