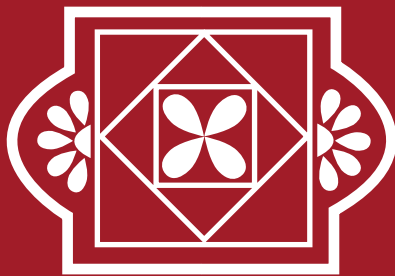


**Muscheldinner trifft
Seefestspiele Mörbisch mit Gräfin Mariza
im Naturhistorischen Museum Wien**



Vorspeisenvariation auf der Mini-Etagère serviert

Carpaccio vom Weiderind | Kren-Mayonnaise | Rote Rüben-Ragout | Friséesalat
Tatar vom hausgebeizten Balaton-Wels | Salzlimone | Gartenkresse-Chip
Terrine von der Ziegenmilch | Seewinkler Paradeiser-Kraut | geröstete Pinienkerne

Salatbuffet & Food affairs Brotstation

Dressings | Öle

Suppe als Zwischengericht serviert

Paprizierte Fischsuppe | Tarhonya | Sauerrahm-Dip

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

Rosa gegrilltes Entrecôte vom Steppenrind
Schwammerl-Grießcrème | gegrillter Paprika | Rotwein-Jus
Gegrillter Neusiedlersee Zander | Gartengemüse
gelber & roter Paprikaschaum | Erdäpfel-Selleriestampf
Aus der hauseigenen Pastamanufaktur – „Puszta-Tascherl“
Paprika-Spitzkrautgemüse | Nussbutter | Karottenjus | lila Erdäpfelstroh

Dessertbuffet

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

Dinnerpreis pro Person EUR 49,-

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

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