



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 Menü“

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.

Menüvorschläge

Vorspeisen

- Blattsalate mit Cranberries, Krendressing und geräucherter Karottenlachs
- Gegrillter Zucchini im Kräutermantel, Kernöldressing auf Blattsalat
- Cashewfrischkäse in Amarantpopcorn mit Kürbis-Apfel-Chutney
- Gebratener Chicoree mit Pilzen und Vinaigrette
- Kohlrabitare, Kohlrabigrün und Hollandaise
- Rote Rüben mit Cashewkern-Nockerl, Limettenvinaigrette und Wiesensalat
- Selleriecarpaccio mit Kren und Limette
- Innviertler Antipasti mit Rucola
- Kohlrabi, Wasabi und Limette
- Asiatischer Paprikasalat und Sesam
- Koriander-Ricotta-Creme mit Tomatenbrot
- Sommerrolls mit frischem Gemüse
- Glasnudelsalat mit Koriander
- Sate-Spieße mit Erdnusssauce
- Gebratene Tofu, Tatiki mit Erdnüssen

Suppe

- Klare Gemüsesuppe mit Frittaten, Kaspressknödel
- Krencremesuppe
- Selleriecremesuppe mit Selleriestroh
- Süßkartoffel-Currycremesuppe mit Falafel
- Kürbiscremesuppe mit Curry
- Kartoffelcremesuppe
- Indische Linsensuppe
- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Paprikacremesuppe
- Gemüse- Gazpacho



Hauptspeise National

Cremiger Polenta und frischem Gemüse der Saison und Kräutern
Spätzle mit gegrilltem Paprika und Frühlingszwiebel
Serviettenknödel mit Schwammerlsauce
Gemüse der Saison im Backteig und Kräuterdip
Polentaschnitten mit Kürbis-Apfel-Chutney
Kartoffelgulasch mit Paprika
Kaspressknödel mit Zwiebelkraut
Krautstrudel mit Mandelrahmdip und Babykartoffeln
Gegrillte Pastinaken mit Tomaten und Spinat
Käsespätzle mit Röstzwiebel
Gemüsebratlinge mit Cashewrahmdip
Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüse Gröstel
Gratinierter Bohnenkas mit Tomaten, Blattspinat und Babykartoffeln
Tomaten-Paprika-Letscho mit Petersilienkartoffel
Kürbislasagne
Raunergulasch mit Salzkartoffeln
Berglinseneintopf mit Karotten und Serviettenknödel

Hauptspeise International

Jackfruit-Curry mit Tomaten und Basmatireis
Linsendal mit Naanbrot
Chili-Lemon-Aubergine und Jasminreis
Gebackenes Gemüse im Tempurateig auf Frühlingszwiebeln
Gebratener Reis mit Kürbis
Kichererbsen-Curry mit Brokkoli
Zucchini Tikka Masala
Gebratener Pak Choi mit Soja und Knoblauch
Gelbes Curry mit Ananas und Gemüse
Rotes Curry mit gebratenen Auberginen
Gebratener Reis, Koriander und Paprika
Blumenkohlcurry mit Kartoffeln und Kichererbsen
Thailändisches Schmorgurkencurry
Gratinierte Süßkartoffeln mit Spinat
Geschmorte Tomaten auf gebackenen Reiskügelchen
Gegrillte Pastinaken mit Tomaten und Spinat
Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Erdgemüse Gröstel
Gratinierter Bohnenkas mit Tomaten-Masala



Salate

Kartoffelsalat/Zwiebel/Petersilie
Tomaten/Zwiebel
Gurke/Dill
Mais/Gemüse
Zucchini/Knoblauch
Paprika/Frühlingszwiebel
Krautsalat/Kräuter/Nüssen
Käferbohnen/Kernöl
Blattsalate/Rucola/Vogerlsalat

Dressing zur Auswahl

Essig/Öl, Kernöldressing, Senf-Löwenzahnhonig, Apfelessig-Himbeerdressing

Dessert

Apfelkuchen im Glas mit Vanilleschaum
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Erdbeer-Basilikum Tiramisu
Schokoladen Mousse mit Kichererbsenschaum und Apfel-Limette
Hirseauflauf mit Früchten der Saison
Schokoladen Mousse mit Kichererbsenschaum und Apfel-Limette
Kardamom-Pekannuss-Biskotten mit Sojajoghurtcreme
Kardamom- Panna Cotta mit Mango
Apfel-Limettencreme auf Schokoerde und Tonkabohne
Erdbeer-Basilikum Tiramisu
Kokosmilchreis mit Heidelbeeren
Frische Früchte der Saison

Der Preis richtet sich nach der Menge, der Auswahl und dem Arbeitsaufwand der Gerichte.

Beilagen und Zubereitungsart können variiert werden. Bitte haben Sie Verständnis, dass nicht zu jeder Jahreszeit alle Produkte erhältlich sind.



Für einen Preis wählen Sie bitte ein Menü.

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

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

