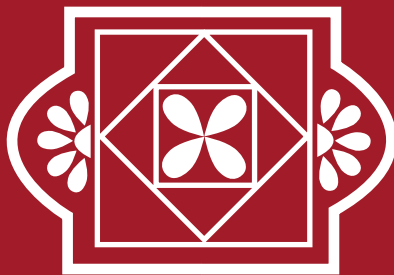


Spargeldinner im
Naturhistorischen Museum Wien



Vorspeisenvariation auf der Mini-Etagère serviert

Terrine vom Jungrind | Hopfenspargel | Rauchöl | Erdäpfel Popcorn
Marinierte Sardinen | Tomaten-Pinienkern-Tartar | Wiesenkräuter | Zitronen-Pesto
Bio Ziegenfrischkäse | Spinatstaub | Vanille-Honig-Karotten | Erbsenkresse

Salatbuffet & Food affairs Brotstation

Dressings | Öle

Suppe als Zwischengericht serviert

Cremige Spargelsuppe | Kräuter-Soufflé | Rote-Rüben-Öl

Hauptspeisen am Buffet

Gedämpfter Marchfelder Spargel | heurige Erdäpfel | Sauce Choron &
Sauce Hollandaise | braune Butter
Gegrillter grüner Spargel „en papillote“ | Limonen-Butter | Topinambur-Ragout
Gratinierte Spinat-Schafskäse-Cannellon | Paradeiser-Olivensauce | Gemüsestroh

„Jeder Teller ein Kunstwerk“ – frisch am Buffet angerichtet

Krustenbraten vom Bio-Schwein | getrocknete Tomaten
Tarhonya-Spargelgemüse | Charlottenjus

Frisch gegrilltes Filet von der Reinanke | Spargel-Buchweizen-Risotto
Erdbeer-Pfefferjus

Dessertbuffet

Frisch gebackene Lavendel-Palatschinken | Erdbeer-Balsamico-Salat
Vanille-Obers

Blaubeer-Basilikum Tiramisu | Minz-Crunch
Hausgemachte Naschereien | Mini Törtchen
Rhabarber | Buttermilch-Creme | Krokant

Dinnerpreis pro Person EUR 49,-

inklusive Museumseintritt & USt., exklusive Getränke

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