

Mochi

CATERING – FLYING MENU

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!

Das exklusive Flying Menu wird auf kleinen Tellern durchserviert.

Es kann problemlos im Stehen gegessen werden.

Bitte beachte, dass das Flying Menu ausschließlich in Verbindung mit der Buchung unseres Koch- und Servicepersonals angeboten werden kann.



KONTAKTIERE UNS: CATERING@MOCHI.AT / 01 212 25 75 28

Bitte beachte, dass unsere Caterings maßgeschneidert- und die Endkosten abhängig sind, von Variablen wie der Veranstaltungslocation, der Infrastruktur vor Ort, dem benötigten Personal und der Auswahl der Getränke.



CATERING – FLYING MENU

*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 Flying Buffet
(jeder Gast bekommt pro Gericht 1 Teller/Schüssel)

VARIANTE I

SAIBLINGSCRUDO

Kalamansi | Sojadressing

BROKKOLINO

Nori Dressing | Peanut Crumble

SHRIMP GYOZA

Yuzu Dashi | Daikon

ROBATA BEEF

Filet | Erdäpfel-Wasabi Pürée |
Teriyaki Sauce | Shiso Gremolata

CHOCOLATE MOUSSE

Himbeeren | Cookies

VARIANTE II

HAMACHI TATAR

Yuzu Skin | Grüner Apfel | Negi Salat

MOCHI RICE CAKES *vegetarisch*

Hon Tsuyu Velouté | Furikake

CONFIERTER TOPINAMBUR

Goma | Ponzu | Chili

WOLFSBARSCH

Dashi Beurre Blanc | Wurzelspinat | Ingwer

PANNA COTTA

Miso Honig

SPEISEPREIS PRO PERSON AB 59 € (exkl. MwSt.)

GETRÄNKE IMPRESSIONEN

APERITIFS & SPARKLING

MOCHI SPRITZ

Yuzu Sake | Frizzante | Limette | Minze | Soda 8,50 €

FIZZY HOUSE NEGRONI

Gin | Yuzu | Bitters 8,50 €

CREMANT ROSÉ

Langlois Chateau | Loire | FR | 750 ml 32,90 €

CHAMPAGNER BRUT BLANC DE BLANC

Henriet Bazin | Champagne | FR | 750 ml 74,00 €

CLASSICS

GRÜNER VELTLINER KLASSIK

Rudi Hofmann | Traisental | AT | 750 ml 23,00 €

RIESLING KAMPTAL TERRASSEN DAC

Bründlmayer | Kamptal | AT | 750 ml 28,00 €

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC

Zahel | Wien | AT | 750 ml 25,00 €

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC

Gerhard Markowitsch | Carnuntum | AT | 750 ml 19,40 €

ROSÉ

Triennes | Vin de Pays | FR | 750 ml 31,40 €

BLAUFRÄNKISCH

Gernot Heinrich | Neusiedlersee | AT | 750 ml 23,80 €

CRISP & AROMATIC

GELBER MUSKATELLER

Jürgen Trummer | Süsteiermark | AT | 750 ml 30,50 €

SAUVIGNON BLANC KALK & KREIDE

Tement | Süsteiermark | AT | 750 ml 33,00 €

FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING

Mayer am Pfarrplatz | Wien | AT | 750 ml 20,60 €

ZWEIGELT KIESELSTEIN [GEKÜHLT SERVIERT]

Claus Preisinger | Burgenland | AT | 750 ml 22,80 €

Sämtliche angegebenen Preise verstehen sich
exklusive Mehrwertsteuer.

KONTAKTIERE UNS: CATERING@MOCHI.AT / 01 212 25 75 28

Bitte beachte, dass unsere Caterings maßgeschneidert- und die Endkosten abhängig sind, von Variablen wie der Veranstaltungslocation,
der Infrastruktur vor Ort, dem benötigten Personal und der Auswahl der Getränke.