

Ganz traditionell zaubern wir in der glanzvollen Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums am Aschermittwoch köstlichen Fisch auf den Tisch!

Aus unserem reichhaltigen Buffet können Sie sich Ihren individuellen Heringsschmaus zusammenstellen.

Flanieren Sie durch die einzigartigen Räumlichkeiten des Kunsthistorischen Museums und besichtigen Sie die Gemäldegalerie sowie die Sonderausstellung.

Während Ihrer Rundgänge durch die Ausstellungen bleibt Ihr Tisch exklusiv für Sie reserviert.

Reservierung unter:



Café & Restaurant im Kunsthistorisches Museum
Tel.: +43 (0)664 966 45 46
khm@clubcatering.at, www.clubcatering.at

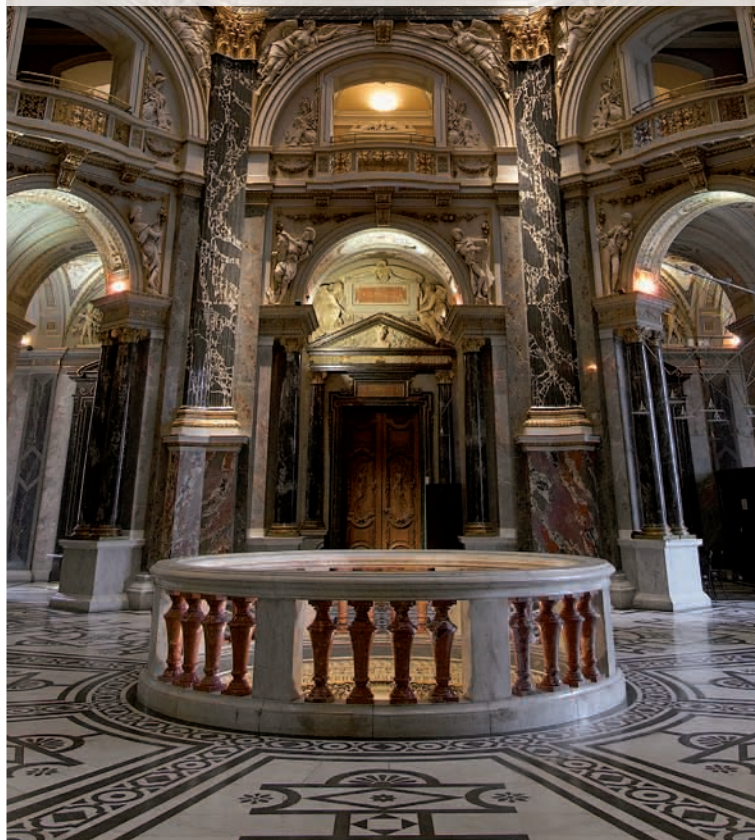


kunst
historisches **k**hm
museum

Heringsschmaus

22. Februar 2012

19.00 - 22.30 Uhr



Vorspeisen

Carpaccio vom Thunfisch
im Sesammantel auf Limetten-Soja-Vinaigrette

Dreierlei Heringssalat

Fische aus der Räucherammer und Austern von der Eisbar

Shrimps mit Lemonenstücken im Glas

Lachs-Zanderterrine auf Blattsalat mit Zitronen-Kaviargelee

Garnelen mit marinierten Karotten

Flusskrebssülzchen
auf mariniertem Anti-Pasti Gemüse

Tartar vom Almochsen mit Kapern und Oliven

Büffelmozzarella an Kirschparadeisern
und Basilikumpesto im Weckglas

Kräuterterrine auf Sprossenmix

Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Limettensalat

Salate der Saison

Hummersuppe mit Fischnockerl

Weißweincremesuppe mit Knoblauchcroutons

pro Person € 55,-*
inkl. Aperitif

pro Person € 69,-*
inkl. Aperitif, ausgewählte Weine,
Bier und alkoholfreie Getränke

Hauptspeisen

Gebackenes Zanderfilet mit Mayonnaisesalat

Riesengarnelen in Ingwer-Knoblauchbutter gebraten
mit Spaghettini aus dem Wok

Gegrilltes Seesaiblingsfilet auf Noilly-Prat-Sauce
mit Petersilienerdäpfel

Lachsragout mit Erbsen
dazu reichen wir Himalaya-Basmatireis

Coquille Saint Jacques auf Glasnudeln-Lauchmelange

Wallerfilet in Kräuter-Zitronenkruste
auf dreierlei Tagliolini mit Romanesco

Geschmorte Lammstelze auf Rosmarinensaft
mit Erdäpfelgratin

Maishähnchen Supreme gefüllt mit Tomatenpesto
auf Rahmsauce mit Gemüsebouquet der Saison

Sepia Tagliatelle in Gemüse-Shrimpsauce

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas

Kokos Creme brûlée

Eierlikörspitz mit Cassisfeigen

Topfnockerl in Nussbrösel mit Beerenragout

Wiener Strudelvariation
(Apfel, Topfen und Weintrauben)

Mangocreme im Glas mit Ananasconfit

Schokoladefontäne mit frischen Früchten

Tartelettes mit Zitronenschneeschaum