



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.

Kalte Platten

ab 60 Personen

Kalte Platten

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



- o Hausgemachte Innviertler Antipasti
- o Innviertler Speck und Schinkenplatte fein garniert
- o Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum
- o Schnitzelplatte mit Preiselbeeren, Zitronen
- o Faschierte Laibchen mit Senf und Radieschen
- o Gemischte Käseplatte mit Nüssen und frischen Früchten
- o Gefüllte Wraps mit geräuchertem Fisch, Blattsalat
- o Gemischte Käsesorten, Nüsse

- o Kaltes Brat'l mit Kren, Grammelschmalz, Zwiebel
- o Marinierter Tafelspitz, Feldsalat, Kernöldressing
- o Bauernspeck mit Kren, Sauergemüse
- o Geräucherter Fisch, Basilikumousse, Tomatenragout
- o Pulled Pork mit gegrilltem Gemüse, Kümmelrolle
- o Gefüllte Wraps mit Rotkraut und Feta
- o Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl, Limettenvinaigrette

Salate

Bitte wählen Sie gesamt max. 4 Salate

klassische Salate

- o Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- o Tomate / Zwiebel
- o Mozzarella / Tomate / Basilikum

- o Gurke / Sauerrahm
- o Blattsalate / Rucola / Vogerlsalat

- o Krautsalat / Speck
- o Mais / Gemüse
- o Karotte / Nuss / Orange

weitere Salate

- o Rote Bete / Limette / Cashew
- o Tomate / Melone / Basilikum
- o Süßkartoffel / Kartoffelsalat
- o Linsen / Birne / Balsamico

- o Bohnen / Kürbis / Apfel
- o Couscous / Minze / Feta
- o Gurke / Erdnuss



Dressing

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

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



cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Katte Platten

ab 60 Personen

Aufstriche

Bitte wählen Sie max. 3 Aufstriche

- Rucola-Tomatenaufstrich
- Kartoffelkäse mit Buttermilch
- Liptauer
- Bärlauchaufstrich
- Rauner-Krenaufstrich
- Kürbiskern-Malzbieraufstrich
- Pastinaken-Tomatenaufstrich
- Curry-Topfenaufstrich
- Rote Bete Hummus
- Gurken Hummus
- Curry Hummus
- Rucola Hummus



Dessert

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

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

Preis ab 60 Personen, gemischte Platten ... 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