

Spargeldinner
Naturhistorisches Museum Wien

FEINE
ESSKULTUR · FOODAFFAIRS ·



Couvertgedeck

„Butter-Bonbon“ | Olivenöl | ofenfrisches Gebäck

Vorspeisen auf der Mini-Etagere

Spargel-Mousse-Nocken | grüner Spargel-Vinaigrette | Rhabarber-Gel | Erdäpfel-Crumble

Kalbstatar | Brioche | Ponzu-Spargel-Salat | knusprige Hühnerhaut

Lachs-Spargel-Maki | Wasabi-Soja-Mayonnaise | Thai-Rettich-Ceviche | frische Kresse

foodaffairs Brotstation

Französisches Baguette | steirisches Fladenbrot | Krustenlandler

Suppe als Zwischengericht

Klassische Spargelcremesuppe | Prosciutto-Tortelli | Kerbelöl

Hauptspeisen vom Buffet

Gedämpfter Marchfelder Bio-Spargel | Sauce Hollandaise | Braune Butter | junge heurige Erdäpfel

dazu Waldviertler Beinschinken von der Berkel Maschine

Argentinische Rinder-Steak-Hüfte | gebratener grüner Spargel | Fregola Sarda | Paradeiser-Ochsenschlepp-Jus

Gegrillte Backerl vom Seeteufel | Sepia-Risotto | marinierte Spargelspitzen | lauwarmer Seespinnen-Vinaigrette

Spargel-Panzerotti in Weißweinsauce | Spinat-Salat | Limetten-Kaviar

Dessertbuffet

Spargel-Flan | Erdbeer-Rhabarber-Ragout | Orangeat

Topfen-Waldmeister-Knödel | karamellierter Spargelsalat

Valrhona-Schokoladenmousse | Papaya | Spinnzucker

Auswahl an Wiener Naschereien

Obsttartelettes & Erdbeer-Cupcakes

Dinnerpreis pro Person EUR 55,-

inklusive Museumseintritt & USt., exklusive Getränke Gedeck € 3,50 pro Person

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

