

Muscheldinner
Naturhistorisches Museum Wien

FEINE
ESKULTUR · FOODAFFAIRS

Vorspeisenvariation auf der Mini-Etagère serviert

Lachs Tataki | Wasabi Mayonnaise | Limetten - Soja Gelée | Knoblauchsprossen
Cremeschnitte vom Kürbis | marinierte Calamari | Petersilienvinaigrette
Tellersulz von der Bachforelle | Traubenkernöl | Kaviar - Zitronenjoghurt

Salatbuffet & Food affairs Brotstation

Dressings | Öle

Suppe als Zwischengericht serviert

Geräucherte Topinambursuppe | knusprige Garnelentascherl | Chili - Öl | Koriander

Hauptpeisen am Buffet

Moules Marinées au vin blanc | Weißweinsud | gedünstetes Wurzelgemüse | Kräuterbaguette
Miesmuscheln „steirische Art“ | Kürbis-Zwiebelsud | Fenchelgrün | geschmorte Paradeiser
Miesmuscheln „Asia“ | Sake-Sud | Meeresalgen | knuspriger Tofu | gebratene Austernpilze

„Jeder Teller ein Kunstwerk“ - frisch am Buffet angerichtet

Gegrilltes Filet vom Knurrhahn | Confit von Melanzani und Zucchini | Pfeffer - Kräuterjus
Sous Vide gegerate Steakhüfte vom Rind | Selleriepüree | gebratene Maroni | Ochsenmark-Jus

Dessertbuffet

Vanilletopfenschmarren | Rumrosinen | Quittenmousse | Kompott von der Dörrpflaume
Bananen-Zimtrumble | Karamell-Sauermilchcreme | Nüsse
Heumilch - Panna Cotta | Blutorangenragout | Cantuccini - Crunch
Food affairs' „Schokoladentraum“ | Auswahl an feiner Bruchschokolade
flüssige Vollmilch - & weiße Schokolade | Obstspießchen | Früchtetashimi
hausgemachte Pralinen | Konfekt | Naschereien

Dinnerpreis pro Person EUR 55,-

inklusive Museumseintritt & USt., exklusive Getränke | Gedeck € 3,50 pro Person