

WIR STELLEN UNS VOR

DIE ATLAS SHOWKÜCHE IST TÄGLICH (AUSSER SO) AB 18:00 UHR ZU BUCHEN
MINDESTUMSATZ 500,00 EUR (MAX. 20 PERSONEN)

DIE ATLAS WOHNKÜCHE IST TÄGLICH ZU BUCHEN
MINDESTUMSATZ So.-Mi. 800,00 EUR + Do.-Sa. 1.000,00 EUR
(MAX. 34 PERSONEN)

DIE ATLAS PHÖNIX-HOFKÜCHE IST TÄGLICH ZU BUCHEN
MINDESTUMSATZ So.-Mi. 1000,00 EUR + Do.-Sa. 1.200,00 EUR
(BIS MAX. 46 PERSONEN)

DER ATLAS KOCHSALON IST TÄGLICH ZU BUCHEN
MINDESTUMSATZ 1.500,00 EUR (BIS MAX. 103 PERSONEN)

UNSER NEUES RESTAURANT IM CHILEHAUS BRASSERIE ATLAS

WWW.BRASSERIE-ATLAS.DE, 040-70 29 99 94, INFO@BRASSERIE-ATLAS.DE

ALLE RÄUMLICHKEITEN KÖNNEN SIE FÜR IHRE PRIVATE ODER GESCHÄFTLICHE
FEIER BUCHEN.

WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT.

KONTAKT:

VERANSTALTUNGSBÜRO NORA HARTMANN

TEL.: 040 / 851 78 10 ODER 040 / 851 78 12

WWW.ATLAS.AT

E-MAIL: EVENT@ATLAS.AT ODER ATLAS@ATLAS.AT



Feiern Sie lieber ungewöhnlich!

Kochen Sie mit uns

IHRE „ALL INCLUSIVE“ ABENDE

FÜR NÄHERE INFORMATIONEN ERREICHEN SIE UNS UNTER
TELEFON 040 851 78 10 ODER ATLAS@ATLAS.AT

DER "ALL INCLUSIVE" ABEND IM ÜBERBLICK

TÄGLICH AB 18:00 UHR ZU BUCHEN • MINDESTENS 10 PERSONEN,
MAXIMAL 60 PERSONEN • MINDESTUMSATZ AB 500,00 EUR BIS
1.500,00 EUR - SIE STELLEN SICH IHR MENÜ (EIN GERICHT PRO
GANG) AUS DEN VORSCHLÄGEN SELBER ZUSAMMEN UND BEREITEN
ES AM ABEND MIT UNSEREM/N KOCH/KÖCHEN UND IHREN GÄSTEN
ZU • DIE RÄUMLICHKEITEN STEHEN IHNEN BIS 00:30 UHR ZUR
VERFÜGUNG. DANACH BERECHNEN WIR IHNEN DIE GETRÄNKE NACH
VERBRAUCH UND AB 01:00 UHR BERECHNEN WIR FÜR JEDE
ANGEFANGENE HALBE STUNDE 30,00 EUR PERSONAL-
KOSTENPAUSCHALE • SOLLTEN SIE VOR 18:00 UHR EINTREFFEN,
WERDEN DIE BESTELLTEN GETRÄNKE NACH VERBRAUCH BERECHNET.

FALLS SIE FEIERN MÖCHTEN, BITTE NICHT VERGESSEN: CDs ODER
MP3-PLAYER MITBRINGEN, EINE ANLAGE IST IN JEDER KÜCHE
VORHANDEN.

WIR BENÖTIGEN ZWEI TAGE VOR DER VERANSTALTUNG DIE GENAUE
PERSONENZAHL. SOLLTEN DENNOCH WENIGER PERSONEN ALS
ANGEMELDET ERSCHEINEN, BERECHNEN WIR 25,00 EUR
STORNOGEBÜHR PRO FEHLENDER PERSON.

DIE ANGEBOTE ENTHALTEN NEBEN DEN SPEISEN FOLGENDE
GETRÄNKE: SEKT • WEISSER BURGUNDER • TINTO TEMPRANILLO •
FLASCHENBIER • SOFTDRINKS • KAFFEE

**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
58.00 EUR PRO PERSON**

Vorspeisen

Kürbissuppe mit gebackenem Apfel (vegan)

Oder

Gemüseküchlein mit

Meerrettichcrème und Rote Bete

Oder

Gebackenes Seelachsfilet mit

Gurkenrelish und winterlichem Kartoffelsalat

Oder

Hähnchenbrust mit Lebkuchenfüllung an

Steckrüben-Birnensalat

Hauptgänge

Gorgonzolagnocchi mit

Salbeibutter und Kohlrabisalat

Oder

Kalbsfleischstrudel mit

Cassissauce und Rahmkraut

Oder

Gebratenes Seehechtfilet mit Rotwein-

Schalotten und Kartoffel-Wirsingragoût

Oder

Schweinefilet mit

gestovten Bohnen und Schupfnudeln

Dessert

Bratapfelstrudel mit Vanillesauce

Oder

Weihnachtlicher Ofenschlupfer mit

Birnenkompott

Oder

Mohnmuffin mit Mandarinsauce

**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
68.00 EUR PRO PERSON**

Vorspeisen

Süßkartoffel-Eintopf mit Tiroler Schinken

Oder

Ziegenkäse-Nuss-Crêperolle mit

Honig-Rosmarindressing und Rosenkohlsalat

Oder

Entenknuspertasche mit

Majorancreme und Rotkohlsalat

Oder

Jakobsmuscheln (2 Stück) mit

Orangen-Safranrisotto, konfierten Tomaten

Hauptgänge

Entenkeule mit Rotweinsauce, Rotkohl und

Semmelknödel

Oder

Kalbsrahmgulasch mit

Esskastanien und Käsespätzle

Oder

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit

Meerrettichsauce, glasiertem Wurzelgemüse

und Kartoffelplätzchen

Oder

Quark-Ravioli mit Kürbis-Haselnuss Füllung,

Majoran-Petersilienpesto und Pilzragoût

Dessert

Schokoladen-Aprikosen-Tarte mit

Himbeersahne

Oder

Apple Crumble mit Pflaumenragoût und

Orangenparfait

**IHR „ALL INCLUSIVE“ ABEND FÜR
90.00 EUR PRO PERSON**

(Crémant Rosé, Sancerre, Rioja Reserva)

Vorspeisen

Orientalisch-weihnachtlicher Saté-Spieß von

Tofu und Kichererbse mit

Dattel-Senfdip und Sprossen-Koriandersalat

Oder

Rinderrücken im Kräuter-Kardamommantel

mit Preiselbeer-Balsamicosauce

Oder

Lammfilet im Tomatencrepe mit

Kirschketchup und Linsen-Pflaumensalat

Oder

Thunfisch in Mandeln gebraten mit

Wasabicreme und Pak Choi

Hauptgänge

Gebratenes Rinderfiletmedaillon mit

Schalotten-Balsamicosauce,

Birnen-Bohnenragoût und Kartoffeltarte

Oder

Brust und Keule von der Ente mit Orangen-

sauce, Rosenkohl und Serviettenknödeln

Oder

Kabeljaufilet mit Senf-Hollandaise,

Bunte Bete und Kartoffel-Winterrolle

Dessert

Nougat-Crème Brûlée mit

Kirsch-Zimtkompott und Mandelparfait

Oder

Schokoladen-Haselnuss-Ravioli mit

Vanilleparfait

Oder

Dessertvariation