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. •. Nach 0:30 Uhr werden alle Getränke nach Verbrauch abgerechnet (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 40,00 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

ATLAS

IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
78.00 EUR PRO PERSON
(Sekt, Weißburgunder, Tinto Tempranillo)

Vorspeisen
Falafel mit
Sesam-Joghurtsauce und Zucchinisalat
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-Knuspertaschen
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
Kalbsteak mit Parmesankruste,
Kräuterpesto, Pilzen und
Paprika-Kartoffeln aus dem Ofen
Oder
Rinderfilet im Ganzen mit
Rotwein-Schalottensauce
Spargel und Kartoffelpürée
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