



# *cook up kitchen*

BY VIKTORIA STRANZINGER



*Echte Leidenschaft...*

*zutiefst ehrlich...*

*nie langweilig... und*

*tatsächlich etwas verrückt...*

*Regionalität, Nachhaltigkeit,*

*faire Mitarbeiterlöhne*

*und Frische*

*stehen für mich an oberster Stelle*

***„Wir können jeden Tag aufs Neue entscheiden, welchen Einfluss wir auf die Welt ausüben möchten.“***

"Jane Goodall"



# „Veganes Grillbuffet“

*ab 25 Personen*

Wir schätzen unsere Heimat und ihre Erzeugnisse. Somit bieten wir überwiegend regionale und nachhaltige Lebensmittel. Wir unterstützen größtenteils kleine Erzeuger, Lieferanten und vor allem Bauern. Somit können wir nicht immer gewährleisten, dass wir jedes Produkt erhalten.

**Vegane Gerichte zur Auswahl. Bitte Wählen Sie max. 3 versch. Vegane Gerichte.**

## Grillgut

Tofusteak verschiedene Marianden,  
Sate-Spieße mit Erdnusssauce  
Gebratene Tofu, Tatiki mit Erdnüssen

Gemüsebratlinge mit Cashewrahmdip  
Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüse Gröstel  
Gratinierter Bohnenkas mit Tomaten, Blattspinat und Babykartoffeln  
Jackfruit-Curry mit Tomaten und Basmatireis  
Chili-Lemon-Aubergine und Jasminreis  
Zucchini Tikka Masala  
Gebratener Pak Choi mit Soja und Knoblauch  
Gratinierte Süßkartoffeln mit Spinat  
Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdnüsse, Spinat  
Gratinierter Bohnenkas mit Tomaten-Masala  
Gegrillter Karfiol mit Knoblauch  
Gefüllter Kohlrabi mit Nüsse  
Gefüllter Paprika mit Quinoa  
Geschmorte Rübe mit Knoblauch und Frühlingszwiebel  
Gegrillter Zucchini im Kräutermantel, Kernöldressing auf Blattsalat  
Gebratener Chicoree mit Pilzen und Vinaigrette  
Selleriecarpaccio mit Kren und Limette  
Innviertler Antipasti mit Rucola  
Gegrillter Feto/Limette/Koriander

## Marinaden zur Auswahl

Bier/Zwiebel/Knoblauch/Paprika/Tomate/Curry/Grillmarinade



## **Beilagen zur Auswahl. Bitte Wählen Sie max. 3 Beilagen**

### **Beilagen zur Auswahl**

- Babykartoffel/frischer Spinat
- Pastinake/geschmorte Tomaten
- Chicoree/Kräuter/Feta
- Wurzelgemüse auf Salz gegart
- Gemüse der Saison
- Maiskolben/Knoblauch

### **Dips und Saucen**

- Mandelrahmdip/Tomatenchutney/Kürbis-Apfelchutney/Senf vom Schneiderauer
- Kräuterbutter/Knoblauchbutter

## **Salate zur Auswahl. Bitte Wählen Sie max. 3 Salate**

### **Salate**

- Rote Bete/Limette/Cashew
- Tomaten/Melone/Basilikum
- Süßkartoffel/Kartoffelsalat
- Linsen/Birne/Balsamico
- Couscous/Minze/Feta
- Gurke/Erdnuss
- Bohnen/Kürbis/Apfel
- Coleslaw

### **Klassische Salate**

- Kartoffelsalat/Zwiebel/Petersilie
- Tomaten/Zwiebel
- Gurke/Dill
- Mais/Gemüse
- Paprika/Frühlingszwiebel
- Krautsalat/Kräuter/Nüssen
- Käferbohnen/Kernöl
- Blattsalate/Rucola/Vogersalat

### **Dressing zur Auswahl**

- Essig/Öl, Balsamico-Olivenöl, Curry-Dressing, Senf-Honig

## **Desserts zur Auswahl. Bitte Wählen Sie max. 2 Desserts**

### **Dessert**

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Erdbeer-Basilikum Tiramisu
- Hirseauflauf mit Früchten der Saison
- Schokoladen Mousse mit Kichererbsenschaum und Apfel-Limette
- Kardamom-Pekannuss-Biskotten mit Sojajoghurtcreme
- Kokosmilchreis mit Heidelbeeren
- FrISCHE Früchte der Saison



**Preis ab 25 Personen 55 Euro pro Person.**

**Preis ab 25 Personen ohne Salat oder ohne Dessert 48 Euro 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 Platten? Sie sind weniger als 25 Personen? Kontaktieren Sie uns bitte.

### **Personalkosten**

Führungskräfte 48 Euro je Stunde

Personal für Service, Küche, Auf- und Abbau 32 Euro je Stunde

### **Zusätzliche Kosten**

**Equipment für Küche und Service:** Bei Bedarf wird Geschirr, Gläser, Besteck, Küchenequipment, mobile Bar, Tische, Stühle, sowie Geräteleihgebühr nach den Konditionen der Firma Raml verrechnet.

**Mietgebühr bei Locations:** Mietgebühren für Küchen, Geräte und Maschinen bei auswärtigen Locations wird zusätzlich an den Kunden verrechnet.

**Fahrtkosten:** Es werden 0,42 Euro/km an Fahrtkosten für Mitarbeiter- und Firmenfahrzeuge verrechnet.

**Getränke:** Getränke werden pro angefangenem Gebinde nach tatsächlicher Abrechnung unserer Lieferanten verrechnet. Eine Getränkliste mit Preisen wird gerne zugesendet.

**Cateringpauschale:** 350 Euro (betriebliche Fixkosten, Bruch von Eigengeschirr oder Eigengeräten,...)

***Alle Kosten werden Ihnen nach einem Gespräch vorab völlig transparent aufgelistet.***

## **Allgemeines**

**Garanzahl:** Die definitive Personenanzahl ist uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Werden am Veranstaltungstag weniger Gäste gezählt, werden die bestellten Speisen mit der Garanzahl verrechnet. Sind mehr Gäste am Veranstaltungstag anwesend, wird die tatsächlich anwesende Gästeanzahl als Grundlage zur Verrechnung herangezogen.

**Bezahlung:** 7 Tage vor der Veranstaltung wird 50% des Angebotes in Rechnung gestellt und muss bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung auf unserem Konto eingehen. Sparkasse St. Martin im Innkreis, IBAN: AT40 2032 0321 0044 9929, BIC/SWIFT: ASPKAT2LXXX, UID: ATU73647805

**Preise:** Überraschenderweise bezahlen wir trotz „Gastronomie“ FAIRE Mitarbeiterlöhne und das auch noch angemeldet. Denn jeder will Wertschätzung und eine leistungsgerechte Entlohnung, auch du.

In allen oben angeführten Preisen ist bereits die Umsatzsteuer enthalten und sie sind somit brutto. Bei allfälligen Preiserhöhungen verlieren früher angegebene Preise ihre Gültigkeit. Sollten sich nach Auftragserteilung Kostenerhöhungen ergeben, werden wir den Vertragspartner unverzüglich verständigen. Sollten sich die Lohnkosten auf Grund innerbetrieblicher Abschlüsse, kollektivvertraglicher Regelungen in der Branche oder andere zur Leistungserstellung notwendige Kosten (wie jene für Transporte, Materialien, Energie, etc.) verändern, sind wir berechtigt, die Preise entsprechend anzupassen. Für eine erschwerte Anlieferung bzw. Aufbau behalten wir es uns vor, dafür gesonderte Kosten in Rechnung zu stellen. Sollte sich nach der Kalkulation der Pauschale bzw. des Menüs/Buffets die Personenzahlverändern, behalten wir es uns vor, die Preise neu zu kalkulieren. 50% von unserem Erlös geben wir an Finanzamt, SVA, Tourismusabgabe und Weitere ab. Tja, dafür können wir leider auch nichts und wir würden uns ebenfalls wünschen, dass das nicht so wäre. Wir machen dennoch NICHTS SCHWARZ. Preise für das Jahr 2020.

**Sortiment:** Sollten einzelne Artikel saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns den Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

**Musikveranstaltungen:** Die AKM-Anmeldung muss durch den Kunden erfolgen.

**Kostenlose Probeessen:** Mehrmals pro Jahr gibt es „The Table“ in der „Cook up Kitchen“. Dort koche ich ein mehrgängiges Menü. Gerne dürfen Sie sich als Gast einen Platz zum Probeessen reservieren, um dort meine Kochkünste zu genießen. Behalten Sie die Rechnung und bei Buchung einer Veranstaltung ab 80 Personen bekommen Sie die Kosten des Menüs erstattet. Dieses Angebot ist allerdings nur nach vorheriger Absprache mit uns möglich. (Maximal 2 Personen). Exklusive Probeessen kann ich Ihnen leider nicht kostenlos anbieten.

Für weitere Fragen stehe ich gerne zur Verfügung

Durchham 7a, 4943 Geinberg  
0660/3200699 oder unter [office@cookupkitchen.at](mailto:office@cookupkitchen.at)

