



Köstlichkeiten vom KochGenussAtelier im Frühling

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 und Ei C,G
- Räucherforelle Mousse G, D
- Vitalmousse mit Sonnenblumenkernen und frischen Frühlingskräutern G
- Hummus Linse
- Hummus Karotte N

Gefüllte Weckerl

Hausgemachte Dinkelweckerl oder Ciabatta:

Gut gefüllt mit hausgemachtem Braten oder Schinkenspeck, mit Gemüse

Oder gut gefüllt mit Mozzarella, Gemüse und Frühlingskräutern

Fröhliches Fingerfood - hübsch angerichtet in kleinen Schälchen zum Gustieren

Zum Empfang oder Vorspeise

empfohlen 2-3 Portionen pro Person

- „Steirisch rustikal“: Käferbohnen, Geselchtes und Giersch♥, mit Kernöldressing
- Gemischte Grüne Blattsalate und Frühlingskräuter, Seesaibling kalt geräuchert, fruchtiges Orangendressing
- Gebrillte Zucchini, kalt geräucherter Seesaibling und Zitrone, D
- Cremiges Rindfleisch mit Kren C,G,M
- Quinoa mit Feta und Frühlingswildkräutern♥ A, G
- Blattspinat und Giersch♥ im Blätterteig A, C, G
- Rucola, Fenchel und Linsen mit Zitrone, fein mariniert mit Olivenöl
- Grüner Spargel mit Erdbeeren
- Basmati „orientalisch“, mit Orangen und karamellisierten Mandeln
- „Röhrlsalat“♥ mit Erdäpfeln, echtem steirischem Kürbiskernöl und Apfelessig und hart gekochtem Ei

Suppe in der Glastasse

empfohlen 1 – 2 Portionen pro Person

- Weißburgunder – Kräuterrahmsüppchen♥ G, L, O
- Steirische Erdäpfel – Rahmsuppe mit hausgemachtem Frühlingskräuter-Pesto♥ G, L, O
- Grüne Suppe♥ mit Orangenschale L
- Grüne Spargelsuppe oder Weiße Festtags-Spargelsuppe 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

- **Zarter Schopfbraten** in feiner Zitronen-Thymian-Marinade, dazu Spargel-Risotto L,O
- **Lamm „arabisch“** mit grünen Bohnen, dazu Cous Cous A, oder weißer Basmatireis
- **Feines Frühlings-Kalbsragout** mit weißem und grünem Spargel, dazu Basmatireis G,L,O
- **„Toskanahendl“** - Geschmacksfeuerwerk aus dem Ofen, mit Zucchini, Karotten, Oliven und Zwiebeln und viiiiieel Basilikum, dazu weißer Basmatireis O
- **Zart-feine Frühlingsgemüseküche und frischer Fisch**
- Koralm – Wildkräuter♥ Risotto O
- Spargel - Risotto O
- Grüner Spargel und Emmerspirelli, dazu sanfte Senfsauce und Gremolata aus Kürbiskernen und Oliven A,M
- Buntes Gemüsecurry – fein exotisch, fruchtig mit Mango, dazu weißer Basmatireis
- ...Zu diesen Gemüsegerichten servieren wir in Olivenöl gebratene Filets vom Seesaibling

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“, verschiedene Sorten: Zitrone, Limette, Vanille 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**