

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. • 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. 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 35,00 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 – 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