



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.

Grillbuffet

ab 25 Personen

Bitte wählen Sie max. 3 verschiedene Fleischgerichte

Steaks vom Bio Weiderind

- Tafelspitz „Picanha-Selection“
- Gab (hinteres Ausgelöstes) „Steak-Selection“
- Runde Nuss „Steak Selection“

- Hüft „Steak-Selection“
- Flat Iron Steak
- Flank Steak

Zusätzlich sind noch folgende „Dry Age“ Steaks vom Bio Weiderind möglich. Diese werden zusätzlich verrechnet.

- Ribeye
- Clubsteak
- T-Bone
- Tomahawk
- Filet

Hühnerfleisch aus Freilandhaltung

- Gefüllte Hühnerbrust
- Hühnerspieß mit Zwiebeln
- Hühnersteak
- Keulen und Wings

Schweinefleisch vom Freilandschwein

- Rücken im Ganzen mit Knochen
- gefülltes Karreesteak
- BBQ Rips
- Steak, in verschiedenen Marinaden



Vegetarisches Grillgut

- Tofu in verschiedenen Marinaden
- Grillkäse
- Halloumi

verschiedene Fische je nach Verfügbarkeit aus heimischen Gewässern

Bitte wählen Sie max. 1 Fisch oder Meeresfrüchte

- Mediterran gefülltes Fischfilet, Feta, Spinat, getrocknete Tomaten
- Fischfilet auf Heu gegart

- Fischfilet auf Salzstein gegart
- Fisch im Ganzen in der Salzkruste gegart

Meeresfrüchte

- Gefüllter Calamari / Rucola / Frischkäse
- Gegrillter Tintenfisch / Limette / Koriander
- Muscheln / Tomate / Basilikum

- Gegrillter Tintenfisch / Tomate / Olivenöl
- Gegrillte Meeresfrüchte / Olivenöl / frische Kräuter

Marinaden zur Auswahl

- Bier
- Zwiebel
- Knoblauch
- Paprika
- Tomate
- Curry
- Grillmarinade





cook up kitchen

BY VIKTORIA STRANZINGER



Grillbuffet

ab 25 Personen

Dips und Saucen

- Sauerrahm-Joghurdip
- Tomatenchutney
- Kürbis-Apfelchutney
- Senf süß, scharf
- Kräuterbutter
- Baguette, Brot

Salate

Bitte wählen Sie max. 3 Salate

klassische

- Kartoffelsalat / Zwiebel / Petersilie
- Tomaten / Zwiebel
- Gurke / Sauerrahm

- Mais / Gemüse
- Krautsalat / Speck

- Hirtensalat
- Blattsalate / Rucola / Vogerlsalat
- Mozzarella / Tomate / Basilikum



weitere

- Rote Bete / Limette / Cashew
- Tomate / Melone / Basilikum
- Süßkartoffel / Kartoffelsalat

- Linsen / Birne / Balsamico
- Couscous / Minze / Feta

- Gurke / Erdnuss
- Bohnen / Kürbis / Apfel
- Coleslaw

Dressings

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

Desserts

Bitte wählen Sie max. 2 Desserts

- Kardamom-Pekannuss-Biskotten / Mascarpone / Himbeeren
- Schokomousse mit frischen Beeren
- Apfel-Limettencreme / Schokoerde / Tonkabohne

- Schokokuchen / Beeren / Nüsse
- Frischkäseflan / Karamell / frische Beeren
- Frisches Obst der Saison

Preis ab 25 Personen, Grillbuffet komplett ... € 55,00 pro Person
Preis ab 25 Personen, ohne Salat oder ohne Dessert ... € 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 Gerichte zur Wahl? Sie möchten andere Gläser? Sie sind weniger als 25 Personen? Kontaktieren Sie uns bitte.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung

Victoria Stranzinger mit Team