

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***

Kichererbsen-Gemüsestrudel,  
Rote-Bete-Salat und Petersilien-Öl

**oder**

Shrimps-Gurken Maki auf Karotten-Rettich-  
Ingwersalat Chili-Mangosauce

**oder**

Backhändl mit Kartoffel-Gurkensalat,  
Zitronen- Kerbel Remoulade

**oder**

Steckrüben-Birnensalat mit gebratenem Tiroler  
Speck und Schnittlauchschmand

***Hauptgänge***

Lachsforellenfilet, Limonensauce Zucchini-  
Tomatenragôut und Kartoffelplätzchen

**oder**

Seelachsfilet aus dem Ofen,  
Senfsauce, Spinat-Kartoffelpüree

**oder**

Pulled Pork mit Rosenkohl und  
Rosmarinkartoffeln

**oder**

Rosa Kalbstafelspitz mit Kräuter Hollandaise,  
Wirsing und Ofenkartoffeln

***Dessert***

Vanille Blätterteig Küchlein mit Himbeersauce

**oder**

Bratapfel mit Mohnapfel

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

***Vorspeisen***

Hühchenspieß mit  
Birnen-Walnussauce und Ofenkürbis

**oder**

Zwei gebratene Jakobsmuscheln, Fenchel-  
Orangensalat und Schwarze-Linsen-Pesto

**oder**

Topfen Gnocchi mit gebratenem Blumenkohl  
und Spinat-Gremolata

**oder**

Entenknuaspertasche, Erdnussauce,  
Kartoffel-Selleriepüree

***Hauptgänge***

Gebratenes Doradenfilet, Sauce Choron,  
Artischocken und Polentapüree

**oder**

Maispouardenbrust mit Dattelfüllung,  
Paprikaragôut und Kichererbsenpüree

**oder**

Entenkeule, Majoransauce, Rotkohl und  
Kartoffelknödel

**oder**

Rosa Kalbsrückenbraten mit  
Pfefferlingsauce, Spitzkohl und Kartoffelstrudel

***Dessert***

Schokoladentarte mit Mangokompott

**oder**

Crema catalana mit Apfelragôut

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

(Crémant Rosé, Riesling Schloss Vollrads, Rioja  
Reserva)

***Vorspeisen***

Gebratener Ziegenkäse mit Rucola und  
Radieschen-Vinaigrette

**oder**

Zanderfilet, Dijon-Senfsauce und Rote Linsen

**oder**

Entenbrust mit

Rotkohl-Preiselbeersalat und Apfel-Chutney

**oder**

Thunfisch Tatar

Zuckerschoten-Sprossensalat,  
Miso Mayonnaise

***Hauptgänge***

Rosa gebratene Entenbrust mit Teriyaki  
Hollandaise, Pilzgemüse und Serviettenknödel

**oder**

Gebratenes Rinderfilet mit Zwiebel-  
Paprikasauce, grüne Bohnen und

Süßkartoffelspalten

**oder**

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit

Pak-Choii und Safranrisotto

**oder**

Gebratenes Kabeljaufilet mit Gemüsecurry und  
Kokos-Mii Nudeln

***Dessert***

Quark-Küchlein mit Vanillesauce und  
Pflaumenkompott

**oder**

Kleine Crème Brûlée, Schokoladen-Kaffee  
Parfait, Kirschsauce