



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Wir schätzen unsere Heimat und ihre Erzeugnisse sehr, somit bieten wir überwiegend regionale und nachhaltige Lebensmittel an. Größtenteils unterstützen wir kleine Erzeuger, Lieferanten und vor allem Bauern. Das Sortiment ist auch von saisonal bedingten Veränderungen abhängig und somit können wir nicht immer die Produkte zur Gänze gewährleisten. Wir behalten uns in diesem Falle, einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Pflanzliches Flying Buffet

ab 60 Personen

Aufstriche und belegte Brötchen

Dekoriert und angerichtet auf einem Bauernbrot

- o Erdäpfelkäse mit Zwiebeln
- o Kürbiskern-Malzbieraufstrich
- o Eingelegter Zucchini
- o Cashewkäse, Trauben, Nüsse
- o Tomaten-Basilikum-Hummus
- o Rote Bete-Hummus
- o Rauneraufstrich
- o Bärlauchaufstrich
- o Grünkernaufstrich
- o Veganes Grammelschmalz
- o Rucola-Tomatenaufstrich
- o Rucola-Hummus
- o Butter und Schnittlauch
- o Räuchertofuaufstrich
- o Apfel-Kreanaufstrich
- o Pastinaken-Tomatenaufstrich
- o Gurken-Hummus
- o Curry-Hummus

Preis je Stück.....€ 3,20

Fingerfood kalt

im Glas oder in Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert

- o Hausgemachte Innviertler Antipasti
- o Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl
- o Geschmorter Tatiki Pak-Choi
- o Gebackener Fenchel, Tomaten-Chutney
- o Karottenlachs mit Senfkaviar
- o Gefüllte Wraps mit geschmortem Paprika
- o Asiatischer Paprikasalat und Sesam
- o Selleriecarpaccio mit Limette und Wasabi
- o Saté-Spieße mit Erdnussauce
- o Tofutaler mit Paprika - Tomatensalsa
- o Artischocken mit Nüssen
- o Geschmorter Karfiol-Radieschen mit Curry
- o Sushi-Röllchen mit Gemüse und Tofu
- o Brokkoli, Frühlingszwiebel, Sesam
- o Gefüllte Wraps mit Tomaten, Basilikum
- o Koriander-Ricotta-Creme, Tomatenbrot
- o Sommerrolls mit frischem Gemüse
- o Gebratene Tofu-Tatiki mit Erdnüssen

Preis je Stück.....€ 4,60





cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Pflanzliches Flying Buffet

ab 60 Personen

Suppe

im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert

- o asiatische Gemüsesuppe
- o Gemüsesuppe mit Frittaten
- o Gemüse- Gazpacho / kalt serviert
- o Tomatencremesuppe mit Basilikum
- o Minestrone
- o Indische Linsensuppe
- o Krencremesuppe
- o Kürbiscrulesuppe mit Blätterteig
- o Maiscremesuppe mit Rosmarin
- o Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel
- o Kürbis-Limetten-Kokossuppe
- o Selleriecremesuppe
- o Kartoffelcremesuppe
- o Paprikacrulesuppe

Preis je Stück.....€ 3,20



warmes Fingerfood

im Glas oder in Schale angerichtet, dekoriert und warm serviert

- o Cremiger Polenta und frischem Gemüse
- o Polentaschnitten, Kürbis-Apfel-Chutney
- o Kaspressknödel mit Zwiebelkraut
- o Gegrillte Pastinaken mit Tomaten
- o Süßkartoffel, Frühlingszwiebel
- o Tomaten-Paprika-Letscho
- o Berglinseneintopf mit Karotten
- o Linsendal mit Naanbrot
- o Gebratener Reis mit Kürbis
- o Zucchini Tikka Masala
- o Gelbes Curry mit Ananas und Gemüse
- o Blumenkohlcurry mit Kartoffeln
- o Mariniertes Tofu, Frühlingszwiebel
- o Gemüse der Saison im Backteig
- o Kartoffelgulasch mit Paprika
- o Krautstrudel mit Babykartoffeln
- o Gemüsebratlinge mit Cashewrahmdip
- o Gratiniertes Bohnenkas mit Tomaten
- o Raunergulasch mit Salzkartoffeln
- o Jackfruit-Curry mit Tomaten
- o Chili-Limon-Aubergine und Jasminreis
- o Kichererbsen-Curry mit Brokkoli
- o Gebratener Pak Choi mit Soja
- o Gebratener Reis, Koriander und Paprika
- o Thailändisches Schmorgurkencurry
- o Gratiniertes Süßkartoffeln mit Spinat

Preis je Stück.....€ 6,20



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Pflanzliches Flying Buffet

ab 60 Personen

Salate

- o Rote Bete / Limette / Cashew
- o Tomate / Melone / Basilikum
- o Süßkartoffel / Kartoffelsalat
- o Linsen / Birne / Balsamico
- o Couscous / Minze / Feto
- o Gurke / Erdnuss
- o Bohnen / Kürbis / Apfel
- o Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- o Gurke / Dill
- o Mais / Gemüse
- o Krautsalat
- o Tomate / Basilikum
- o Karotte / Nuss / Orange
- o Zucchini / Knoblauch
- o Hirten Salat mit Feto

Preis je Stück.....€ 3,90



Dessert

im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert

- o Apfelstrudel
- o Grießschmarrn
- o Schokoladen-Mousse mit Beeren
- o Grießkoch
- o Kaiserschmarrn
- o Pekannuss-Biskotten mit Mascarpone
- o Schokoladen Brownie mit Nüssen
- o Kardamom-Panna Cotta mit Mango
- o Lavendel-Panna Cotta mit Zwetschken
- o Apfel-Limettencreme, Tonkabohne
- o Erdbeer-Basilikum-Tiramisu
- o Apfelkuchen im Glas
- o Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- o Mango-Kokoscreme mit Limette
- o Asiatische Apfelrollen mit Minzsalat
- o Thai-Curry-Mousse mit Jackfruit
- o Kokosmilchreis mit Physalis
- o Frische Früchte der Saison

Preis je Stück.....€ 4,20

Der Preis setzt sich wie folgt zusammen: Wareneinsatz, Personalkosten, Aufwand des Gerichtes. Bitte vergessen Sie nicht, dass auch die Vorbereitungszeit, Anlieferung und Abholung sowie der Einkauf zu den Mitarbeiterkosten gezählt werden müssen. Je nach Aufwand können noch zusätzliche Personalkosten für Auf- und Abbau, Schaukochen, Abwasch, Zubereitungsaufwand und weiteres anfallen.

Sie möchten mehr Gerichte zur Wahl? Sie möchten andere Platten? Sie sind weniger als 60 Personen? Kontaktieren Sie uns bitte.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

Viktoria Stranzinger mit Team