



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.

## Pflanzlich buntes Menü

ab 60 Personen

### Menüvorschläge

\*\*\*\*\*

#### Vorspeisen

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

- o Blattsalate mit Cranberries, Krendressing, geräuchertem Karottenlachs
- o Gegrillter Zucchini im Kräutermantel, Kernöldressing auf Blattsalat
- o Gebratener Chicorée mit Pilzen und Vinaigrette
- o Rote Rüben mit Cashew-Nockerl, Limettenvinaigrette und Wiesensalat
  - o Selleriecarpaccio mit Kren und Limette
  - o Innviertler Antipasti mit Rucola
  - o Asiatischer Paprikasalat und Sesam
- o Koriander-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot
  - o Sommerrolls mit frischem Gemüse
  - o Glasnudelsalat mit Koriander
  - o Saté-Spieße mit Erdnusssauce
  - o Gebratene Tofu, Tatiki mit Erdnüssen

#### Suppen

Bitte wählen Sie max. 2 verschiedene Suppen

- o Klare Gemüsesuppe mit Frittaten, Kaspressknödel
- o Selleriecremesuppe mit Selleriestroh
- o Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel
- o Gemüse-Gazpacho
- o Kürbiscremesuppe mit Curry
- o Kartoffelcremesuppe
- o Indische Linsensuppe
- o Tomatencremesuppe mit Basilikum

#### Salate

Bitte wählen Sie gesamt max. 3 Salate

- o Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- o Tomate / Zwiebel
- o Gurke / Dill
- o Mais / Gemüse
- o Paprika / Frühlingszwiebel
- o Blattsalate / Rucola / Vogersalat
- o Krautsalat / Kräuter / Nüsse
- o Käferbohnen / Kernöl
- o Zucchini / Knoblauch

#### Dressings

Bitte wählen Sie gesamt max. 2 Dressings

- o Essig / Öl
- o Kernöldressing
- o Senf-Löwenzahnhonig
- o Apfelessig-Himbeerdressing





cook up kitchen  
BY VIKTORIA STRANZINGER



## Pflanzlich buntes Menü

ab 60 Personen

\*\*\*\*\*

### Hauptspeisen national

Bitte wählen Sie max. 4 verschiedene Hauptgerichte

- o Cremiger Polenta und frischem Gemüse der Saison und Kräutern
- o Spätzle mit gegrilltem Paprika, Frühlingzwiebel
- o Serviettenknödel mit Schwammerlsauce
- o Polentaschnitten mit Kürbis-Apfel-Chutney
- o Kartoffelgulasch mit Paprika
- o Kaspressknödel mit Zwiebelkraut
- o Krautstrudel mit Mandelrahmdip, Babykartoffel
- o Tomaten-Paprika-Letscho mit Petersilienkartoffel
- o Kürbislasagne
- o Raunergulasch mit Salzkartoffeln
- o Berglinseneintopf mit Karotten, Serviettenknödel

### Hauptspeisen international

- o Jackfruit-Curry mit Tomaten, Basmatireis
- o Linsendal mit Naanbrot
- o Chili-Lemon-Aubergine und Jasminreis
- o Gebratener Reis mit Kürbis
- o Kichererbsen-Curry mit Brokkoli
- o Zucchini Tikka Masala
- o Gebratener Pak Choi mit Soja und Knoblauch
- o Gebratener Reis, Koriander und Paprika
- o Blumenkohlcurry mit Kartoffel, Kichererbsen
- o Thailändisches Schmorgurkencurry
- o Gratinierte Süßkartoffeln mit Spinat
- o Gegrillte Pastinaken, Tomaten und Spinat
- o Gratiniertes Bohnenkas mit Tomaten-Masala
- o Gelbes Curry mit Ananas und Gemüse

### Desserts

Bitte wählen Sie max. 2 verschiedene Desserts

- o Apfelkuchen im Glas mit Vanilleschaum
- o Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- o Apfelstrudel mit Vanillesauce
- o Erdbeer-Basilikum Tiramisu
- o Schokomousse mit Apfel-Limette
- o Kardamom-Pekannuss-Biskotten, Sojajoghurtcreme
- o Apfel-Limettencreme auf Schokoerde und Tonkabohne
- o Kokosmilchreis mit Heidelbeeren
- o Frische Früchte der Saison

Preis ab 60 Personen, alle Gänge ... ab € 49,00 pro Person  
Preis ab 60 Personen, 3 Gänge ... ab € 44,00 pro Person  
Preis ab 60 Personen, 2 Gänge ... ab € 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 gezählt werden müssen. Je nach Aufwand können noch zusätzliche Personalkosten für Auf- und Abbau, Schaukochen, Abwasch, Zubereitungsaufwand und weiteres anfallen.

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

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

*Victoria Stranzinger mit Team*