



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.

Pflanzliches österreichisches Buffet

ab 60 Personen

Vorspeisen

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



- o Blattsalate mit Cranberries, Krendressing, geräucherter Karottenlachs
- o Gegrillter Zucchini im Kräutermantel, Kernöldressing, Blattsalat
- o Gebratener Chicorée mit Pilzen und Vinaigrette
- o Rote Rüben mit Cashew-Nockerl, Limettenvinaigrette
- o Selleriecarpaccio mit Kren und Limette
- o Erdäpfelkäse mit Röstzwiebel
- o Rauneraufstrich mit frischem Kren
- o Innviertler Antipasti mit Rucola

Suppe

Bitte wählen Sie max. 1 Suppe

- o klare Gemüsesuppe mit Frittaten, Kaspressknödel
- o Rucola-Walnusschaumsuppe
- o Kürbiscremesuppe mit Curry
- o Selleriecremesuppe mit Selleriestroh
- o Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie gesamt max. 3 Hauptgerichte

- o Cremiger Polenta, frisches Gemüse der Saison, Kräuter
- o Spätzle mit gegrilltem Paprika, Frühlingszwiebel
- o Serviettenknödel mit Schwammerlsauce
- o Gemüse der Saison im Backteig und Kräuterdip
- o Polentaschnitten mit Kürbis-Apfel-Chutney
- o Krautstrudel mit Mandelrahmdip, Babykartoffeln
- o Gegrillte Pastinaken mit Tomaten und Spinat
- o Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüse-Gröstel
- o Bärlauch-Gnocchi mit Kirschtomaten
- o Gratiniertes Bohnenkas mit Tomaten, Blattspinat, Babykartoffeln
- o Tomaten-Paprika-Letscho mit Petersilienkartoffel
- o Kürbislasagne
- o Raunergulasch mit Salzkartoffeln
- o Berglinseneintopf mit Karotten, Serviettenknödel





cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER



Pflanzliches österreichisches Buffet

ab 60 Personen

Salate

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Salate

- Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- Paprika / Frühlingszwiebel

- Tomaten / Zwiebel
- Käferbohnen / Kernöl
- Blattsalate / Rucola / Vogelsalat

- Mais / Gemüse
- Krautsalat / Kräuter / Nüsse

Dressing

Bitte wählen Sie max. 2 Dressings

- Essig / Öl

- Kernöldressing

- Senf-Löwenzahnhonig

- Apfelessig-Himbeerdressing

Desserts

Bitte wählen Sie max. 3 Desserts

- Apfelkuchen im Glas mit Vanilleschaum
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

- Schokomousse, Apfel-Limette
- frische Früchte der Saison
- Erdbeer-Basilikum-Tiramisu

Preis ab 60 Personen, alle Gänge ... ab € 48,00 pro Person

Preis ab 60 Personen, 3 Gänge... ab € 44,00 pro Person

Preis ab 60 Personen, 2 Gänge ... ab € 40,00 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