



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.

Asiatisches Buffet

ab 60 Personen

Vorspeisen

(Brot, Baguette und Gebäck sind inkludiert)

Bitte wählen Sie max. 4 verschiedene Vorspeisen



- o Gebratener Chicorrée mit Knoblauch, Ziegenkäse
- o Asiatischer Rindfleischsalat mit Paprika, Sesam
- o Koriander-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot
- o Selleriecarpaccio mit Limette und Wasabi

- o Sommerrolls mit frischem Gemüse
- o Saté-Spieße mit Erdnusssauce
- o Gebratene Ente, Tatiki mit Erdnüssen
- o Glasnudelsalat mit Koriander

Suppen

Bitte wählen Sie max. 1 Suppe

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

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Hauptgerichte

- o Indisches Butter-Chicken mit Basmatireis
- o Linsendal mit Naanbrot
- o Chili-Lemon-Chicken mit Aubergine, Jasminreis
- o Gebratener Reis mit Hühnerfleisch
- o Kichererbsen-Curry mit Zucchini
- o Chicken Tikka Masala
- o Gebratener Pak Choi mit Soja und Knoblauch

- o Gelbes Curry mit Rindfleisch und Gemüse
- o Gebratener Wolfsbarsch, Koriander, Paprika
- o Rotes Curry mit gebratenem Fischfilet
- o Blumenkohlcurry mit Kartoffeln, Kichererbsen
- o Thailändisches Schmorgurken-Fischcurry
- o Marinierter Schweinebauch, Frühlingszwiebel, Sesam
- o Gratinierter Bohnenkas mit Tomaten-Masala





cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Asiatisches Buffet

ab 60 Personen

Salate zur Auswahl

Bitte wählen Sie max. 3 Salate

- Chinasalat
- Tomaten / Zwiebel

- Tomaten / Melone / Basilikum
- Gurke / Erdnuss

- Karotten / Koriander
- Blattsalate / Rucola / Vogelsalat

Dressings

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

- Essig / Öl
- Currydressing
- Senf-Honig



Desserts

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

- Mango-Kokoscreme mit Limette
- Asiatische Apfelrollen mit Minzsalat
- Thai-Curry-Mousse mit Jackfruit

- Kokosmilchreis mit Physalis
- Frische Früchte der Saison
- Birnen in Pflaumenwein

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

Viktoria Stranzinger mit Team

