

KÜNSTLERISCHER DIREKTOR PETER EDELMANN

mörbisch **see  
Fest  
spiele**  
Wir geben dem See eine Bühne

# WEST SIDE STORY

9. Juli bis 22. August 2020

NACH EINER IDEE VON **JEROME ROBBINS**  
BUCH VON **ARTHUR LAURENTS** MUSIK VON **LEONARD BERNSTEIN**  
GESANGSTEXTE VON **STEPHEN SONDHEIM**

DIE URAUFFÜHRUNG WURDE INSZENIERT UND CHOREOGRAFIERT VON **JEROME ROBBINS**

DEUTSCHE FASSUNG VON FRANK THANNHÄUSER UND NICO RABENALD  
ORIGINAL-BROADWAYPRODUKTION VON ROBERT E. GRIFFITH UND HAROLD S. PRINCE  
IN ÜBEREINKUNFT MIT ROGER L. STEVENS

DIE ÜBERTRAGUNG DES AUFFÜHRUNGSRECHTS ERFOLGT IN ÜBEREINKUNFT  
MIT MUSIC THEATRE INTERNATIONAL (EUROPE) LTD  
BÜHNENVERTRIEB FÜR ÖSTERREICH: JOSEF WEINBERGER WIEN, GESMBH

## Kulinarium Mörbisch 2020 im Zuge des kommenden Musical-Klassiker „West Side Story“

Genießen Sie zuvor das Speisenangebot, die einzigartige Atmosphäre sowie die burgenländische Gastfreundlichkeit im Festspielrestaurant „Meggyes“ direkt am Festspielgelände.

Denn so wie Leonard Bernstein im Stück verschiedenste Musikelemente miteinander kombiniert – von Jazzströmungen über klassische Oper zu lateinamerikanischer Tanzmusik – so vereint auch Küchenchef Bernd Tilscher die besten Zutaten anglo-amerikanischer Kultur samt pannonischen Einflüssen zu außergewöhnlichen Schmankerln.

Lassen Sie sich das nicht entgehen!

**kultur &  
kulinarium**  
SEEFESTSPIELE MÖRBISCH

**foodaffairs**  
FEINE ESSKULTUR

# Restaurantpaket „West Side Story“

## Couvert

Butter | Kukuruz-Bohnen-Aufstrich | Kräuter-Frischkäse  
dazu regionales Gebäck | Vollkornbrot | Krustenlandler

## Vorspeisenvariation - auf der Mini-Étagère serviert

BBQ Roastbeef Carpaccio | Süßkartoffel-Creme | Sauerrahm & Speck-Popcorn  
„Long Island“ Flusskrebis-Tartar | Papaya & Mango | Gurke  
Mini-„Coleslaw Wrap“ | Krautsalat der Südstaaten-Küche  
Senfkaviar | Zwiebelcreme

## Suppe

Maiscremesuppe | gebratene Crevetten | Jungzwiebel

## Hauptspeise vom Buffet

Dabei werden Ihre Speisen à la carte vor Ihren Augen frisch auf dem Teller angerichtet,  
ganz nach dem Motto „Jeder Teller ein Kunstwerk“.

Auf „Hickory“ angeräucherte Steakhüfte | rauchig-pfeffrige Honigglasur  
Erdäpfelstampf | Sauce aus gebackenen Bohnen

„Cajun“ Wildlachs-Schnitte | Erdnuss-Spinat | knusprige Polenta

Aus der hauseigenen Pastamanufaktur

Ricotta-Ravioli | Safran-Schaum | marinierte Algen | Crunch

## Dessert serviert

Limonen-Cheesecake | Ananas-Salat | Himbeergel

## Pausenverpflegung

Chili con Carne & Chili con Verdura | Bauernbrot  
dazu ein alkoholfreies Getränk, ein Bier oder ein Glas Wein

Preis pro Person € 49,00  
exkl. Getränkebegleitung  
Couvert € 3,50

Dinner Juli von 18:00 - 20:30 Uhr | Dinner August von 17:30 - 20:00 Uhr | Preis inkl. USt.

### INFORMATION & RESERVIERUNG

foodaffairs FEINE ESSKULTUR  
0664 60 40 86 00 (Mo-Do 9-16 Uhr | Fr 9 bis 14 Uhr)  
seefestspiele-moerbisich@food-affairs.at

**foodaffairs**

FEINE ESSKULTUR