



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.

Pflanzlich asiatisches Buffet

ab 60 Personen

Vorspeisen

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

- o Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl, Limettenvinaigrette, Wiesensalat
- o Gebratener Chicorée mit Knoblauch und Nüssen
 - o Kohlrabi, Wasabi, Limette
 - o Asiatischer Paprikasalat und Sesam
- o Koriander-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot
- o Selleriecarpaccio mit Limette, Wasabi
- o Asiatische Palatschinken mit Jackfruit
 - o Glasnudelsalat mit Koriander
 - o Saté-Spieße mit frischem Gemüse
- o Gebratene Tofu-Tatiki mit Erdnüssen



Suppen

Bitte wählen Sie max. 1 Suppe

- o Asiatische Gemüsesuppe
- o Indische Linsensuppe
- o Kokos-Süßkartoffelsuppe
- o Kürbis-Limetten-Kokossuppe

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Hauptgerichte

- o Jackfruit-Curry mit Tomaten, Basmatireis
- o Linsendal mit Naanbrot
- o Chili-Lemon-Aubergine, Jasminreis
- o Gebackenes Gemüse im Tempurateig, Frühlingszwiebel
- o Kichererbsen-Curry mit Brokkoli
- o Zucchini Tikka Masala
- o Gebratener Pak Choi mit Soja, Knoblauch
- o Gelbes Curry mit Ananas und Gemüse
- o Gebratener Reis, Koriander und Paprika
- o Rotes Curry mit gebratenen Auberginen
- o Blumenkohlcurry mit Kartoffeln, Kichererbsen
- o Thailändisches Schmorgurkencurry
- o Gegrillte Pastinaken mit Tomaten und Spinat
- o Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüsegröstel





cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Pflanzlich asiatisches Buffet

ab 60 Personen

Salate

Bitte wählen Sie max. 3 Salate



- Chinasalat
- Zucchini / Knoblauch

- Tomaten / Zwiebel
- Paprika / Frühlingszwiebel

- Gurke / Erdnuss
- Tomate / Melone

- Blattsalate
- Karotte / Koriander



Dressings

- Essig / Öl
- Currydressing
- Senf-Honig

Desserts

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

- Mango-Kokoscreme mit Limette
- Asiatische Apfelrollen mit Minzsalat

- Kokosmilchreis mit Physalis
- Frische Früchte der Saison

- Thai-Curry Mousse mit Jackfruit
- Birne im Pflaumenwein

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 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