



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.

Flying Buffet

ab 60 Personen



Aufstriche und belegte Brötchen

Auf einem Bauernbrot angerichtet und dekoriert

- | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| o Erdäpfelkäse mit Buttermilch | o Räucherfischaufstrich | o Pastinaken-Tomatenaufstrich |
| o Kürbiskern-Malzbieraufstrich | o Brat'l, Kren und Sauergemüse | o Tomaten- Basilikum Hummus |
| o Bärlauchaufstrich | o Innviertler Speck | o Gurken-Hummus |
| o Grammelschmalz | o Innviertler Salami mit Gurkerl | o Rote Bete Hummus |
| o Veganes Grammelschmalz | o Schnittkäse, Apfel | o Curry Hummus |

Preis je Stück € 3,20



Fingerfood kalt

Im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert.

- | | |
|---|---|
| o Rauner Carpaccio mit Kräutervinaigrette | o Pulled Pork mit gegrilltem Gemüse |
| o Geräucherter Fisch mit Krenschaum | o Gefüllte Wraps mit Rotkraut und Feta |
| o Weichkäse auf Radieschensalat | o Gefüllte Wraps mit geräucherter Fisch |
| o Rindfleischsalat mit Kürbiskernen | o Gefüllte Wraps, Tomaten, Rucola, Mozzarella |
| o Hausgemachte Innviertler Antipasti | o Asiatischer Rindfleischsalat mit Paprika |
| o Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum | o Koriander-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot |
| o Faschierte Laibchen mit Senf und Radieschen | o Selleriecarpaccio mit Limette und Wasabi |
| o Bauernspeck mit Kren und Sauergemüse | o Glas-Nudelsalat mit Koriander |
| o Geräucherter Fisch mit Basilikumousse | o Sate-Spieße mit Erdnussauce |

Preis je Stück € 4,60



Suppen

Im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert.

- | | | |
|------------------------------|--|--|
| o Asiatische Gemüsesuppe | o Rindssuppe mit Kaspressknödel | o Kartoffelcremesuppe |
| o Indische Linsensuppe | o Krencremesuppe | o Selleriecremesuppe mit Selleriestroh |
| o Kürbis-Limetten-Kokossuppe | o Rucola-Walnusschaumsuppe | o Tomatencremesuppe mit Basilikum |
| o Rindssuppe mit Frittaten | o Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel | o Paprikacremesuppe |
| o Rindssuppe mit Leberknödel | o Kürbiscremesuppe mit Blätterteig | o Gemüse- Gazpacho |

Preis je Stück € 3,20



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Flying Buffet

ab 60 Personen

Fingerfood warm

Im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert, warm serviert

- o Indisches Butter-Chicken mit Basmatireis
- o Linsendal mit Naanbrot
- o Chili-Lemon-Chicken, Jasminreis
- o Gebratener Reis mit Hühnerfleisch
- o Kichererbsen-Curry mit Zucchini
- o Chicken Tikka Masala
- o Schnitzel mit Kartoffelsalat
- o Erdäpfelgulasch
- o Innviertler Knödel mit Kraut
- o Bärlauch- Gnocchi mit Blauschimmelkäse
- o Gefüllte Hühnerbrust mit Tomatenrisotto
- o Geschmorte Schweinebackerl auf Salzgemüse
- o Ratatouille mit gebratenem Fischfilet
- o Backhendl mit Kürbiskernen
- o Blunzengröstl
- o Backhenderl mit Kartoffel-Vogerlsalat
- o Käsespätzle mit Röstzwiebel
- o Geschmortes Rind mit Bratkartoffeln
- o Krautstrudel mit Sauerrahmdip
- o Gegrilltes Fischfilet auf Süßkartoffelcreme
- o Gegrillte Pastinaken mit Tomaten, Buttermilch
- o Süßkartoffel, Frühlingszwiebel Gröstel
- o Gebratenes Lachsforellenfilet, Kürbis
- o Gebackenen Reisbällchen
- o Gefüllter Calamari mit Rucola, Ofenkartoffeln
- o Paprika-Tomaten-Letscho - Vegan

Preis je Stück.....€ 6,20

Salate

im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert

- o Rote Bete/Limette/Cashew
- o Tomate/Melone/Basilikum
- o Süßkartoffel/Kartoffelsalat
- o Linsen/Birne/Balsamico
- o Gurke/Erdnuss
- o Bohnen/Kürbis/Apfel
- o Thunfisch/Oliven/Gurken
- o Reis/Tomaten/Koriander
- o Kartoffelsalat/Zwiebel/Petersilie
- o Karotte/Nuss/Orange
- o Paprika/Frühlingszwiebel
- o Hirtensalat
- o Couscous/Minze/Feta
- o Coleslaw

Preis je Stück.....€ 3,90





cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER



Flying Buffet

ab 60 Personen

Desserts

- o Grießkoch
- o Grießschmarrn
- o Apfelstrudel
- o Schokoladen Mousse mit Beeren
- o Pekannuss-Biskotten mit Mascarpone

- o Schokoladen Brownie mit Nüssen
- o Kardamom- Panna Cotta mit Mango
- o Erdbeer-Basilikum Tiramisu
- o Apfelkuchen mit Vanilleschaum
- o Lebkuchen Tiramisu

- o Frischkäseflan mit Karamell, Beeren
- o Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- o Asiatische Apfelrollen mit Minzsalat
- 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 Gläser? Sie sind weniger als 60 Personen? Kontaktieren Sie uns bitte.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

Victoria Stranzinger mit Team

