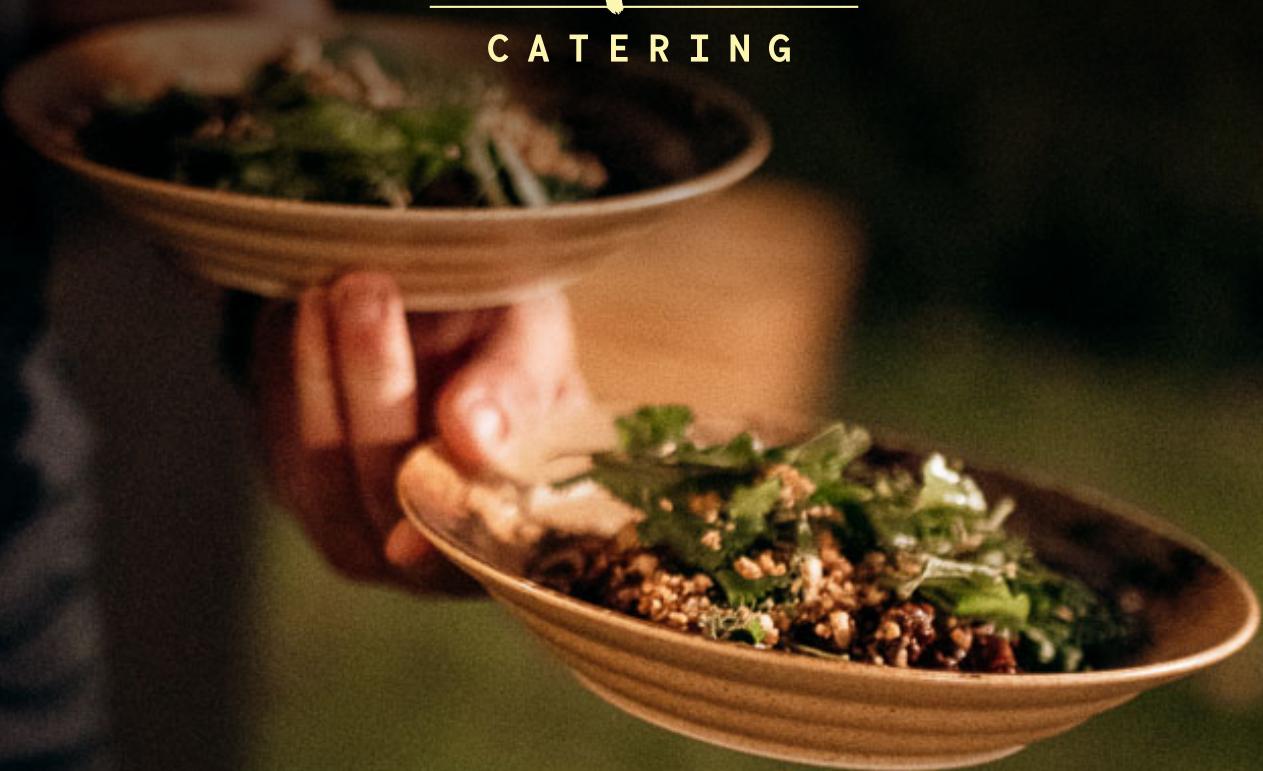




CATERING



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.

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 Menü -
Wir bitten um Auswahl von den verschiedenen
Optionen: Mochi Classics, Variante I oder
Variante II.

Sehr gerne bieten wir vegane Alternativen an.

MOCHI CLASSICS**SAKE WAFU**

Lachsforelle | Wafu Dressing |
Trüffel Mayo | Ingwer

ODER

SEABASS & TRUFFLE

Sashimi vom Wolfsbarsch | Yuzu-Trüffel

SHRIMP GYOZA 3 pcs

Garnelen Dumpling | Yuzu Dashi | Chili

ODER

RICE CAKES

Hon Tsuyu Espuma | Furikake

RIBEYE STEAK

Spicy Teriyaki Sauce | Daikon | Reis

ODER

MISO SALMON TROUT

Konfierte Lachsforelle | Sweet Miso Sauce |
Radicchio | Reis

CHOCOLATE MOUSSE

Himbeeren | Cookies

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 Menü –
wir bitten um Ihre Auswahl zwischen Variante 1
oder Variante 2.

Sehr gerne bieten wir vegane Alternativen an.

VARIANTE 1

VARIANTE 1

HAMACHI ABURI

Kurz abgeflamme Gelbschwanzmakrele |
Shoyu | Yuzu

DUCK GYOZA

Enten Dumplings | Consommé | Bergamotte |
Szechuan Pfeffer | Wakame

DASHI SEABASS

Konfiertes Wolfsbarsch Filet | Wurzelspinat |
Dashi | Negi | Wasabi | Reis

DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE

Creme Chantilly | Kakao

VARIANTE 2

RED PRAWN CEVICHE

Yuzu Fenchel | Kalamansi | Kerbel

MISO BLACK COD

Black Cod Filet | Miso | Ingwer | Kräuter

CHICKEN SUPREME

Radicchio | Yakiniku Sauce | Goma |
Mushroom Rice

Mochi

CATERING

