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 Flying Buffet“

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.

Aufstriche und belegte Brötchen

Auf einem Bauernbrot angerichtet und dekoriert

- → Erdäpflkäse mit Zwiebeln
- → Rauneraufstrich
- → Butter und Schnittlauch
- → Kürbiskern-Malzbieraufstrich
- → Bärlauchaufstrich
- → Räuchertofuaufstrich
- → Eingelegter Zucchini
- → Cashewkäse, Trauben, Nüsse
- → Apfel- Krenaufstrich
- → Veganes Grammelschmalz
- → Pastinaken-Tomatenaufstrich
- → Tomaten- Basilikum Hummus
- → Rucola-Tomatenaufstrich
- → Grünkernaufstrich
- → Gurken-Hummus
- → Rote Bete Hummus
- → Rucola-Hummus
- → Curry Hummus

per Stück **2,90 Euro**

Kalte Fingerfood

Im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert.

- → Hausgemachte Innviertler Antipasti
- → Tofutaler mit Paprika-Tomatensalsa
- → Kohlrabi- Carpaccio mit Orangen
- → Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl
- → Artischocken mit Nüssen
- → California-Rolls mit Radi und Gurken
- → Geschmorter Tatiki Pak-Choi
- → Geschmorter Karfiol-Radieschen mit Curry
- → Gebackener Fenchel, Tomaten-Chutney
- → Sushi Röllchen mit Gemüse und Tofu
- → Spinatfalafel mit Kräuterdip
- → Karottenlachs mit Senfkaviar
- → Brokkoli, Frühlingszwiebel, Sesam
- → Gefüllte Wraps mit Rotkraut
- → Gefüllte Wraps mit geschmortem Paprika
- → Gefüllte Wrap mit Tomaten, Basilikum
- → Asiatischer Paprikasalat und Sesam
- → Koriander-Ricotta-Creme, Tomatenbrot
- → Selleriecarpaccio mit Limette und Wasabi
- → Asiatische Palatschinken mit Jackfruit
- → Gefüllter Zucchini mit Rucola
- → Sommerrolls mit frischem Gemüse
- → Glasnudelsalat mit Koriander
- → Sate-Spieße mit Erdnusssauce
- → Gebratene Tofu Tatiki mit Erdnüssen

per Stück **4,20 Euro**

Suppe

Im Glas, dekoriert, warm serviert

- → Asiatische Gemüsesuppe
- → Indische Linsensuppe
- → Kokos-Süßkartoffelsuppe
- → Kürbis-Limetten-Kokossuppe
- → Gemüsesuppe mit Frittaten
- → Krencremesuppe
- → Selleriecremesuppe mit Selleriestroh
- → Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel
- → Kürbiscremesuppe mit Blätterteig
- → Kartoffelcremesuppe
- → Tomatencremesuppe mit Basilikum
- → Maiscremesuppe mit Rosmarin
- → Paprikacremesuppe
- → Minestrone
- → Gemüse- Gazpacho/kalt serviert

per Stück **3,10 Euro**

Warmes Fingerfood

Im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert, warm serviert

- → Cremiger Polenta und frischem Gemüse
- → Gemüse der Saison im Backteig
- → Polentaschnitten, Kürbis-Apfel-Chutney
- → Kartoffelgulasch mit Paprika
- → Kaspressknödel mit Zwiebelkraut
- → Krautstrudel mit Babykartoffeln
- → Gegrillte Pastinaken mit Tomaten
- → Gemüsebratlinge mit Cashewrahmdip
- → Süßkartoffel, Frühlingszwiebel,
- → Gratinierter Bohnenkas mit Tomaten
- → Tomaten-Paprika-Letscho
- → Raunergulasch mit Salzkartoffeln
- → Berglinseneintopf mit Karotten
- → Jackfruit-Curry mit Tomaten
- → Linsendal mit Naanbrot
- → Chili-Lemon-Aubergine und Jasminreis
- → Gebratener Reis mit Kürbis
- → Kichererbsen-Curry mit Brokkoli
- → Zucchini Tikka Masala
- → Gebratener Pak Choi mit Soja
- → Gelbes Curry mit Ananas und Gemüse
- → Rotes Curry mit gebratenen Auberginen
- → Gebratener Reis, Koriander und Paprika
- → Blumenkohlcurry mit Kartoffeln
- → Thailändisches Schmorgurkencurry
- → Marinierter Tofu, Frühlingszwiebel
- → Gratinierte Süßkartoffeln mit Spinat
- → Geschmorte Tomaten, Reisbällchen

per Stück **5,90 Euro**

Salate

Im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert.

- → Rote Bete/Limette/Cashew
- → Tomate/Melone/Basilikum
- → Süßkartoffel/Kartoffelsalat
- → Linsen/Birne/Balsamico
- → Couscous/Minze/Feto
- → Gurke/Erdnuss
- → Bohnen/Kürbis/Apfel
- → Linsen/Orange
- → Reis/Tomaten/Koriander
- → Coleslaw
- → Kartoffelsalat/Zwiebel/Petersilie
- → Gurke/Dill
- → Mais/Gemüse
- → Krautsalat
- → Tomate/Basilikum
- → Karotte/Nuss/Orange
- → Zucchini/ Knoblauch
- → Paprika/Frühlingszwiebel
- → Hirtensalat mit Feto
- → Blattsalate/Rucola/Vogerlsalat

Dressing für den Blattsalat
Essig/Öl, Kernöldressing, Balsamico-Olivenöl, Buttermilch, Joghurt-Curry, Senf-Honig

per Stück **3,70 Euro**

Dessert

Im Glas oder Schale angerichtet, dekoriert und kalt serviert.

- → Grießkoch
- → Grießschmarrn
- → Apfelstrudel
- → Schokokuchen
- → Kaiserschmarrn
- → Schokoladen Mousse mit Beeren
- → Pekannuss-Biskotten mit Mascarpone
- → Schokoladen Brownie mit Nüssen
- → Kardamom- Panna Cotta mit Mango
- → Lavendel-Panna-Cotta mit Zwetschgen
- → Apfel-Limettencreme, Tonkabohne
- → Erdbeer-Basilikum Tiramisu
- → Apfelkuchen im Glas
- → Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- → Frischkäseflan mit Karamell, Beeren
- → Mango-Kokoscreme mit Limette
- → Asiatische Apfelrollen mit Minzsalat
- → Thai -Curry -Mousse mit Jackfruit
- → Birnen im Pflaumenwein
- → Kokosmilchreis mit Physalis
- → Frische Früchte der Saison

per Stück **3,90**

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 Getränkeliste 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

Garantiezahl: Die definitive Personenanzahl ist uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Werden am Veranstaltungstag weniger Gäste gezählt, werden die bestellten Speisen mit der Garantiezahl 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, Materialen, 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

cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER