



Surf & Turf
The next generation
im Naturhistorischen Museum Wien

FEINE
ESSKULTUR · FOODAFFAIRS





Couvertgedeck

„Butter-Bonbon“ | Olivenöl | ofenfrisches Gebäck

Vorspeisenvariation serviert

„reef meets beef“

Oktopus Carpaccio | rauchige Paprika-Vinaigrette | Zwiebelstroh
Cremiges Tatar vom Weiderind | samtweicher Forellen-Kaviar | Salat

foodaffairs Brotstation

Baguette & Knoblauchbaguette | American Bagels

Suppe als Zwischengericht

Ochenschwanz-Consommé | Gemüse | Brätstrudel

„Jeder Teller ein Kunstwerk“ - frisch am Buffet angerichtet

Rosa gegarte Rindersteakhüfte im Ganzen | marinierte Rotgarnelen | Junglauch | Bourbon-Jus
Frisch gegrilltes Störfilet „Basken-Art“ | weiße Bohnen | Pimientos de Padron | Sherry-Glace
Am Buffet zubereitete Linguini „Surf & Turf“
Thunfisch & Lardo | wilder Brokkoli & Paradeiser

Geflämmter Ziegenkäse | pikantes Zwetschken-Chutney | Wiesenkräuter & Weißbrot
Ofenerdäpfel & Grillgemüse | gekochter Zuckermais

foodaffairs Dip-Bar

Knoblauch-Dip | BBQ-Sauce | Kren-Paradeiser-Dip & Sour Cream-Dip

Dessertbuffet

„Schokoladen-Traum“ | frische Früchte | Marshmallows & Brause
New York Cheesecake | Karamellsauce | handgeschlagenes Obers | eingelegte Beeren

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!

