

## WIR STELLEN UNS VOR

### **DAS ATLAS**

RESTAURANT UND COCKTAILBAR

[WWW.ATLAS.AT](http://WWW.ATLAS.AT)

### **DER ATLAS KOCHSALON**

FEIERN SIE LIEBER UNGEWÖHNLICH

[WWW.ATLAS.AT](http://WWW.ATLAS.AT)

### **DIE ATLAS SHOWKÜCHE**

KOCHEN SIE DOCH MAL SELBER

[WWW.ATLAS.AT](http://WWW.ATLAS.AT)

### **DIE ATLAS WOHNKÜCHE**

SCHAUEN SIE DEM KOCH ÜBER DIE SCHULTER UND GENIEßEN SIE EINEN BESONDEREN ABEND

[WWW.ATLAS.AT](http://WWW.ATLAS.AT)

### **KOCHSCHULE NO1**

[WWW.KOCHSCHULE-NO1.DE](http://WWW.KOCHSCHULE-NO1.DE)

DIE RÄUMLICHKEITEN KÖNNEN SIE FÜR IHRE PRIVATE ODER GESCHÄFTLICHE FEIER BUCHEN.

WIR UNTERBREITEN IHNEN GERNE EIN ANGEBOT:

#### **KONTAKT:**

**VERANSTALTUNGSBÜRO JÜRGEN HEPP**

**TEL.: 040 / 851 78 10 ODER 040 / 851 78 12**

**E-MAIL: [EVENT@ATLAS.AT](mailto:EVENT@ATLAS.AT) ODER [ATLAS@ATLAS.AT](mailto:ATLAS@ATLAS.AT)**

WIR BIETEN IHNEN EINE GETRÄNKEPAUSCHALE VON 27.00EUR/ PERS. MIT FOLGENDEN GETRÄNKEN AN: SEKT / MIT APEROL • WEIßWEIN • ROTWEIN • FLASCHENBIER • SOFTDRINKS • KAFFEE • DIGESTIF.

MAXIMAL 34 PERSONEN • MINDESTUMSATZ SONNTAG BIS MITTWOCH 800,00EUR, DONNERSTAG BIS SAMSTAG 1000,00EUR • EINEN KOCH UND EINE SERVICEKRAFT BERECHNEN WIR MIT JE 100,00EUR PAUSCHAL PRO ABEND.

DIE RÄUMLICHKEITEN STEHEN IHNEN BIS 01.30 UHR ZUR VERFÜGUNG. DANACH BERECHNEN WIR FÜR JEDE ANGEFANGENE HALBE STUNDE 25.00EUR PERSONALKOSTENPAUSCHALE. WIR BENÖTIGEN EINEN TAG VOR DER VERANSTALTUNG DIE GENAUE PERSONENZAHLE. SOLLTEN DENNOCH WENIGER PERSONEN ALS ANGEMELDET ERSCHEINEN BERECHNEN WIR DEN MENÜPREIS PRO FEHLENDER PERSON ALS STORNOGEBÜHR. FALLS SIE FEIERN MÖCHTEN, BITTE NICHT VERGESSEN: CD'S MITBRINGEN, EINE ANLAGE IST VORHANDEN.



## Die Atlas Wohnküche

**DIE BESTEN FEIERN FINDEN IN DER KÜCHE STATT, WAS LIEGT DA NÄHER, ALS EINE PROFESSIONELL AUSGESTATTETE STILSICHER EINGERICHTETE KÜCHE ANZUBIETEN? SIE BEFINDET SICH IN EINEM ALTEN EHRWÜRDIGEN KAUFMANNSHAUS AUS DEM 19 JAHRHUNDERT, MIT STUCK AN DER DECKE UND PRÄCHTIGEM DIELENBODEN.**

**SIE HABEN DIE WAHL: ENTWEDER KOCHEN IHRE GÄSTE ZUSAMMEN MIT UNSEREM KOCH, ODER SIE LASSEN SICH VON UNS BEKOCHEN.**

- IHRE GÄSTE SIND MITTENDRIN UND WIR BEREITEN MIT IHNEN ZUSAMMEN ALLE SPEISEN ZU. ÜBER DIE SCHULTER GUCKEN, AUS DEM TOPF PROBIEREN UND MIT DEM KOCH SCHON MAL DEN WEIN VERKOSTEN. EINE TISCHORDNUNG GIBT ES NICHT, DAFÜR EINE KOCHSCHÜRZE FÜR JEDEN GAST. DIE FEIERN IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN SIND UNKOMPLIZIERT UND SEHR KOMMUNIKATIV. ES GIBT KEINE STARRE ORDNUNG, KEINE TRENNUNG VON KÜCHE UND RESTAURANT.

**DIE ATLAS WOHNKÜCHE – FÜR IHRE AUSSERGEWÖHNLICHE FEIER.**

**MIETEN SIE UNSERE WOHNKÜCHE FÜR IHRE VERANSTALTUNG. SIE HABEN KEINE LUST MEHR, AUF IMMER DIE GLEICHEN TAGUNGSRÄUME? MIT DER WOHNKÜCHE HABEN SIE DIE WOHL UNGEWÖHNLICHSTE LOCATION HAMBURGS GEFUNDEN.**

**DIE INFRASTRUKTUR SITMT, PARKPLÄTZE SIND AUSREICHEND AUF DEM PHÖNIXHOF VORHANDEN. DAS GASTWERK HOTEL, DAS 25 HOURS HOTEL UND DAS B&B HOTEL SIND ZU FUß ZU ERREICHEN.**

## MENÜVORSCHLÄGE

### VORSPEISEN

ZIEGENKÄSERAVIOLI MIT OLIVENTAPENADE UND ZUCCHINISALAT  
9,50 EUR

CRÊPE GEFÜLLT MIT KRÄUTERPOLENTA AUF PAPRIKACRÈME UND  
GEBRATENEN PILZEN  
8,50 EUR

VARIATION VOM TUNFISCH (TATAR, SUSHI UND GEBRATEN)  
AUF RETTICHCARPACCIO  
12,50 EUR

DORADENFILET AUF DER HAUT GEBRATEN MIT SESAMCRÈME UND  
MANGO-CHILISALAT  
9,50 EUR

GEBRATENES LAMMFILET AN ZWIEBELKONFIT UND ANTIPASTISALAT  
11,50 EUR

MARINIERTES RINDERFILET MIT  
TARTE VOM GRÜNEN SPARGEL UND RADIESCHEN  
13,50 EUR

EICHBLATTSALAT AN INGWERDRESSING MIT  
GEBRATENEM TUNFISCH UND MANGOSPALTEN  
10,00 EUR

### SUPPEN

KAROTTEN INGWERSUPPE MIT ORANGEN RICOTTA RAVIOLI  
6,50 EUR

KOKOS-ZITRONENGRASSUPPE MIT SCHWERTFISCH DIM SUM  
6,00 EUR

VEGETARISCHE PETERSILIENSUPPE MIT FRISCHEN FEIGEN UND ZIEGENKÄSE  
6,00 EUR

### HAUPTSPEISEN

LAMMCURRY AN SALBEIJUS MIT GESCHMOLZENEN TOMATEN,  
ZUCCHINI UND GRIESSCHNITTEN  
16,50 EUR

PERLHUHNBRUST SALTIMBOCCA MIT BASILIKUMPESTO,  
ORANGEN-FENCHELGEMÜSE UND GESTOVTEN KARTOFFELN  
18,00 EUR

ROSA GEBRATENE RINDERROULADE, GEFÜLLT MIT  
SERRANOSCHINKEN UND GEWÜRZGURKE AN PFEFFERJUS, GRÜNEN  
BOHNEN UND KRÄUTER-KARTOFFELN AUS DEM OFEN  
17,50 EUR

LACHSFILET MIT SCAMPIHAUBE AN TOMATENSAUCE,  
GRÜNEM SPARGEL UND RISOTTO  
17,50 EUR

WOLFSBARSCHFILET AUF PULPO-PAPRIKARAGOÛT UND  
LILA KARTOFFEL WAN TAN  
19,00 EUR

### DESSERT

GRATINIERTER LIMONENCRÊPE MIT HIMBEERPARFAIT  
6,50 EUR

PASSIONSFRUCHT PANNA COTTA AN  
KARAMELLSAUCE UND WEIßEM SCHOKOLADENPARFAIT  
7,50 EUR

QUARK-MOHNRAVIOLI MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND  
VANILLEPARFAIT  
6,50 EUR

DESSERTVARIATION  
8,50 EUR