



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Wir schätzen unsere Heimat und ihre Erzeugnisse sehr, somit bieten wir überwiegend regionale und nachhaltige Lebensmittel an. Großen Wert legen wir auch auf Fleisch aus Betrieben, welche auf tiergerechte Haltung und stressfreie Schlachtung hohen Wert legen. 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.



Mediterranes Buffet

ab 60 Personen



Vorspeisen

Bitte wählen Sie max. 4 verschiedene Vorspeisen
(Brot, Baguette und Gebäck sind inkludiert)

- o Gegrillter Schafskäse im Kräutermantel, Currydressing
- o Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl, Limettenvinaigrette
- o Bärlauch-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot
- o Selleriecarpaccio mit Limette
- o Tomaten, Mozzarella und Basilikum

- o Innviertler Speckplatte mit karamellisierten Melonen
- o Gefüllte Wraps mit Rotkraut und Feta
- o Innviertler Antipasti mit Rucola
- o Gefüllter Calamari mit Rucola, Frischkäse, Sommersalat
- o Geräucherter Fisch mit Basilikumousse, Tomatenragout

Suppen

Bitte wählen Sie max. 1 Suppe

- o Gemüse-Gazpacho
- o Tomatencremesuppe mit Basilikum

- o Rucola-Walnusschaumsuppe
- o Maiscremesuppe mit Rosmarin

- o Paprikacremesuppe
- o Selleriecremesuppe mit Selleriestroh



Hauptgerichte

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Hauptgerichte

- o Zitronenhenderl mit Oliven, Artischocken
- o Gefüllte Hühnerbrust mit Tomatenrisotto, Kapern
- o Geschmortes Rind, cremige Polenta, Gemüse der Saison
- o Gefüllter Calamari mit Rucola, Frischkäse, Ofenkartoffel
- o Gegrilltes Fischfilet auf Süßkartoffelcreme, gebratenem Gemüse, Spinat

- o Ratatouille mit gebratenem Fischfilet
- o Farfalle mit Kapern, Tomaten, Pesto, Parmesan
- o Bärlauch-Gnocchi mit Blauschimmelkäse
- o Kürbislasagne mit Feta
- o Gegrillte Pastinaken, Tomaten, Buttermilch, Spinat
- o Geschmorte Schweinebackerl, Salzgemüse, Pastinakencreme, Babykartoffel





cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Mediterranes Buffet

ab 60 Personen



Salate zur Auswahl

Bitte wählen Sie max. 3 Salate

- Tomaten / Zwiebel
- Blattsalate / Rucola / Vogelsalat
- Tomaten / Melone / Basilikum
- Couscous / Minze / Feta
- Paprika / Frühlingszwiebel
- Kartoffel / Süßkartoffel

Dressings

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

- Essig / Öl
- Kernöldressing
- Balsamico-Olivenöl
- Buttermilch
- Senf-Honig

Desserts

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

- Erdbeer-Basilikum-Tiramisu
- Schokomousse und Apfel-Limette
- Topfen-Mascarponecreme mit frischen Beeren
- Panna-Cotta mit Früchten der Saison
- Apfelkuchen im Glas mit Vanilleschaum
- Frische Früchte der Saison

Preis ab 60 Personen, alle Gänge ... € 48,00 pro Person

Preis ab 60 Personen, 3 Gänge ... € 44,00 pro Person

Preis ab 60 Personen, 2 Gänge ... € 42,00 pro Person

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 gezahlt 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 Gläser? Sie sind weniger als 60 Personen? Kontaktieren Sie uns bitte.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

Victoria Stranzinger mit Team

