



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.

## Pflanzliche kalte Platten

ab 60 Personen

\*\*\*\*\*

### Kalte Platten

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

- o Hausgemachte Innviertler Antipasti
- o Gebratene Tofutaler mit Paprika-Tomatensalsa
- o Kohlrabi-Carpaccio mit Orangen und Rucola
- o Rote Rüben mit Cashew-Nockerl, Limettenvinaigrette
- o Artischocken mit Nüssen, Kräutervinaigrette
- o Gemischte Käsesorten, Nüsse
- o Gebackener Fenchel mit Tomaten-Chutney
- o Karottenlachs mit Senfkaviar
- o Brokkoli, Frühlingszwiebel, Sesam, Sojasauce
- o Gefüllte Wraps, Rotkraut, karamellierte Nüsse
- o Gefüllte Wraps mit geschmortem Paprika, Rucola
- o Geschmorter Karfiol-Radieschen mit Curry

### Salate

Bitte wählen Sie gesamt max. 4 Salate

#### klassische Salate

- o Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- o Gurke / Dill
- o Hirtensalat mit Feto
- o Tomate / Zwiebel
- o Blattsalate / Rucola / Vogersalat
- o Mais / Gemüse
- o Bohnen / Zwiebel / Kräuter
- o Krautsalat / Kräuter

#### weitere Salate

- o Rote Bete / Limette / Cashew
- o Linsen / Birne / Balsamico
- o Bohnen / Kürbis / Apfel
- o Tomate / Melone / Basilikum
- o Couscous / Minze / Feta
- o Berglinsen / Orangen / Thymian
- o Süßkartoffel / Kartoffelsalat
- o Gurke / Erdnuss
- o Radicchio / Birnen

### Dressings

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

- o Essig / Öl
- o Balsamico-Olivenöl
- o Joghurt-Curry
- o Senf-Honig





cook up kitchen  
BY VIKTORIA STRANZINGER

## Pflanzliche kalte Platten

ab 60 Personen

\*\*\*\*\*

### Aufstriche

Bitte wählen Sie max. 3 Aufstriche

- o Rucola-Tomatenaufstrich
- o Bärlauchaufstrich
- o Pastinaken-Tomatenaufstrich
- o Gurken Hummus
- o Kartoffelkäse mit gerösteten Zwiebel
- o Rauner-Krenaufstrich
- o Grünkernaufstrich
- o Rucola Hummus
- o Liptauer
- o Kürbiskern-Malzbieraufstrich
- o Rote Bete Hummus
- o Curry Hummus



### Desserts

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

- o Schokomousse, Apfel-Limette
- o Kardamom-Panna Cotta mit Mango
- o Lavendel-Panna Cotta mit Zimt-Zwetschken
- o Apfel-Limettencreme auf Schokoerde, Tonkabohne
- o Frische Früchte der Saison
- o Erdbeer-Basilikum Tiramisu
- o Lebkuchen-Tiramisu
- o Apfelkuchen im Glas
- o Kokosmilchreis mit Heidelbeeren



\*\*\*\*\*

Preis gemischte Platte ab 60 Personen ... 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

*Victoria Stranzinger mit Team*