

Mochi

CATERING

PLATED MENU プレートメニュー

Wir bringen euch das Mochi nach Hause, ins Büro oder an einen anderen Ort eurer Wahl. Mit großer Leidenschaft machen wir eure Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis!

Unser exclusives Plated Menu - wahlweise als 3- oder 4-gängiges Menü.

Zu beachten: das Plated Menu kann ausschließlich in Verbindung mit der Buchung unseres Koch- und Servicepersonals angeboten werden.

CATERING@MOCHI.AT

01 212 25 75 28

Unsere Caterings sind maßgeschneidert. Die Endkosten setzen sich aus folgenden Variablen zusammen: Veranstaltungslocation, Infrastruktur vor Ort, benötigtes Personal, Auswahl der Getränke. Sämtliche angegebenen Preise verstehen sich exclusive Mehrwertsteuer.

PLATED MENU プレートメニュー

Zum Aperitif als Fingerfood
(wir kalkulieren mit 4 Stk. Sushi pro Person)

SUSHI CANAPÉS

Spicy Salmon | Ceviche Roll | Avocado Aburi Roll

Anschließend servieren wir das Menü -
wir bitten um Ihre Auswahl zwischen Variante 1
oder Variante 2.

Sehr gerne bieten wir vegane Alternativen an.

VARIANTE 1

BEEF CARPACCIO

Wasabi-Zitronen-Dressing | Parmesan | Daikon |
Schnittlauch

SHRIMP GYOZA

Yuzu Dashi | Kinoko | Bonito

ARCTIC CHAR

Chicorée Kimchi | Miso Beurre Blanc | Kaviar

SWEETS

YUZU CRÈME

Gegrillte Marille | weiße Schokolade

VARIANTE 2

HAMACHI TATAKI

Amazu Ponzu | Rettich

BLACK MISO COD [v]

Wilder Brokkoli | Magnolienblatt

ROBATA BEEF

Gebratenes Rinderfilet | Wasabi-Erdäpfelpürée
| Spicy Teriyaki Sauce | Kressesalat

SWEETS

CHOCOLATE CAKE

Crème Chantilly | Himbeeren | Miso Karamell

[v] vegetarisch

3-GANG MENÜ & FINGERFOOD: €55 pro Person

Vorspeise Hauptspeise, Dessert

4-GANG MENÜ & FINGERFOOD: €65 pro Person

Vorspeise, Zwischengericht, Hauptspeise, Dessert

(Alle Preise in Euro, exclusive MwSt)

