

## 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 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](http://www.atlas.at)

**E-Mail:** [event@atlas.at](mailto:event@atlas.at) **oder** [atlas@atlas.at](mailto: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](mailto: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  
68.00 EUR PRO PERSON**

***Vorspeisen***

Süßkartoffelsuppe mit Geflügelspieß  
Oder

Blattsalat mit Birnen,  
geräuchertem Speck und Nussdressing  
Oder

Ricottagnocchi mit Schnittlauchschand und  
geschmortem Kürbis  
Oder

Roh marinierter Kabeljau Poke Style mit roter  
Bete, Sushireis und  
Meerrettich Mayonnaise  
Oder

Entenblättereigtaschen auf  
Pflaumen- Linsensalat mit Majorancreme

***Hauptgänge***

Schweinefilet mit Kaspressknödel Spitzkohl  
und Biersauce  
Oder

Gebackenes Seelachsfilet mit  
Kapern-Weißweinsauce,  
rote Bete und Kartoffelwürfel  
Oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sauce  
Bearnaise,

Möhrengemüse und Paprikakartoffeln  
Oder

Maishuhnbrust mit Feigen gefüllt,  
Currysauce, Bratgemüse und Tomatenreis

***Dessert***

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Oder

Blaubeermuffin mit Zimt-Kirschkompott  
Oder

Quarkknödel mit Pflaumenragoût

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

***Vorspeisen***

Gratinierter Ziegenkäse mit Nusskruste auf  
Tomaten-Brotsalat und Honigcreme  
Oder

Knusper Garnelen mit Nüssen,  
Süßkartoffel-Birnensalat & Sesamcreme  
oder

Gebratenes Doradenfilet mit  
Avocado und Ananassalsa  
Oder

Kalbsröllchen mit Feta und Rosmarin gefüllt,  
Pilzsalat und Olivendip

***Hauptgänge***

Susländer Schweinerücken mit Speckkruste,  
Sauce Choron, Bohnen und Semmelknödel  
Oder

Entenkeule mit Rotweinsauce,  
Rotkohl und Serviettenknödel  
Oder

Rotbarschfilet gebraten mit Pak Choi, Kokos-  
Chilisauce und Sesamrisotto  
Oder

Kalbsrücken mit Majorankruste, Kartoffel-  
Wurzelragoût und Steinpilzschaumsauce

***Dessert***

Topfenstrudel mit Apfelragoût und  
Heidelbeerparfait  
Oder

Marzipan Kipferl mit Mandarinenkompott und  
Zimtparfait  
Oder

Gebrannte Orangen-Rosmarincreme mit  
Esspessoparfait

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

(Crémant Rosé,  
Riesling Schloß Vollrads, Rioja Reserva)

***Vorspeisen***

Roh marinierter Rinderrücken mit  
Pflaumenchutney und Parmesancreme  
Oder

Garnelenravioli mit Selleriepüree, Steckrüben  
und Kerbelöl  
Oder

Geflämmter Thunfisch mit Rettich-  
Ingwersalat und Kräuterpesto  
Oder

Falafel mit Minz-Joghurtsauce und  
Ofengemüse

***Hauptgänge***

Gebratenes MSC Kabeljaufilet mit  
Senfsauce, Hokaidokürbis und  
Polentaplätzchen  
Oder

Rosa Gebratene Entenbrust mit Rosenkohl,  
Kartoffelknödel und Thymiansauce  
Oder

Rinderfiletmedaillons mit grünem Spargel,  
Rotwein-Schalottensauce und  
Kartoffel-Kräutertaler  
Oder

Lammrücken mit Rosmarinsauce,  
Tomatisiertem Fenchel und Kartoffelstrudel

***Dessert***

Windbeutel mit Tonkabohnenmousse an  
Schokoladensauce und Nougatparfait  
Oder

Mascarpone-Haselnusstörtchen mit  
Gewürzorange und Lebkuchenparfait