



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.

* * * * *



Österreichisches Buffet

ab 60 Personen

* * * * *

Vorspeisen

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

- o Gegrillter Schafskäse im Kräutermantel, Currydressing
- o Mariniertes Tafelspitz auf Feldsalat, Kernöldressing
- o Bauernspeck mit Kren und Sauergemüse
- o Rote Rüben mit Cashew-Nockerl, Limettenvinaigrette
- o Bärlauch-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot
- o Geräucherter Fisch, Basilikumousse, Tomatenragout
- o Innviertler Speckplatte, karamellierte Nüsse
- o Innviertler Antipasti mit Rucola

Suppe

Bitte wählen Sie max. 1 Suppe

- o Rindssuppe mit Frittaten, Kaspressknödel, Leberknödel
- o Kürbiscremesuppe mit Blätterteig
- o Krencremesuppe
- o Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel
- o Selleriecremesuppe mit Selleriestroh
- o Kartoffelcremesuppe

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie gesamt max. 3 Hauptgerichte

- o Geschmortes Rind, Polenta, Saisongemüse
- o Krautstrudel mit Sauerrahmdip
- o Gekochtes Rindfleisch, Semmelkren, Kartoffelschmarrn
- o Gegrilltes Fischfilet, Süßkartoffelcreme, gebratenem Gemüse
- o Geschmorte Schweinebackerl, Salzgemüse, Pastinakencreme
- o Gegrillte Pastinaken mit Tomaten, Buttermilch, Spinat
- o Wiener Schnitzel vom Schwein/Huhn, Petersilienkartoffel
- o Farfalle mit Kapern, Tomaten, Pesto und Parmesan
- o Schweinebraten mit Semmelknödel, Stöckelkraut
- o Käsespätzle mit Röstzwiebel
- o Rindsgulasch mit Butterspätzle, gegrilltem Paprika
- o Bärlauch-Gnocchi mit Blauschimmelkäse
- o Backhenderl, Kartoffel-Vogelersalat, Preiselbeeren
- o Tomaten-Paprika-Letscho mit Petersilienkartoffel
- o Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel, Wurzelgemüse
- o Gratiniertes Bohnenkas mit Tomaten, Blattspinat und Babykartoffeln



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Österreichisches Buffet

ab 60 Personen

Salate

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Salate

- Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- Mais / Gemüse

- Tomaten / Zwiebel
- Krautsalat / Speck
- Blattsalate / Rucola / Vogelsalat

- Gurke / Sauerrahm
- Käferbohnen / Kernöl

Dressing

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

- Essig / Öl
- Balsamico-Olivenöl

- Kernöldressing
- Buttermilch

- Joghurt-Curry
- Senf-Honig

Desserts

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

- Apfelkuchen im Glas mit Vanilleschaum
- Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Frische Früchte der Saison

- Marillenknödel mit Butterbrösel
- Topfencreme mit frischen Beeren
- Lebkuchen-Tiramisu

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 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

