



Köstlichkeiten vom KochGenussAtelier im Herbst

Wir haben eine große Auswahl und viele Spielmöglichkeiten eine festliche Menüfolge oder ein feines Buffet zusammenzustellen, so, dass wirklich für jeden Gast etwas dabei ist. Bei einem Buffet ist es meistens so, dass es Blütenbrötchen und/oder Fröhliches Fingerfood und/oder eine Suppe in der Glastasse gibt und weiters zum Hauptgang verschiedene Gerichte zur Auswahl.

Das bieten wir dann auch so an, dass für alle von allem genug da ist und jeder von allem kosten kann.

Unsere Desserts werden sehr gerne angenommen - eines ist meistens zu wenig 😊

Blütenbrötchen

Zum Empfang oder als Vorspeise Empfohlen 3 - 5 Stück pro Person

Das Baguette für die Brötchen ist hausgemacht, aus Dinkelmehl A

- Schinkenspeck mit Rucola und Cocktailtomate G
- Geselchtes Karree mit Ei C, G
- Räucherforelle Mousse G, D
- Vitalmousse mit Sonnenblumenkernen und frischen Gartenkräutern G
- Hummus Linse

Fröhliches Fingerfood - hübsch angerichtet in kleinen Schälchen zum Gustieren

Zum Empfang oder Vorspeise

empfohlen 2-3 Portionen pro Person

- im Sektglas zum Löffeln: Grüner Smoothie – Kapuzinerkresse* und Wein* aus dem Garten, Banane, Birne
- Chicorée, Birne und karamellisierte Mandeln
- Gegrillte Zucchini mit Mozzarella und Kapuzinerkresse G
- Cous Cous mit Walnüssen, Sellerie und Kräutern* A, H, L
- Roter gegrillter Paprika, Dinkelreis und Rosinen (vegan) A
- Fruchtiger Reissalat mit Orangen, Mandeln und Ras el Hanout (vegan)
- Quinoa mit gebratenem Hokkaido und Zwiebeln
- Hummus, verschiedene Sorten, dazu Leinsamen-Buchweizen cracker
- „Steirisch rustikal“: Käferbohnen, Geselchtes, Kapuzinerkresse* aus dem Garten, mit Kernöldressing
- Gemischte Grüne Blattsalate, geräucherter Seesaibling, Granatapfelkerne, fruchtiges Orangendressing
- Gegrillte Zucchini mit kalt geräuchertem Seesaibling und Zitrone
- Curryreis mit gebratenen Stückchen vom Hühnerfilet mit Mandeln und Ananas
- Cremiges Rindfleisch mit Kren C,G,M

Jour-Gebäck, hausgemacht, gut gefüllt

- Ciabatta, gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum A,G
- Buttermilch - Dinkelweckerl, gut gefüllt mit Schinken, Käse und Gemüse A,G

Suppe in der Glastasse

empfohlen 1 – 2 Portionen pro Person

- Kürbissuppe ganz pur L
- Tomaten – Melanzani – Suppe L
- Herbstgartensuppe – mit viiiiiieel Gemüse L
- Kastaniensuppe L
- Süßkartoffelsuppe mit Curry L
- Klare Gemüsesuppe mit weißen Dinkelfrittaten und Gemüsebrunoise A, C, G, L

Kraftvolles Grün

Blattsalate, grün und bunt gemischt nach Angebot: Grazer Krauthäuptel, Batavia, Bunter Mangold, Rucola, Blattspinat, Chicorée, mariniert mit echtem steirischem Kürbiskernöl und Apfelessig, fröhlich garniert mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Blüten

Der Hauptgang

- „Toskanahendl“ – Geschmacksfeuerwerk aus dem Ofen, mit Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, dazu weißer Basmatireis
- Flambierter Braten vom Freilandschwein, dazu Orangenfilets, allerfeinstes Rotkraut mit Kardamom und Serviettenknödel A,C,G,O
- Festtagsragout: Fein würziges Rindsragout mit Steinpilzen und Cremechampignons in festlicher Rotweinsauce, dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Polentaherzen F,L,O Kürbisrisotto mit feiner Gremolata aus Kürbiskernen, Oliven und Kräutern O
- Rotes-Rüben-Risotto mit Oliven O
- Kürbis-Risotto mit Bratapfel und Nüssen
- Ratatouille und in Olivenöl geschwenkte Polentaherzen
- Gemüsecurry - kunterbunt, fein und fruchtig mit viel Gemüse (Karotten, Zucchini, Spinat, Kürbis, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Fisolen, Erbsen...) und Mango, dazu ein Stück hausgemachtes Weißbrot aus Dinkelmehl A
- ...zu diesen Gemüsegerichten servieren wir: Gegrillte Filets vom Seesaibling D

Auflauf/Lasagne

- Cremige Linsen pikant, vegetarisch mit Blattspinat und Feta. Oder deftig mit Speckwürferl.
- Gemüselasagne „KochGenussAtelier“

Süßes

Unsere Klassiker

- Schokolade Mousse C, G
- Tiramisu A, C, G
- Pflaumen mit Zimt-Joghurt G
- Orangenmousse G
- Himbeer-Mousse G

Kuchen von unserer Oma, als Fingerfood Häppchen

- Schokoladekuchen A, C, G, H
- Apfelkuchen A, C, G
- Weichsel – Mandelkuchen A, C, G
- Weichsel – Schokokuchen A, C, G

Festlich! Entzückend-köstliche Törtchen

- Zitronentörtchen, Limettentörtchen, Himbeertörtchen A,G



*Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert
Gemüse, Obst und Kräuter aus unserem Garten kennzeichnen wir mit *
Kräuter und Pilze aus Wildsammlung kennzeichnen wir auch mit *
Für unser Tiramisu verwenden wir Mascarpone konventionell**

A = glutenhaltiges Getreide C = Eier D = Fisch F = Soja G = Milchprodukte H = Nüsse L = Sellerie M = Senf O = Sulfite

**KochGenussAtelier GmbH, Schulgasse 7, 8541 Schwanberg
www.kochgenussatelier.at**