



Muscheldinner

im Naturhistorischen Museum Wien

FEINE
ESKULTUR · FOODAFFAIRS ·





Vorspeisenvariation auf der Mini-Etagere serviert

Mariniertes Makrelenfilet | Reiscreme | Schalotten & frische Kresse
Graved Lachs | Gurken-Ingwer-Schnitte | Frischkäse | Seehasen-Kaviar
Mediterranes Gemüse Tatar | marinierte Artischocken | Oliven & Verjus-Gel

Salatbuffet & foodaffairs Brotstation

Dressings | Öle

Suppe als Zwischengericht serviert

Krabben-Frühlingsrolle in Rote Rüben-Apfel-Suppe | Kerbel

Hauptspeisen am Buffet

Moules Marinées au vin blanc | Weißweinsud | geschmortes Wurzelgemüse | Kräuterbaguette
Miesmuscheln in Safran | Crémantsauce | frische Petersilie | Baguette & Butter „Café de Paris“
Miesmuscheln „Thailändische Art“ | Tom Yum-Sud | Pilze | Koriander | Limette & Chili

„Jeder Teller ein Kunstwerk“ - frisch am Buffet angerichtet

Frisch gebratenes Filet vom Merlan | Knoblauchpüree | junge Zwiebeln | Kapern-Jus & Pinienkerne
Sous vide gegartes Schweinsfilet | Weißer Pfeffer Ravioli | Nuss-Jus | bunter Mangold

Dessertbuffet

Aus der Riesenpfanne - hausgemachter Pistazienschmarrn | Nougatsauce
Vanille-Topfen-Flammerie | karamellisiertes Mandarinenkompott
Weißes Schokoladen-Schichtdessert | Trauben | geröstete Mandeln
Lauwarmer Maronikuchen | Apfel-Zimt-Mousse | handgeschlagenes Obers
Wiener Naschereien

Dinnerpreis pro Person EUR 55,-

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

Allergen Information: Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten und Produkte in unseren Speisen!

