

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. (Eine Verlängerung ist in der Showküche nicht möglich) •

Spätestes Veranstaltungsende ist 02:00 Uhr bei 18 Uhr Beginn • Nach 0:30 Uhr werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet • Ab 01:00 Uhr berechnen wir 30,- Euro, pro angefangene halbe Stunde.

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 für 6,5 Stunden:

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 – Bratling mit
Minz-Joghurtsauce und Rote-Bete-Salat

Oder

Knusprige Fischbällchen an
Kräuter-Senfsauce und Pfeffer-Gurkensalat

Oder

Gebratene Römervalat-Herzen mit
Caesar Dressing,
Kräuter Croutons und Parmesanchips

Hauptgänge

Seelachsfilet mit Kartoffel-Kräuterkruste,
Zitronensauce und gebratenen Tomaten

Oder

Doraden Filet aus der Pfanne mit
Olivensauce,
Gebratenen Pimientos und Risotto

Oder

Rosa gebratener Kalbs-Tafelspitz mit
Petersilien-Salsa auf bunten Möhren und
Meerrettich-Kartoffelstampf

Oder

Gelbes Hähnchen Curry mit
Gebratenem Pak Choi und Mii Nudeln

Oder

Veganer Schaschlik Spieß mit
Chili- Limonen-Tomatensauce und
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Vanille-Knuspertaschen mit geschmolzenen
Pflaumen und süßem Schmand

Oder

Joghurt Limettenmouse mit
Ananasragoût und Kokos Crumble

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

Vorspeisen

Feta-Oliven-Tarte mit Honig-Rosmarin Crème
und Gartenkräutersalat

Oder

Tomaten-Avocado-Tatar mit Basilikum Pesto
und gerösteten Kräuter- Brot-Chips

Oder

Garnelenravioli mit Mandel Tomaten-
Buttersauce und Spargelsalat

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit
Paprikasauce,

Gedünsteten Pastinaken und Maisgrießpüree

Oder

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit
Mango-Salsa buntem Wurzelgemüse und
Schwarzen Linsen

Oder

Maispouardenbrust in Kräuter-Öl gebraten
auf Zucchini-Tomatenragoût und
Ricotta-Knödeln

Oder

Rosa Kalbsrückenbraten mit
Zitronen- Thymian Hollandaise,
grünen Bohnen und Röstkartoffeln

Oder

Plant-Based-Geschnetzeltes mit
geschmortem Blumenkohl aus dem Ofen und
Süßkartoffelpüree

Dessert

Nata mit Orangen-Anisfüllung
Himbeersauce Tonkabohnenparfait

Oder

Schokoladen-Brownie mit
Birnenkompott und Espresso-Karamellsauce

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

(Crémant Rosé, Riesling Schloss Vollrads,
Rioja Reserva)

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse mit
Aprikosen Chutney & Rucola

Oder

Thunfischtatar mit Miso Mayonnaise,
Karotten-Rettich-Ingwersalat

Oder

Kalbs-Knuspertaschen mit
Teriyaki Crème und Sprossensalat

Hauptgänge

Rosa gebratene Entenbrust mit
Pikanter Blaubeersauce, Spitzkohl-Coleslaw,
Gebackenem Kartoffelpüree

Oder

Gegrilltes Rinderfilet mit B.B.Q.-Hollandaise
Kräuterseitlingen, Lauch und Kartoffelecken

Oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
Petersiliensalsa, Paprika und Gnocchi

Oder

Gebratenes Lachsfilet mit Senfsauce,
Spinat, Tomaten und Reibekuchen

Oder

Vegetarische Königsberger Klopse mit
Kapernsauce,
geschmorter Rote Bete, Kartoffeln

Dessert

Kleine Crème Brûlée,
Weißes Schokoladen-Maracujaparfait,
Mangokompott

Oder

Kirsch-Crumble-Küchlein mit
Joghurtsauce und Karamell Parfait