

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
78.00 EUR PRO PERSON**

(Sekt, Weißburgunder, Tinto Tempranillo)

Vorspeisen

Falafel mit
Sesam-Joghurtsauce und Zucchini Salat

Oder

Gebackene Garnelen und Avocado mit Aioli
und Ingwer-Gurkensalat

Oder

Tarte vom grünem Spargel mit
Römersalat und Himbeerdressing

Hauptgänge

Gebratener Ziegenkäse mit scharfer
Honigsauce und Rote Bete-Spinatsalat

Oder

Loup de Mer Filet aus der Pfanne mit
Ratatouille, und Spinal- Ricotta Gnocchi

Oder

Schweinefilet mit Sauce Béarnaise,
Rahmgemüse und Gnocchi

Oder

Kaninchenkeule mit Rosmarin-Senfsauce,
mediterranem Gemüse und Röstkartoffeln

Dessert

Kokos-Buttermilchküchlein mit
Dunklem Schokoladenparfait

Oder

Crema Catalana
Mit Apfelkompott

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

((Sekt, Weißburgunder, Tinto Tempranillo))

Vorspeisen

Gebackene Austernpilze mit
Kräuterrisotto und Rucola

Oder

Gebratenes Doradenfilet mit
Oliven Tapenade und Tomaten-Brotsalat

Oder

Entenbrust „Poke Style“ mit Tandoorisauce
Couscous und Gemüse

Hauptgänge

Lachsfilet mit Grüner Pfeffer Kruste,
Orangensauce, Rahmkohlrabi und Quark-
Kartoffelbällchen

Oder

Rotes Curry vom Kikok Hähnchen mit
Bratgemüse und

Süßkartoffel-Knusperaschen

Oder

Rosa Kalbsbraten mit
Thymiansauce ,
grünen Bohnen und Schmelzkartoffeln

Oder

Plant-based-Gemüse Frühlingsrolle
Miso-Limonensauce, gerösteten Wirsing und
Cashewkerne

Dessert

Mascarpone Mousse mit
Blaubeersauce und Espressoparfait

Oder

Passionsfrucht Panna Cotta mit
Himbeersauce und Schokoladenschnecke

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

(Crémant Rosé, Riesling Schloss Vollrads,
Rioja Reserva)

Vorspeisen

Burrata mit
Tomatenchutney und Kräutersalat

Oder

Roh marinierter Thunfisch mit
Pikantem Mango-Zuckerschotensalat und
Sesam Chips

Oder

Saltimbocca von der Maispoularde mit
Paprikasauce und Grillgemüse Salat

Hauptgänge

Kalbssteak mit Parmesankruste,
Kräuterpesto, Pilzen und
Paprika-Kartoffeln aus dem Ofen

Oder

Rinderfilet im Ganzen mit
Rotwein-Schalottensauce
Spargel und Kartoffelpüree

Oder

Kabeljaufilet mit Oliven Schmand,
Pimientos und Rote Linsen Risotto

Dessert

Kleine Crème Brûlée,
Mangoparfait, frische Beeren

Oder

Salzkaramell Parfait mit
Kirschkompott und Mandel Crumble