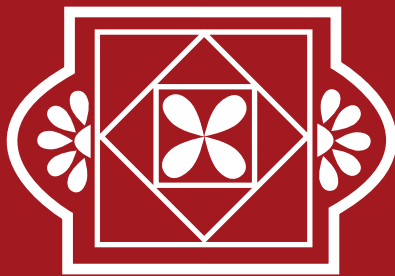


Spargeldinner im
Naturhistorischen Museum Wien



Vorspeisenvariation auf der Mini-Etagère serviert

Rosa gegarte Rinderbrust | bunter
Spargelsalat | Kirschtomaten
Radieschen | Rhabarber
Erbsenkresse | Soja-Dressing
Lachsforellen-Tatar | Safran-
Champagnercreme | lila Karfiol
Baby-Blattspinat | Spargel
Spargel-Panna Cotta

Wiesenkräuter | salzige Knusperhippe

Salatbuffet & Food affairs Brotstation

Dressings | Öle

Suppe als Zwischengericht serviert

Spargelcremesuppe
Mini Bärlauch-Lolli Pop | Hanföl

Hauptspeisen am Buffet

Klassisch gedämpfter Marchfelder
Spargel | junge Kerbel-Erdäpfel
Sauce Hollandaise | braune Butter

Gegrillter violetter Spargel
Vulcano Schinken | Butterbrösel
Tomaten-Dressing | Bio-Brot

Am Buffet frisch zubereitetes
Mini-Spargelomelett | Rucola
Eier-Vinaigrette

„Jeder Teller ein Kunstwerk“ frisch am Buffet angerichtet

Dry Aged Schweinsekarrée
geräucherter bunter Spargel | Malzjus
| rote Erdäpfelcreme | Chip

Kurz geblämmte Tranchen von der
Stachelmakrele | Zitronenkaviar
lauwarmes Bohnen-Spargelragout
Sesam | Koriander

Dessertbuffet

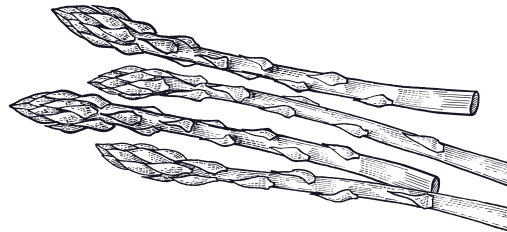
Frisch gebackene Belgische Waffeln
Erdbeersalat | Ahornsirup
geeister Vanilleespuma

Erdbeer-Lasagne | grünes Stroh
Limetten-Crème

Kiwi-Joghurtcrème

Hausgemachten Naschereien
Pralinen | Macarones

Mini Cup Cakes | „French Kiss“



Dinnerpreis pro Person EUR 56,-

inklusive Museumseintritt & USt., exklusive Getränke und Gedeck € 2,50 pro Person

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