

# Köstlichkeiten vom KochGenussAtelier im Sommer

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

- "Steirisch rustikal": Käferbohnen, Geselchtes, frisches Grünzeug\* aus dem Garten♥, mit Kernöldressing
- Gemischte Grüne Blattsalate, geräucherter Seesaibling, fruchtiges Orangendressing, D
- Gegrillte Zucchini mit kalt geräuchertem Seesaibling und Zitrone, D
- Im Sektglas zum Löffeln: Grüner Smoothie
  - viiiiieeel Basilikum, viiiiel Grünzeug\* aus dem Garten, Banane, Nektarine
- Wassermelone mit Rucola, Feta, Oliven, fein mariniert mit Zitrone und Olivenöl G
- Gegrillte Zucchini mit Mozzarella und Basilikum G
- Cous Cous mit Feta und Gartenkräutern♥ A, G
- Roter gegrillter Paprika, Dinkelreis und Rosinen (vegan) A
- Fruchtiger Reissalat mit Orangen, Mandeln und Ras el Hanout (vegan)
- Hummus Rote Rübe, Hummus Karotte, Hummus Linse mit Buchweizen Rosmarin Cracker

#### 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

- Geschmorte Tomatensuppe
- Tomaten Melanzani Suppe
- Sommergartensuppe mit viiiieeel Gemüse 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**

- Feiner Schopfbraten mit köstlicher Salzzitronen-Zitronenthymianmarinade, dazu Risotto mit Eierschwammerln oder Safranrisotto mit geschmorten Tomaten aus dem Ofen
- "Toskanahendl" Geschmacksfeuerwerk aus dem Ofen, mit Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Oliven und Tomaten und viel Basilikum, dazu weißer Basmatireis
- Frisch gegrillt: Feine Filets vom Seesaibling

# Dazu servieren allerfeinste Sommergemüseküche!

- Safran Risotto mit geschmorten Tomaten aus dem Ofen
- Tomatenrisotto mit Mozzarella und Basilikum\* G
- Kürbisrisotto mit gebratenen Marillen und Ziegen-Blauschimmelkäse G
- Ratatouille und in Olivenöl geschwenkte Polentaherzen
- Pesto Erdäpfel aus dem Ofen mit rotem Paprika und Feta G
- Köstliche Gemüselasagne A,C,G
- Buntes Gemüsecurry fein fruchtig mit viiieeel Gemüse

# Auflauf/Lasagne

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

# Süßes

#### **Unsere Klassiker**

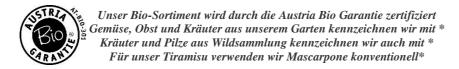
- Schokolade Mousse C, G
- Tiramisu A, C, G
- Halbgefrorenes Kokos-Limette (vegan)
- "Halbgefrorenes", verschiedene Sorten: Zitrone, Vanille G
- Himbeer-Mousse G

# Kuchen von unserer Oma, als Fingerfood Häppchen

- Schokoladekuchen A, C, G, H
- Weichsel Mandelkuchen A, C, G
- Marille Schokokuchen A, C, G

#### Festlich! Entzückend-köstliche Törtchen

• Zitronentörtchen, Limettentörtchen, Himbeertörtchen A,G



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