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 40,00 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. 1100,00 EUR +
Do.-So. 1.300,00 EUR
(max. 30 Personen)

Der Atlas Kochsalon ist täglich zu buchen
Mindestumsatz Mo.-Mi 2000,00 EUR
Do.-So. 2.300,00 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

Vorspeisen

Datteln im Speckmantel mit
Paprikasauce und Chicorée Orangensalat
Oder

Feta Gnocchi mit Kresse Crème und
Geschmortem Blumenkohl
Oder

Zupf Lachs aus dem Ofen mit
Zitronen-Joghurtsauce und Quinoa Salat

Hauptgänge

Vegetarische Königsberger Klopse mit
Rote Bete und Petersilienkartoffeln
Oder

Gebratenes Doradenfilet mit
Jungem Spinat und Nuss Risotto
Oder

Coq au vin mit
Champignons und Kartoffelpürée

Dessert

Christstollen Mousse mit Himbeersauce
Oder

Weihnachtlicher Ofenschlupfer mit
Vanillesauce und Birnenkompott

IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
88.00 EUR PRO PERSON

Vorspeisen

Drei Garnelen mit
Geschmortem Kürbis und Ingwer-Sesamcrème
Oder

Schinken-Birnenquiche mit
Schmand und Mandel-Lauchsalat
Oder

Gebackener Baby Mozzarella an
Feldsalat, Kartoffeldressing und Granatapfel

Hauptgänge

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und
Buntem Wurzelgemüse
Oder

Entenkeule mit Feigenjus,
Rotkohl und Semmelknödel
Oder

Lachsfilet mit Dijon-Senfkruste,
Vanille-Wirsing und Schmelzkartoffeln

Dessert

Spekulatius Tiramisu mit
Kirschkompott
Oder

Marzipan Plunder mit Apfelkompott
und dunklem Schokoladenparfait

IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
106,00 EUR PRO PERSON
(Crémant Rosé, Riesling Schloss Vollrads, Rioja Reserva)

Vorspeisen

Ziegenkäse im Knusperteig mit
Aprikosen Chutney und Petersiliensalat
Oder

Gebratene Jakobsmuscheln im
Serrano Schinkenmantel mit
Safransauce und Paprikasalat
Oder
Teriyaki vom Bio Huhn mit
Rote Linsen Salat und
Gebratenen Weintrauben

Hauptgänge

Entenbrust mit Majoran-Petersilienpesto,
Rosenkohl und Kartoffel Gnocchi
Oder
Gebratenes Rinderfilet mit Pfeffer Hollandaise,
Spitzkohl und Thymian Kartoffeln
Oder
Schwertfischsteak mit Kräuteröl
Weißem Bohnenpüree und Gurken
Oder
Maispoulardenbrust mit Feigen-Nussfüllung,
Rahmpilzen und Kartoffel Plätzchen

Dessert

Zimt Panna Cotta mit
Blaubeerragôut und Nougatparfait
Oder
Kleine Crème Brûlée, Mandelparfait und
Punsch Pflaumen