

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 • maximal 60 Personen • Mindestumsatz ab 600,00 EUR bis 2.000,00 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. • Sollten Sie vor 18:00 Uhr eintreffen, werden die bestellten Getränke nach Verbrauch berechnet.

Unsere Küchen haben eine Musikanlage mit  
Bluetooth Verbindung

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

**Wir stellen uns vor**

**Die Atlas Showküche**

ist Dienstag bis Samstag ab 18:00 Uhr bis 0:30 Uhr zu buchen

Mindestumsatz 600,00 EUR  
(max. 16 Personen)

**Die Atlas Wohnküche**

ist täglich zu buchen

Mindestumsatz Mo.-Mi. 1000,00 EUR + Do.-So.  
1.200,00 EUR  
(max. 30 Personen)

**Der Atlas Kochsalon** ist täglich zu buchen

Mindestumsatz 2000,00 EUR  
(max. 106 Personen)

Alle Räumlichkeiten können Sie für Ihre private oder geschäftliche Feier buchen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

**Kontakt:**

Veranstaltungsbüro

**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)



**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR  
68.00 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  
78.00 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  
97.00 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-Knuspertasche

**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