

Muscheldinner im Naturhistorischen Museum Wien



Vorspeisenvariation auf der Mini-Étagère serviert

Matjes – Gurken-Tatar | Wildkräuter | japanische Ponzu-Mayonnaise
Gebackene Jakobsmuschel | Kürbispüree | Apfeljus
Meeresfrüchteterrine | Dillsauce | Bohnen-Algensalat

Salatbuffet & Food affairs Brotstation

Dressings | Öle

Suppe als Zwischengericht serviert

Cremige Fischsuppe | Blaukrabbe | Garnelen-Knusperbällchen

Hauptspeisen am Buffet

Moules Marinées au vin blanc

Miesmuscheln traditionell | Weißweinsud | buntes Gemüse | Kräuterbaguette
Muscheln Puszta Art | pikante Paprikacreme | frische Kräuter
am Buffet gebackene Mini Langos | Sauerrahm
Thailändische Muschelpfanne | Shitake Pilze | Koriander | Soja-Sesamsauce

„Jeder Teller ein Kunstwerk“ – frisch am Buffet angerichtet

Gegrilltes Filet von der Dorade | Lauchhaube | Limettenrisotto
Curry-Zitronengrassud

Rosa gegartes Filet vom Schwein | Krautmantel | Tomatenpolenta | Paprikajus

Dessertbuffet

Frisch am Buffet zubereitet - Grießknödel
herbstliches Waldbeerenragout | Zimtschaum
Honigmousse | Portweinfeigen | Baumkuchen
Weißes Schokoladen-Safran-Tartelette | Passionsfrucht
Wiener Naschereien

Dinnerpreis pro Person EUR 49,-

inklusive Museumseintritt & USt., exklusive Getränke