



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.



Pflanzliches Grillbuffet

ab 60 Personen

Grillgut

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Gerichte

- o Tofusteak, verschiedene Marinaden
- o Gebratene Tofu-Tatiki mit Erdnüssen
- o Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüsegröstel
- o Chili-Lemon-Aubergine und Jasminreis
- o Gratinierte Süßkartoffeln mit Spinat
- o Gratiniertes Bohnenkas, Tomaten-Masala
- o Geschmorte Rübe, Knoblauch, Frühlingszwiebel
- o Gratiniertes Bohnenkas mit Tomaten, Blattspinat, Babykartoffel
- o Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdnüsse, Spinat
- o Gegrillter Karfiol mit Knoblauch
- o Innviertler Antipasti mit Rucola
- o Gegrillter Zucchini, Kernöldressing
- o Saté-Spieße mit Erdnussauce
- o Gemüsebratlinge mit Cashewrahmdip
- o Jackfruit-Curry, Tomaten, Basmatireis
- o Zucchini-Tikka Masala
- o Pak-Choi gebraten mit Soja, Knoblauch
- o Gefüllter Paprika mit Quinoa
- o Gebratener Chicorée mit Pilzen und Vinaigrette
- o Gegrillter Feto, Limette, Koriander

Beilagen

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Beilagen

- o Babykartoffel / frischer Spinat
- o Gemüse der Saison
- o Chicorée / Kräuter / Feta
- o Wurzelgemüse auf Salz gegart
- o Pastinake / geschmorte Tomaten
- o Maiskolben / Knoblauch

Dips und Saucen

Bitte wählen Sie max. 2 verschiedene Dips/Saucen

- o Mandelrahmdip
- o Kräuterbutter
- o Tomatenchutney
- o Knoblauchbutter
- o Kürbis-Apfelchutney
- o Senf süß / scharf





cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER



Pflanzliches Grillbuffet

ab 60 Personen

Salate

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Salate

klassische Salate

- o Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- o Mais / Gemüse
- o Käferbohnen / Kernöl
- o Tomaten / Zwiebel

- o Rote Bete / Limette / Cashew
- o Süßkartoffel / Kartoffelsalat
- o Couscous / Minze / Feta
- o Bohnen / Kürbis / Apfel

- o Gurke / Dill
- o Krautsalat / Kräuter / Nüsse
- o Paprika / Frühlingszwiebel
- o Blattsalate / Rucola / Vogerlsalat

weitere Salate

- o Gurke / Erdnuss
- o Coleslaw

- o Tomaten / Melone / Basilikum
- o Linsen / Birne / Balsamico

Dressing

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

- o Essig / Öl

- o Balsamico / Olivenöl

- o Curry-Dressing

- o Senf-Honig

Desserts

Bitte wählen Sie max. 2 Desserts

- o Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- o Erdbeer-Basilikum-Tiramisu
- o Kardamom-Pekannuss-Biskotten, Sojajoghurtcreme

- o Schokomousse mit Kichererbsenschaum, Apfel-Limette
- o Frische Früchte der Saison
- o Kokosmilchreis mit Heidelbeeren



Preis ab 60 Personen... ab € 55,00 pro Person
Preis ab 60 Personen ohne Salat oder ohne Dessert... ab € 48,00 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

Viktoria Stranzinger mit Team