



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
 - viiiiiieel Basilikum, viiiiiel 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 viiiiiieel 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 viiiieel 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



*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**