

1190

fabricia

Culinary by

Mochi

CATERING

1190
fabricia

K O N N I C H I W A
コンニチハ

WILLKOMMEN ÜBER DEN DÄCHERN VON WIEN.
HIER KANNST DU FEIERN
UND ES DIR GUT GEHEN LASSEN -
DEN REST ÜBERNEHMEN WIR.

1190

fabricia

SETTINGS

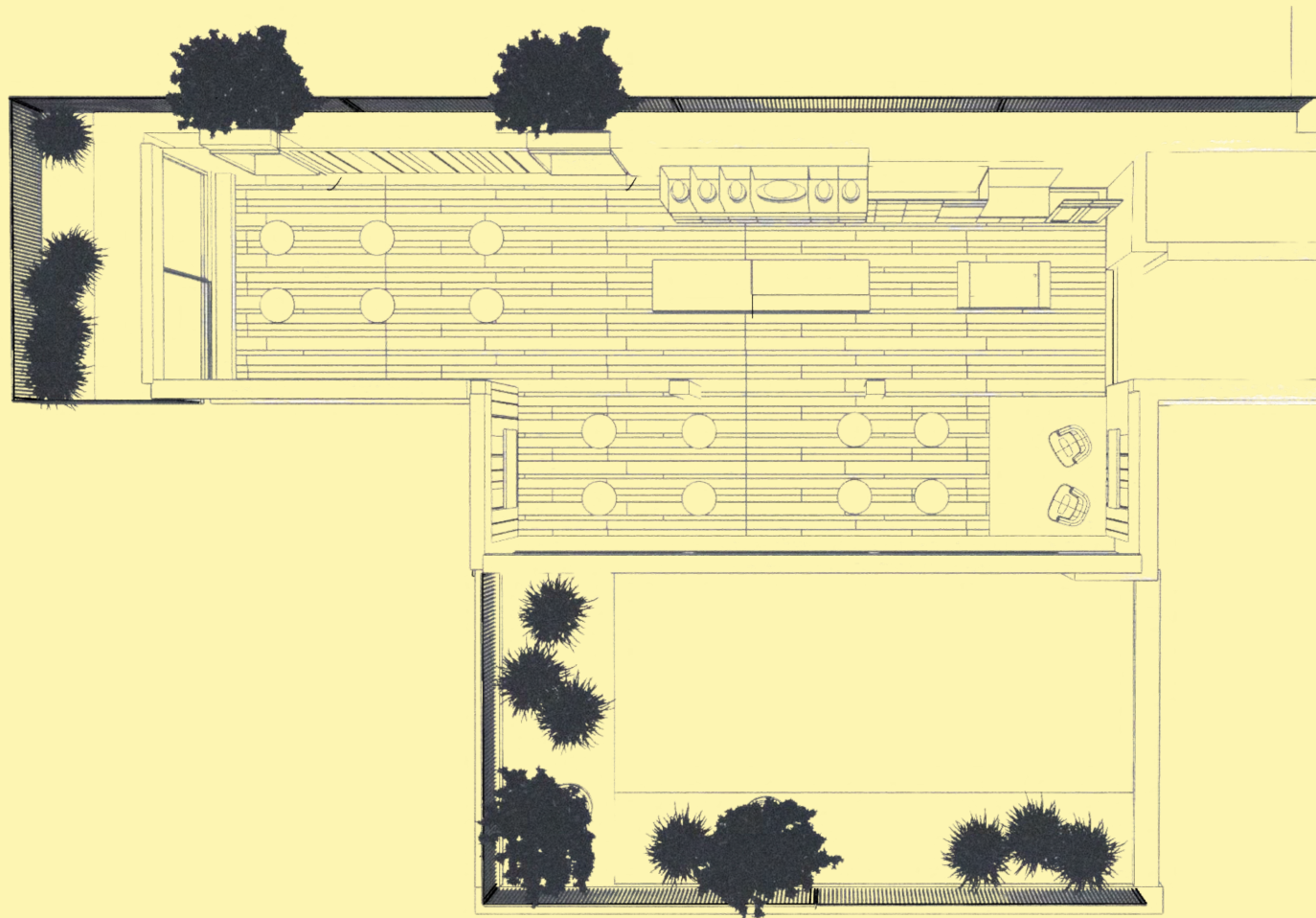
イベント



170-m² Fläche zum Feiern, Schlemmen und wild Tanzen.

Zwei Terrassen mit Blick auf Donaukanal, Stadt und Kahlenberg sowie ein Rooftop-Garten mit Apfelbaum und Schaukel laden zum Verweilen ein. Eine hochwertige Showküche (mit Geräten von GAGGENAU), ein gut gefüllter Weinkühlschrank und Kaffeemaschine stehen zu eurer Verfügung. Wunderschöne Stoffwände, moderne Einrichtung, Parkettboden, super Soundanlage und hochauflösende Screens runden die Ausstattung ab.

SETTING: STANDING

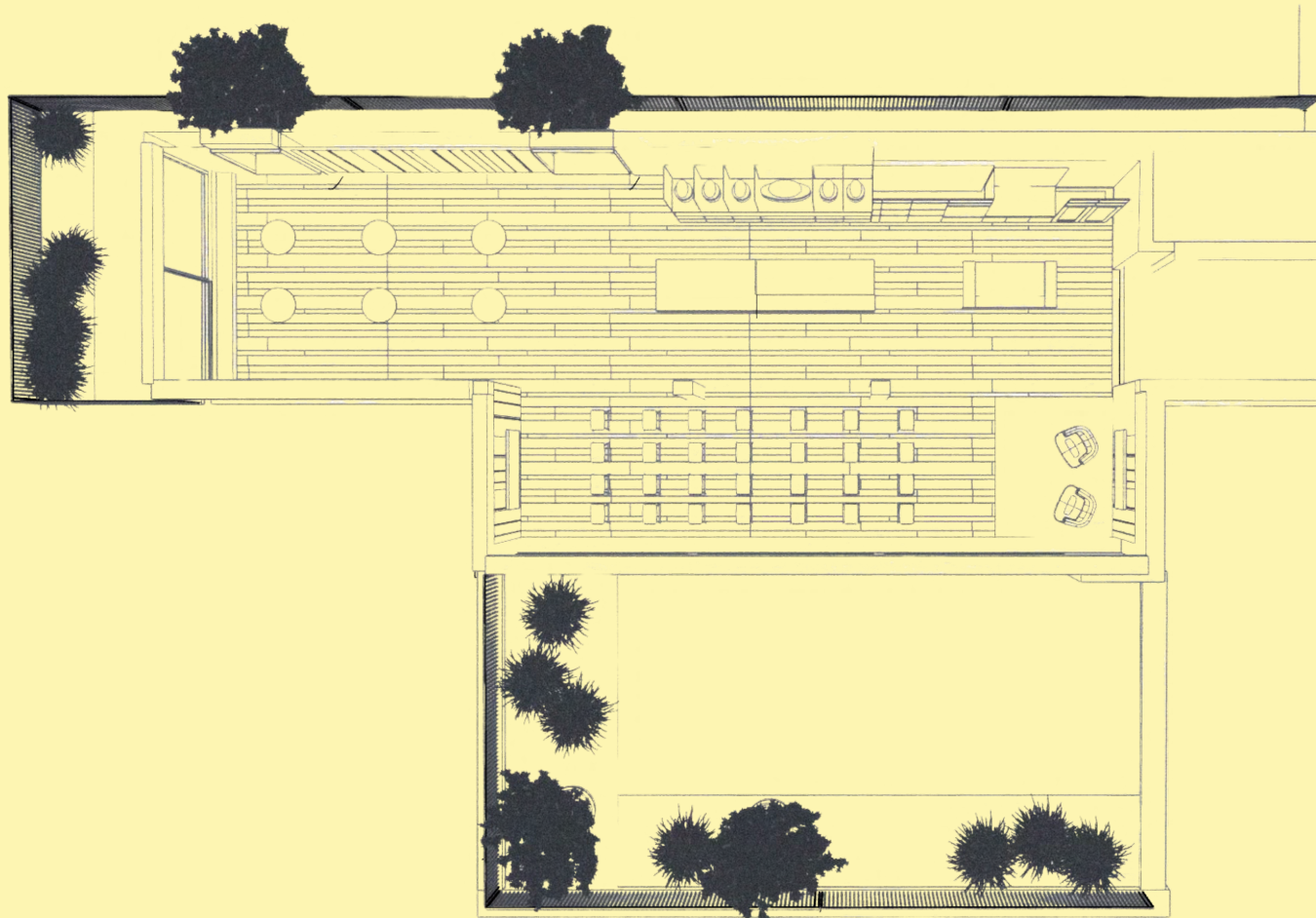


137m2 Eventspace
40m2 Dachterrasse

vollwertige Gastroküche
Coffee Corner
3 Multimedia Screens
hochwertiger Parkettboden
hochwertige Wandgestaltung
technische Beleuchtung

Stehtische
Lounge
Soundpaket

SETTING: THEATRE



137m2 Eventspace
40m2 Dachterrasse

vollwertige Gastroküche
Coffee Corner
3 Multimedia Screens
hochwertiger Parkettboden
hochwertige Wandgestaltung
technische Beleuchtung

Stehtische
Konferenzstühle
Bühne mit Lounge
Soundpaket

SETTING: OPEN SPACE



137m2 Eventspace
40m2 Dachterrasse

vollwertige Gastroküche
Coffee Corner
3 Multimedia Screens
hochwertiger Parkettboden
hochwertige Wandgestaltung
technische Beleuchtung
Soundpaket

SETTING: SEATED



137m2 Eventspace
40m2 Dachterrasse

vollwertige Gastroküche
Coffee Corner
3 Multimedia Screens
hochwertiger Parkettboden
hochwertige Wandgestaltung
technische Beleuchtung

Tafeln mit Sitzplätze
Lounge
Soundpaket



FOOD & DRINKS

フード&ドリンク

Mochi

CATERING

MOCHI CATERING

Mochi Catering macht jedes Event besonders! Mit den besten Zutaten, kreativen Gerichten und mit einer Prise japanischem Flair. Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder ein entspanntes Sommerfest! Das Team zaubert Menüs, die nicht nur schmecken, sondern auch begeistern.

Von Fingerfood zum Flying Menu - kleine, handliche Köstlichkeiten, die direkt auf Tablets serviert werden - ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wer es klassischer mag, wählt ein Menü, während Buffets mit Live-Cooking-Stationen für interaktives Genießen sorgen.

Das Team kümmert sich um alles: von der Organisation über köstliche Drinks bis zum professionellen Service. So können Gastgeber entspannt das Fest genießen, während Mochi für einen reibungslosen Ablauf sorgt.

Mit Mochi Catering wird Essen zum Erlebnis: locker, familiär, aber immer professionell. Es geht nicht nur ums Sattwerden, sondern darum, gemeinsam besondere Momente zu genießen, überrascht zu werden und Erinnerungen zu schaffen, die noch lange nach dem Event nachklingen.





DAS MOCHI IN DER PRATERSTRASSE

Seit Tobias Müller, Sandra Jedliczka, Eduard und Nicole Dimant 2012 zusammen das Mochi eröffnet haben, ist die Restaurant-Familie um einige Adressen gewachsen. Unverändert geblieben ist dagegen die Begeisterung der Gastgeber für japanische Esskultur, hochwertige, frische Zutaten und gemeinsames Essen in gemütlicher, familiärer Atmosphäre, die sich durch alle Mochi Lokale zieht.

Mochi - Sushi & Grill Restaurant

Mochi sind kleine gefüllte Klebreisbällchen, die in Japan bei besonderen Anlässen und zu Neujahr als Glücksbringer verschenkt werden. Weil ihr Name mindestens so toll klingt wie sie schmecken, hat das Vierergespann kurzerhand sein erstes gemeinsames Lokal danach benannt. Das Mochi verbindet traditionelle japanische Küche mit europäischen und internationalen Einflüssen. Sushi und Sashimi, Tapas, Karaage (Gebackenes), Yakitori (gegrillte Spieße) und Robata (Grillgerichte) kommen wie bei Freunden zuhause zum Teilen in die Tischmitte. Beim mittäglichen Business Lunch stehen Donburi - Reisschalen mit Fleisch, Fisch oder Gemüse - im Mittelpunkt. Im Sommer lädt neben der Bar entlang der offenen Küche und den Tischen im Lokal ein schattiger Schanigarten zum Verweilen ein.

Zur Mochi-Familie gehören außerdem die Mochi Ramen Bar, die Kikko Bā, das o.m.k. Take-away & Deli im 1. und im 2. Bezirk, Chicken Karate, KŌBŌ - die Mochi Kochschule - sowie die Cucina Itameshi in Wien, in Zürich und das Mochi in Bozen. Jede Adresse steht für einen Zugang zu moderner japanischer Küche.

ARIGATO!

ありがとう

1190

fabricia

Mochi

CATERING

