

1190

fabricia

Culinary by

Mochi

CATERING



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

LOCATION

ロケーション



LOCATION ロケーション

Die Fabricia bietet auf 170m² Platz zum Feiern, Schlemmen und Tanzen für bis zu 80 Personen. Die beiden Terrassen eröffnen einen weiten Blick auf den Donaukanal, die Stadt und den Kahlenberg, während der Rooftop-Garten mit Apfelbaum und Schaukel zum Verweilen einlädt.

Eine hochwertige Showküche mit Geräten von Gaggenau, ein gut gefüllter Weinkühlschrank und eine Kaffeemaschine stehen für kulinarische Highlights bereit.

Die Einrichtung überzeugt mit wunderschönen Stoffwänden, modernem Mobiliar und Parkettboden. Die Lichtanlage lässt sich flexibel anpassen, und die Soundanlage sowie hochauflösende Screens runden die Ausstattung ab.

Die Stoffwände und einzelnen Bereiche der Location bieten vielfältige Möglichkeiten für individuelles Branding, vom Logo über thematische Dekorationen bis hin zu eigenen visuellen Konzepten – alles wird gemeinsam mit euch geplant, damit eure Marke oder euer Event Thema perfekt zur Geltung kommt.

Die Fabricia ist barrierefrei zugänglich und gut angebunden. Die Bim D hält vor der Tür, die U4-Stationen Spittelau oder Heiligenstadt sind in etwa zehn Minuten zu Fuß erreichbar.

Parkmöglichkeiten gibt es in der nahegelegenen Garage, außerdem stehen öffentliche Plätze in der Umgebung zur Verfügung.

Möbel, Set-Ups und Probeessen stimmen wir gemeinsam auf euer Event ab.



1190

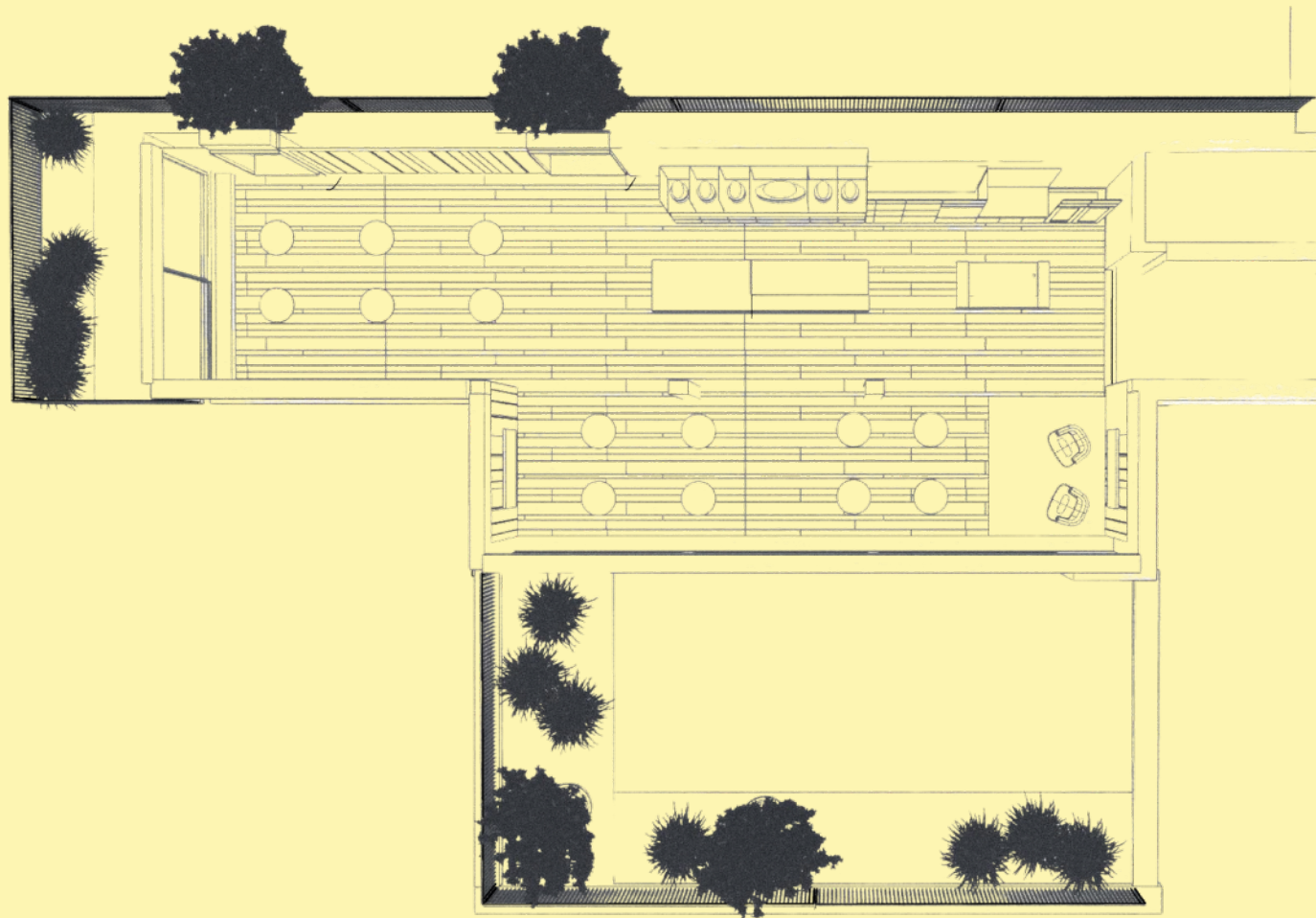
fabricia

SETTINGS

セッティング



SETTING: STANDING

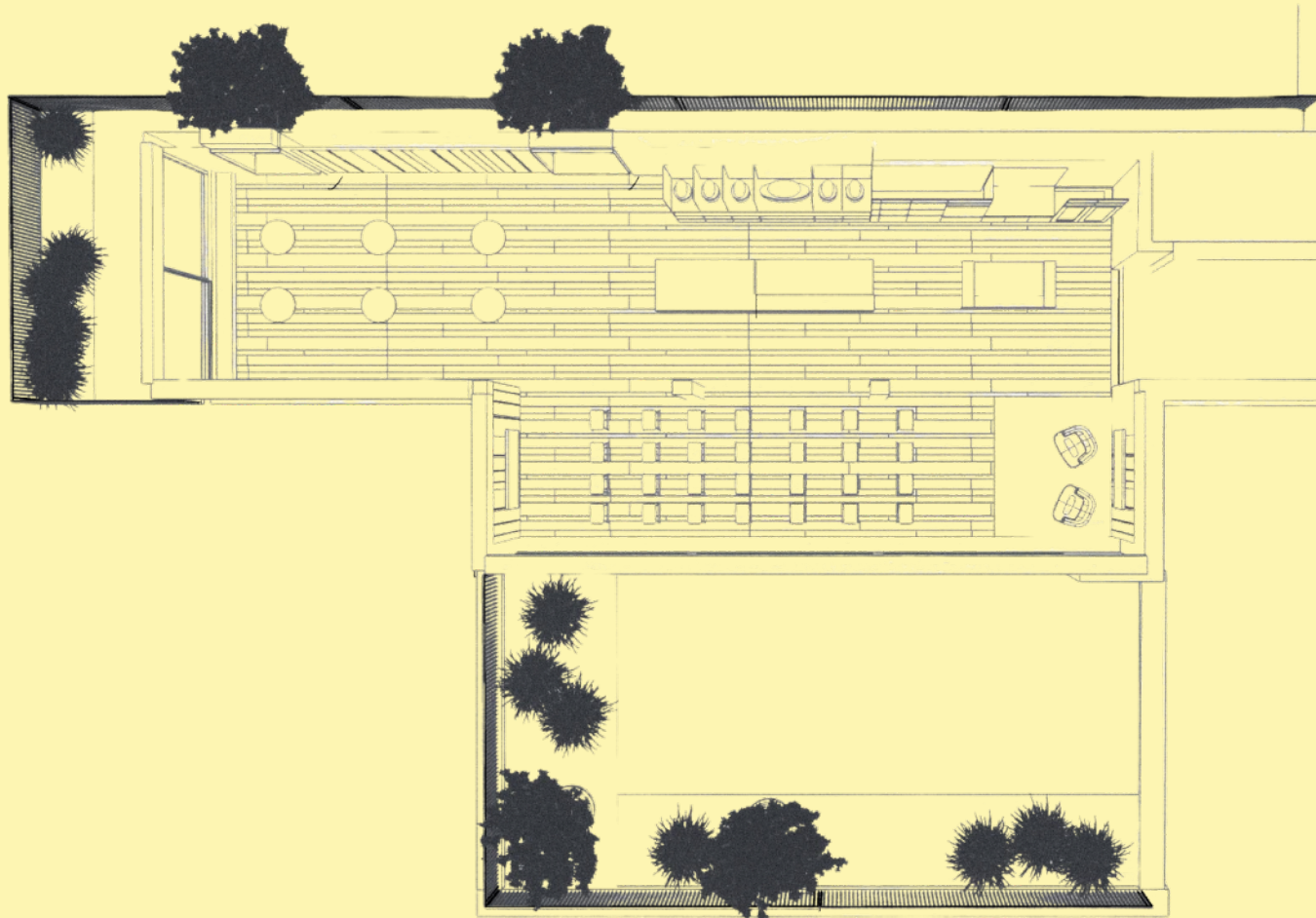


137m2 Eventspace
40m2 Dachterrasse
für bis zu 80 Personen

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
für bis zu 80 Personen

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

SETTING: SEATED



137m2 Eventspace
40m2 Dachterrasse
für bis zu 40 Personen

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

Tafeln
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.



Mochi
CATERING

FINGERFOOD

Gerne reichen wir
vorweg Fingerfood zum Aperitif.

Dies ist bereits im Menüpreis
inkludiert.

MOCHI
CLASSICS

SAKE WAFU
Lachsforelle | Wafu Dressing
Trüffel Mayo | Ingwer

NASU MISO (v)
gratinierte Melanzani
Miso | Bonito Flocken

SPICY PRAWN GYOZA
Shrimp Gyoza | Yuzu Dashi
Chili Crunch

STEAK & KINOKO
Rinderfilet | Mushroom Rice
Spicy Teriyaki | Schnittlauch

CHOCOLATE MOUSSE
Himbeeren | Cookies

MOCHI

AB 59€ PRO PERSON
EXKL. MWST.

CUCINA
ITAMESHI

BEEF CARPACCIO
Wasabi | Parmesan
Zwiebel Tsukemono

HAMACHI
Gelbschwanzmakrele
Bergamotten-Ponzu
Kapern | Estragon

GNOCCHI CACIO E PEPE (v)
Tteokbokki | Pecorino
Pfeffer

MISO BLACK COD
Kabeljau | N'Duja
eingelegte Zitrone | Daikon

TIRAMISU „SUPER“

AB 59€ PRO PERSON
EXKL. MWST.

VERY
INTERNATIONAL

TUNA CRUDO
Tatar vom Bluefin Tuna | Wasabi
Crème Fraîche | Ponzu

TOPINAMBUR (v)
Stracciatella | Goma
Chili Crunch

EBI RISOTTO
Garnele | Safran | Yuzu

FILET MIGNON
Rinderfilet
Erdäpfelgratin | Teriyaki-Jus
Brokkolino

CRÈME BRULÉE
Tonkabohne | Kumquats

AB 59€ PRO PERSON
EXKL. MWST.



PLATED MENU

フライングメニュー

FINGERFOOD

Gerne reichen wir
vorweg Fingerfood zum Aperitif.

Dies ist bereits im Menüpreis
inkludiert.

MOCHI CLASSICS

SAKE WAFU
Lachsforelle | Wafu Dressing
Trüffel Mayo | Ingwer

SPICY PRAWN GYOZA
Shrimp Gyoza | Yuzu Dashi
Chili Crunch

STEAK
Rinderfilet 180g
Spicy Teriyaki | Daikon
Reis

CHOCOLATE MOUSSE
Himbeeren | Cookies

MOCHI

AB 65€ PRO PERSON
EXKL. MWST.

CUCINA ITAMESHI

BEEF CARPACCIO
Wasabi | Parmesan
Zwiebel Tsukemono

GNOCCHI CACIO E PEPE (v)
Tteokbokki | Pecorino
Eigelb | Pfeffer

MISO BLACK COD
Kabeljau | N'Duja
eingelegte Zitrone | Daikon

TIRAMISU „SUPER“

AB 65€ PRO PERSON
EXKL. MWST.

VERY INTERNATIONAL

TUNA CRUDO
Tatar vom Bluefin Tuna |
Wasabi | Crème Fraîche | Ponzu

EBI RISOTTO
Garnele | Safran | Yuzu

FILET MIGNON
Rinderfilet
Erdäpfelgratin | Teriyaki-Jus
Brokkolino

CRÈME BRULÉE
Tonkabohne | Kumquats

AB 65€ PRO PERSON
EXKL. MWST.





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.

1190

fabricia

PRICING

プライシング

OPENING SPECIAL! 15% RABATT!

PRICING

プライシング

Raummiete*

Inkludiert die technische Grundausstattung mit Mikrofon, Nutzung des Soundsystem & der TV-Screens.

2.150,00€ exkl. MwSt.

Möbiliar Package

Es wird sämtliches, für das Event benötigte, Möbiliar zu Verfügung gestellt.

600,00€ exkl. MwSt.

Reinigungs- und Betriebskosten

250,00€ exkl. MwSt.

*für die gewünschte Eventdauer
(bis maximal 02:00Uhr - für jede weitere Stunde fallen Kosten
in der Höhe von € 250,00/h an)



OPENING SPECIAL

Für Veranstaltungen, die bis zum 31.05.26 stattfinden, gewähren wir einen Eröffnungsrabatt von 15 % auf die Gesamtsumme (zzgl. MwSt.). Die Gesamtsumme setzt sich aus der Raummiete & Cateringkosten zusammen.

ARIGATO!

ありがとう

1190

fabricia

Mochi

CATERING

