Mochi

CATERING – SHARING 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 Sharing Menu von Mochi ist zum Teilen gedacht.
Wir servieren 1 Teller für 2 Personen in einem Rahmen von mehreren Gängen.
Bitte beachte, dass das Sharing 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.

Mochi

CATERING – SHARING MENU

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

SUSHI CANAPÉS
Spicy Salmon | Ceviche Roll | Avocado Aburi Roll

Anschließend servieren wir das Sharing Menü

TAPAS ETAGERE
Stracciatella di Burrata | Shiso Dressing *vegetarisch*
Reinanke | Ponzu | Wasabi Kizami
Beef Tatar | Yuzu Dressing | Rice Chips
dazu Homemade Milk Bread

SAIBLINGS CRUDO
Zitrone | Soja | Kren

MOCHI RICE CAKES *vegetarisch*
Sancho e pepe

HOMEMADE GYOZA – für jeden Gast 1 Portion
Yuzu Dashi | Kohlrabi | Tobiko

-

Bitte wähle vorab aus den beiden Hauptspeisen:

ROASTBEEF
Chicorée Kimchi | Yakinikku Sauce | Garlic Reis

oder

GRILLED SEABREM
Filet von der Dorade | Kinoko-Spinatsalat |
Yuzu Koshi Vin Blanc

-

Bitte wähle vorab aus den beiden Desserts –

CHOCOLATE MOUSSE
Himbeeren | Cookies

oder

PANNA COTTA
Miso Honig

SPEISEPREIS PRO PERSON AB 69 € (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 | Südsteiermark |AT | 750 ml	30,50 €
SAUVIGNON BLANC KALK & KREIDE Tement | Südsteiermark | 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.