



CATERING



FLYING MENU フライイングメニュー

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!

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.

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.

FLYING MENU

フライングメニュー

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

SUSHI CANAPÉS

Spicy Salmon | Hana Roll |
Veggie Roll (saisonale)

Anschließend servieren wir das Flying Buffet
(jeder Gast bekommt pro Gericht 1 Teller/
Schüssel)

Bitte wählen Sie eine Flying Menu Variante.

VARIANTE 1

CEVICHE

Dorade | Yuzu Fenchel | Haselnuss

BRUSSEL SPROUTS

Erdnuss-Limetten Dressing | Peanut-Onion
Crumble | Minze

SPICY PRAWN GYOZA

Garnelen Dumplings | Goma | Chili Crunch

STEAK & KINOKO

Rinderfilet | Mushroom Rice |
Trüffel Teriyaki Sauce | Schnittlauch

VARIANTE 2

HAMACHI ABURI

Kurz abgeflamme Gelbschwanzmakrele |
Shoyu | Yuzu

TOPINAMBUR & MISO

Geröstete Topinambur | Miso Espuma | Daikon

CRISPY PRAWN SALAD

Garnelen Tempura | Salatherzen |
Yuzu Trüffel | Chili Mayo | Schnittlauch

SEABASS

Wolfsbarsch | Wasserspinat |
Bonito Beurre Blanc

MASCARPONE CREAM

Yuzu-Birnen Ragout | Crumble

Mochi

CATERING

