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
Zitronengrassuppe mit Pilz Dim Sum
Oder
Saté Spieße vom Kikok Hähnchen mit Erdnusssauce
Und Ingwer-Bratgemüse
Oder
Rote Bete-Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, Fenchelhonig und Feldsalat
Oder
Lachs-Tataki geflämmt mit Kohlrabi in Buttermilch-Holunderblütenmarinade

Hauptgänge
Pochiertes Seelachsfilelt auf einer Senfcrème, jungem Spinat und Nußbutter-Kartoffelpürree
Oder
Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella,
Bohnenragout und Kräuterreis
Oder
Schweinefilet im Ganzen mit Kräuter-Hollandaise,
Apfel-Selleriegemüse und Schupfnudeln
Oder
Gebackener Spitzkohl mit Bergkäse, Joghurtsauce, Selleriepüree und gebratenen Weintrauben

Dessert
Quarkküchlein mit Himbeersauce
Oder
Apfeltarte mit Vanille Parfait

IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR 88.00 EUR PRO PERSON
(Sekt, Weißburgunder, Tinto Tempranillo)

Vorspeisen
Zucchini-Tomatenröllchen aus dem Ofen mit Feta Crème und Wassermelonensalat
Oder
Loup de Mer Filet mit
Limonen-Sauerrahm und
Apfel-Pfefferchutney
Oder
Lammfilet mit
Harissa-Joghurtsauce und Couscous

Hauptgänge
Zitronen Maispoularde mit
Thymian Hollandaise,
gegrilltem Lauch, und Polenta
Oder
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit
schwarzer Pfeffersauce,
Wurzelgemüse und Röstkartoffeln
Oder
Rotbarschfilet mit Kapernsauce,
gebratenem Mangold und Risotto-Rösti
Oder
Auberginen-Feta Fächer aus dem Ofen mit
Ananas Chutney und Rote Bete Humus

Dessert
Panna Cotta mit Erdbeer-Minz Ragôut
Oder
Zitronenbuttermilchküchlein mit
Schokoladen Parfait und Heidelbeersauce

IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR 106.00 EUR PRO PERSON
(Crémant Rosé, Riesling Schloss Vollrads, Rioja Reserva)

Vorspeisen
Vegetarische Jakobsmuscheln mit Pilzcreme und Radieschen Salat
(auch nicht vegetarisch möglich)
Oder
Teriyaki vom Kalbsrücken mit Miso-Mayonnaise und Gurken-Kimchi
Oder
Ceviche vom Kabeljau mit gefriergetrockneten Erdbeeren,
Avocado und Süßkartoffel-Chips
Hauptgänge
Rosa gebratenes Lamm Carrée mit Zitronen-Thymiansauce,
geschmorten Artischocken und Erbsenpüree.
Oder
Rinderfilet im Ganzen mit Sauce Béarnaise,
gebratenen wilden Brokkoli und
Kartoffel-Kräuterrolle
Oder
Doraden Filet auf der Haut gebraten mit
Garnelen-Tomatenragôut und Gnocchi

Dessert
Schokoladen-Chili Küchlein mit
Weißwein-Birne und
Himbeer-Basilikum Parfait
Oder
Tonkabohnen Crème Brûlée mit
Kirschkompott und Honig Parfait