



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.

Menü

ab 60 Personen

Menüvorschläge



Vorspeisen

(Brot, Baguette und Gebäck sind inkludiert)

- o Blattsalate mit Cranberries, Buttermilchdressing, geräucherte Lachsforelle
 - o Gegrillter Schafskäse im Kräutermantel, Currydressing auf Blattsalat
- o Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl, Limettenvinaigrette und Wiesensalat
 - o Bärlauch-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot
- o Geräucherter Fisch mit Basilikumousse und Tomatenbrot
 - o Innviertler Speckplatte mit karamellisierten Melonen
 - o Gefüllte Wraps mit Rotkraut und Feta
- o Tatiki Entenbrust mit Glasnudeln und Asia-Gemüsesalat
- o Gegrillte Calamari mit Rucola, Frischkäse und Sommersalat
 - o Innviertler Antipasti mit Rucola
 - o Butter, Brot und Gebäck

Suppe

Bitte wählen Sie max. 1 Suppe

- o Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel
 - o Zwiebelsuppe mit Croutons
 - o Selleriecremesuppe mit Selleriestroh
- o Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel
 - o Kürbis-Kokoscremesuppe
- o Tomaten-Basilikum-Suppe kalt oder warm
 - o Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Minze

Hauptspeisen international

Bitte wählen Sie max. 2 Hauptspeisen

- o Geschmorte Schweinebackerl auf Salzgemüse und Pastinakencreme
- o Rosa gebratenes Schweinsfilet auf geschmorten Zwiebeln und Süßkartoffelcreme
 - o Gefüllte Landhendl mit Tomaten-Dinkelrisotto und gegrillten Oliven
 - o Gegrillter Fisch mit frischen Kräutern und Sesamkartoffeln
 - o Butterchicken mit Knoblauch, Naan und Reis
- o Gegrilltes Fischfilet der Saison mit Tomaten-Korianderragout und Babykartoffeln
 - o Gebratenes Lachsforellenfilet mit Tomatenrisotto und Gemüse der Saison





cook up kitchen

BY VIKTORIA STRANZINGER

Menü

ab 60 Personen

Hauptspeisen klassisch

Bitte wählen Sie max. 2 Hauptspeisen

- o Geschmortes Rind mit cremiger Polenta und frischem Gemüse der Saison
 - o Wiener Schnitzel vom Schwein / Huhn mit Petersilienkartoffeln
- o Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Kartoffelschmarrn und Schnittlauchsauce
 - o Schweinebraten mit Semmelknödel und Stöckelkraut
 - o Rindsgulasch mit Butterspätzle und gegrilltem Paprika
 - o Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren
- o Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse



Vegetarisch / Vegan

Bitte wählen Sie max. 2 Hauptspeisen

- o Yellow Curry mit Falafel-Bällchen, Gemüse und Jasminreis
- o Süßkartoffel-Curry mit Dinkelrisotto
- o Indischer Linsen-Dal mit Jasminreis
- o Gegrillte Pastinaken mit Tomaten, Buttermilch und Spinat
- o Tomaten-Paprika-Letscho mit Petersilienkartoffel
- o Farfalle mit Kapern, Tomaten, Pesto und Parmesan
- o Gebratene Melanzani mit Oliven, Rucola und Schafskäse

Salate zur Auswahl

Bitte wählen Sie max. 2 Salate

- o Rote Bete / Limetten / Cashew
- o Tomaten / Melone / Basilikum
- o Gurke / Erdnuss
- o Bohnen / Kürbis / Apfel
- o Coleslaw
- o Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- o Hirtensalat
- o Krautsalat / Speck
- o Mozzarella / Tomate / Basilikum
- o Blattsalate / Rucola / Vogerlsalat

Dressing zur Auswahl

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

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

Dessert

- o Schokoladenmousse, Apfel-Limette
- o Kardamom-Pekannuss-Biskotten mit Mascarponecreme
- o Schokobrownie mit Nüssen
- o Kardamom-Panna Cotta mit Mango
- o Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- o Apfel-Limettencreme auf Schokoerde, Tonkabohne
- o Erdbeer-Basilikum-Tiramisu
- o Apfelkuchen im Glas mit Vanilleschaum
- o Lebkuchen-Tiramisu
- o Lavendel-Panna Cotta mit Zimt-Zwetschken
- o Frische Früchte der Saison

Beilagen und Zubereitungsart können variiert werden. Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht alle Produkte zu jeder Jahreszeit erhältlich sind.

Preis ab 60 Personen, alle Gänge ... ab € 54,00 pro Person

Preis ab 60 Personen, 3 Gänge ... ab € 48,00 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 gezahlt 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