



cook up kitchen

## Unsere pflanzlichen Menü/ Buffetvorschläge

### *Vorspeisen*

Hausgemachte Inviertler Antipasti  
Kohlrabi- Carpaccio mit Orangen und Rucola  
Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl, Limettenvinaigrette und Wiesensalat  
Brokkoli, Frühlingszwiebel, Sesam, Sojasauce  
Gefüllte Wraps mit Rotkraut und karamellisierten Nüssen

### *Suppen*

Selleriecremesuppe mit Selleriestroh  
Asiatische Gemüsesuppe  
Indische Linsensuppe  
Kokos-Kürbissuppe  
Tomatencremesuppe mit Basilikum

### *Hauptspeise*

Cremiger Polenta und frischem Gemüse der Saison und Kräutern  
Kartoffelgulasch mit Paprika  
Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüse Gröstel  
Bärlauch- Gnocchi mit Kirschtomaten  
Tomaten-Paprika-Letscho mit Petersilienkartoffel  
Raunergulasch mit Salzkartoffeln  
Berglinseneintopf mit Karotten und Serviettenknödel  
Linsendal mit Naanbrot  
Kichererbsen-Curry mit Brokkoli  
Zucchini Tikka Masala  
Gelbes Curry mit Ananas und Gemüse  
Blumenkohlcurry mit Kartoffeln und Kichererbsen  
Marinierter Tofu, Frühlingszwiebel und Sesam  
Geschmorte Tomaten auf gebackenen Reisbällchen  
Gegrillte Pastinaken mit Tomaten und Spinat  
Gratinierter Bohnenkas mit Tomaten-Masala und Babykartoffeln

Unsere AGB sind Teil unserer Verträge und stehen auf unserer Webseite [www.cookup-event.at](http://www.cookup-event.at) zur Einsicht zur Verfügung.

Gerne gehen wir individuell auf eure Wünsche ein. Wir freuen uns auf eure Rückmeldung und stehe für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Eure Viktoria & euer cook up kitchen Team