

KULTUR & KULINARIUM

nhm naturhistorisches
museum wien

Saison 2017/18

Food affairs
FEINE ESSKULTUR

KULTUR & KULINARIUM



Eröffnet im Jahr 1889, ist das Naturhistorische Museum Wien mit seinen etwa 30 Millionen Sammlungsobjekten eines der bedeutendsten naturwissenschaftlichen Museen der Welt.

Zwischen einzigartigen Exponaten, im glanzvollen Ambiente der Kuppelhalle, servieren wir jeweils Mittwoch ein kulinarisches Gesamtkunstwerk. Die Zutaten dafür? Absolute Frische, beste Qualität, feinste Aromen und ganz viel Liebe zur Gastronomie.

Die Vereinigung von Gaumen- und Kulturgenuss, die Verbindung eines historischen Rahmens mit passender Gastronomie – das ist die Philosophie von Kultur & Kulinarium.

Naturhistorisches Museum Wien
Maria-Theresien-Platz
1010 Wien





GENUSS HAT SICH IN SCHALE GEWORFEN

GENUSSVOLLE TRADITION

Von Oktober bis März verwandeln wir jeden Mittwoch die Kuppelhalle des Naturhistorischen Museums Wien in einen Gourmettempel für Liebhaber von Miesmuscheln, Fischspezialitäten und Meeresfrüchten.

JEDER TELLER EIN KUNSTWERK

Eingestimmt durch köstliche Vorspeisen und eine saisonal inspirierte Suppe geht es zum Buffet, an dem Sie nach Herzenslust frische Miesmuscheln aus dem Wattenmeer genießen können. Als krönender Abschluss erwartet Sie ein verführerisches Dessertbuffet.

MUSCHELDINNER IM NATURHISTORISCHEN MUSEUM WIEN

4. Oktober – 13. Dezember 2017

10. Jänner – 14. März 2018

jeden Mittwoch ab 19 Uhr

Preis pro Person EUR 49,-

inklusive Museumseintritt ab 18 Uhr, exklusive Getränke

TRÜFFELGALA

DAS EXKLUSIVE KULINARISCHE HIGHLIGHT FÜR DEN BESONDEREN TRÜFFELLIEBHABER

Unter der Patronanz von Haubenkoch Hubert Wallner (3 Haubenkoch, 98 Falstaff Punkte) kreieren wir für Sie ein hochkarätiges Menü und zeigen die Trüffel in all ihren geschmacklichen Facetten.

Zu „Gebratener Entenleber auf Trüffel-Fume“ oder „Glasierter Kalbspraline auf Trüffelpüree“ servieren wir Ihnen gerne korrespondierende Weine aus unserem umfangreichen Weinsortiment.

Durch den Abend führt die österreichische Künstlerin Marika Lichter.

TRÜFFELGALA

IM NATURHISTORISCHEN MUSEUM WIEN

Dienstag , 14. November 2017

ab 19 Uhr

Preis pro Person EUR 159,-

inklusive Museumseintritt ab 18 Uhr, exklusive Getränke



Symbolbild



EIN KURZES INTERMEZZO

DA HABEN WIR DEN (HERINGS)SALAT

Zum Start der Fastenzeit darf noch einmal richtig geschlemmt werden:

Beim traditionellen Heringsschmaus am Aschermittwoch verwöhnen wir Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten mit einem umfangreichen Vorspeisenbuffet, vor Ihren Augen zubereiteten Hauptspeisen und Desserts, die keine Wünsche offen lassen.

HERINGSSCHMAUS IM NATURHISTORISCHEN MUSEUMWIEN

Mittwoch 14. Februar 2018
ab 19 Uhr

Preis pro Person EUR 49,-

inklusive Museumseintritt ab 18 Uhr, exklusive Getränke

SURF & TURF 2.0

LAND TRIFFT MEER

Saftige Steaks und auf den Punkt gegrillte Krustentiere. Mit Spezialitäten rund um das allseits beliebte „Surf & Turf“ verbinden wir das Beste vom Land mit dem Besten aus dem Wasser. Lassen Sie sich diesen einzigartigen Genuss auf keinen Fall entgehen.

TIPP: GUTSCHEIN ALS IDEALES GESCHENK FÜR FLEISCH- UND FISCHLIEBHABER

SURF AND TURF – THE NEXT LEVEL IM NATURHISTORISCHEN MUSEUM WIEN

Mittwoch 04. & 11. April 2018

ab 19 Uhr

Preis pro Person EUR 49,-

inklusive Museumseintritt ab 18 Uhr, exklusive Getränke





GENUSS LEICHT GEMACHT

KULINARISCHE FRÜHLINGSBOTEN

Von April bis Juni löst das Kultgemüse Spargel die Miesmuschel ab.

JEDER TELLER EIN KUNSTWERK

Bevor Sie die frischen Spargelkreationen vom Buffet probieren, werden Ihnen delikate Vorspeisen und eine frühlinghafte Suppe serviert. Für den süßen Abschluss darf das Dessertbuffet natürlich nicht fehlen.

SPARGELDINNER IM NATURHISTORISCHEN MUSEUM WIEN

25. April – 13. Juni 2018
jeden Mittwoch ab 19 Uhr
Preis pro Person EUR 49,-

inklusive Museumseintritt ab 18 Uhr, exklusive Getränke

ZUSÄTZLICHES ANGEBOT VOR ORT

VOLLES PROGRAMM

Starten Sie bereits um 18 Uhr in den kultur-
kulinarischen Abend und machen Sie vor dem
Dinner einen Rundgang durch die 39 Schausäle
des Naturhistorischen Museums.

Eintritt im Dinnerpreis inkludiert.
Einlass ab 18 Uhr
Dinnerstart 19 Uhr

HOCH HINAUS

Lassen Sie sich bis auf die Dachterrasse des
Hauses entführen. Entdecken Sie Wien bei
Nacht und genießen Sie „Über den Dächern von
Wien“ die einmalige Aussicht auf die Wiener
Innenstadt.

Kosten pro Person EUR 9,-
Beginn ca. 21 Uhr
Anmeldung ist nicht erforderlich

MIKROTHEATER

Beobachten Sie winzige Mikroorganismen und
Naturobjekte in Großprojektion.

Kostenlos
Beginn ca. 22 Uhr
Anmeldung ist nicht erforderlich

SCHENKEN SIE GAUMENFREUDEN

DINNER KLASSIK

DINNERGUTSCHEIN KLASSIK

Preis pro Person EUR 49,-

Gutschein beinhaltet:

- Muschel- oder Spargeldinner
- Museumseintritt (ab 18 Uhr)

DINNER DELUXE

DINNERGUTSCHEIN DELUXE

Preis für 2 Personen EUR 132,-

Gutschein beinhaltet:

- Muschel- oder Spargeldinner
- Getränkeauswahl
- Museumseintritt (ab 18 Uhr)

Gutscheine auch für Heringschmaus und
Surf & Turf einlösbar

KONTAKT

Sie haben noch Fragen?

Sie wollen einen Tisch reservieren,
Gutscheine kaufen oder Feedback
geben?

Wir von Food affairs sind für Sie da!

Telefon

0664/60 40 86 00

(werktags von 9-16 Uhr)

Mail

kultur.kulinarium@food-affairs.at

Web

www.food-affairs.at

fb.com/FoodaffairsFEINEESSKULTUR

Naturhistorisches Museum Wien

Maria-Theresien-Platz

1010 Wien

Dinnergutscheine sind auch direkt im
Museum erhältlich!

(nur Barzahlung möglich)



Kultur & Kulinarium am Neusiedler See

12. JULI BIS
25. AUGUST 2018

MÖRBISCH
see
Fest
spiele



Gräfin Mariza

VON
EMMERICH
KÁLMÁN

www.seefestspiele.at

Peter Edelmann
Künstlerischer Direktor

SEEFESTSPIELE MÖRBISCH

Im Sommer 2018 wollen Sie die Seefestspiele Mörbisch mit „Gräfin Mariza“, einer der meistgespielten und beliebtesten Operetten, unterhalten und verzaubern. In Emmerich Kálmáns Erfolgswerk gibt es allerhand amouröse Verstrickungen und eine Fülle grandioser Melodien.

Lassen Sie sich von den Hits „Komm mit nach Varasdin“, „Grüß mir die süßen, die reizenden Frauen im schönen Wien“ oder „Komm Zigány“ verführen.

Beim weltweit größten Operetten-Festival erwartet Sie wie gewohnt eine Aufführung auf allerhöchstem Niveau und ein Bühnenbild, das Sie in jeder Hinsicht überraschen wird.

Jetzt Karten sichern:

02682 / 66210 | www.seefestspiele.at

EIN FEST FÜR ALLE SINNE

ABENDESSEN IM RESTAURANT MEGGYES

Für den perfekten Start in einen unvergesslichen Abend: Genießen Sie noch vor der Vorstellung ein delikates Abendessen mit regionalen und saisonalen Schmankerl sowie erlesenen, burgenländischen Weinen. Als Einstimmung auf „Gräfin Mariza“ servieren wir ein Menü mit Einflüssen der ungarischen Küche. Wir wünschen Guten Appetit!

Dinner pro Person EUR 39,-

(exkl. Couvert, Getränke & Eintritt zur jeweiligen Vorstellung)



DIE GENUSSMEILE

Besuchen Sie auch unsere Genussmeile: mit zahlreichen Schmankerln vom Sacherwürstel, über Steckerlfisch bis hin zum Pannonia Burger - ist für jeden etwas dabei. Oder verkosten Sie auf der Dachterrasse burgenländische Weine mit herrlichem Blick über den See.

Sie haben noch Fragen? Sie wollen einen Tisch reservieren oder Gutscheine kaufen?

Wir sind für Sie da!

Food affairs FEINE ESSKULTUR

Telefon 0664/60 40 86 00 (werktags von 9-16 Uhr)

Mail seefestspiele-moerbisch@food-affairs.at

Web www.food-affairs.at

www.facebook.at/FoodaffairsFEINEESSKULTUR