



Köstlichkeiten vom KochGenussAtelier im Winter

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

- 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

- Chicorée, Birne und karamellisierte Mandeln
- Sellerie-Apfel-Mousse mit Walnüssen G,L,H
- Bunter Quinoa, gerillter Kürbis, Ziegen-Blauschimmelkäse G
- Bulgur mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Fenchel und Birne A
- Roter gegrillter Paprika, Dinkelreis und Rosinen A
- Orientalischer Reissalat mit Orangen, Mandeln und buntem Mangold
- Rucola, Fenchel und Linsen, fein mariniert mit Zitrone und Olivenöl
- Cremiges Rindfleisch mit Kren C,G,M
- Gemischte Grüne Blattsalate, geräucherter Seesaibling, Granatapfelkerne, fruchtiges Orangendressing D
- Roastbeef - hausgemacht, zart-rosa, liebevoll garniert

Jour-Gebäck, hausgemacht, gut gefüllt

- Buttermilch - Dinkelweckerl, gut gefüllt mit hausgemachtem Braten und Gemüse A,G
- Buttermilch – Dinkelweckerl, gefüllt mit Mozzarella, Fenchel und Rucola A, G

Suppe in der Glastasse

empfohlen 1 – 2 Portionen pro Person

- Kastaniensuppe L
- Süßkartoffelsuppe mit Curry L
- Sonnige Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit Kardamom L
- Fenchel-Sellerie-Suppe mit Orangen 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

- Lamm „arabisch“, mit grünen Bohnen, dazu Cous Cous, A, oder weißer Basmatireis
- Winterlammragout mit buntem Mangold, Fenchel und Birne, dazu Cous Cous
- Festtags-Rindsragout mit Steinpilzen und Cremechampignons in festlicher Rotweinsauce, dazu Polentasternchen L,O
- Flambierter Braten vom Bioschwein, mit Orangenfilets, dazu Kastanienrotkraut und Serviettenknödel A,C,G,O
- Rotes Rüben Risotto mit Orangenfilets und schwarzen Oliven L, O
- Kastanien Risotto mit Radicchio und Granatapfel L, O
- Buntes Gemüsecurry, exotisch fruchtig mit Mango, dazu weißer Basmatireis M
- auf Wunsch erweitern wir diese veganen Gerichte mit in Olivenöl gebratenem Seesaibling D
- Festtagspilzragout – Steinpilze und Cremechampignons in festlicher Rotweinsauce, mit Kastanien, dazu Polentasternchen F,L,O

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
- Zimt-Mousse G
- Orangen-Mousse 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**