

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

E-Mail: event@atlas.at **oder** atlas@atlas.at



**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
75.00 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 Schnittlauchschand

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 Mohnparfait

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

Vorspeisen

Hühnchenspieß 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

Entenknuspertasche, Erdnusssauce,
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
104,00 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-Choi 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