
1190
fabricia
Culinary by
Mochi
CATERING

1190

fabricia

KONNICHIWA

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.



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.

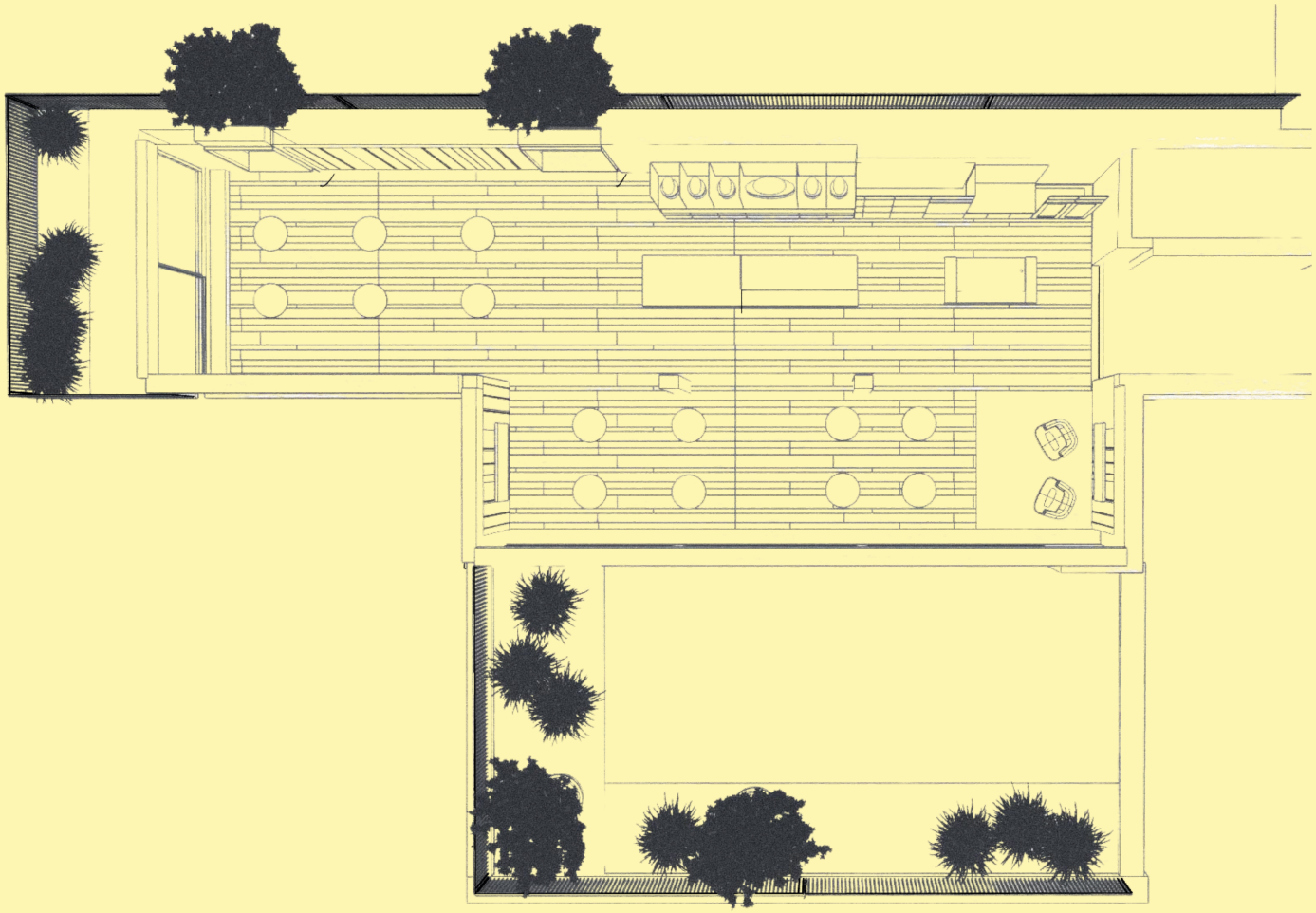
Parkmöglichkeiten gibt es in der nahegelegenen Garage, außerdem stehen öffentliche Plätze in der Umgebung zur Verfügung.

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




1190
fabricia
SETTINGS
セッティング

SETTING: STANDING

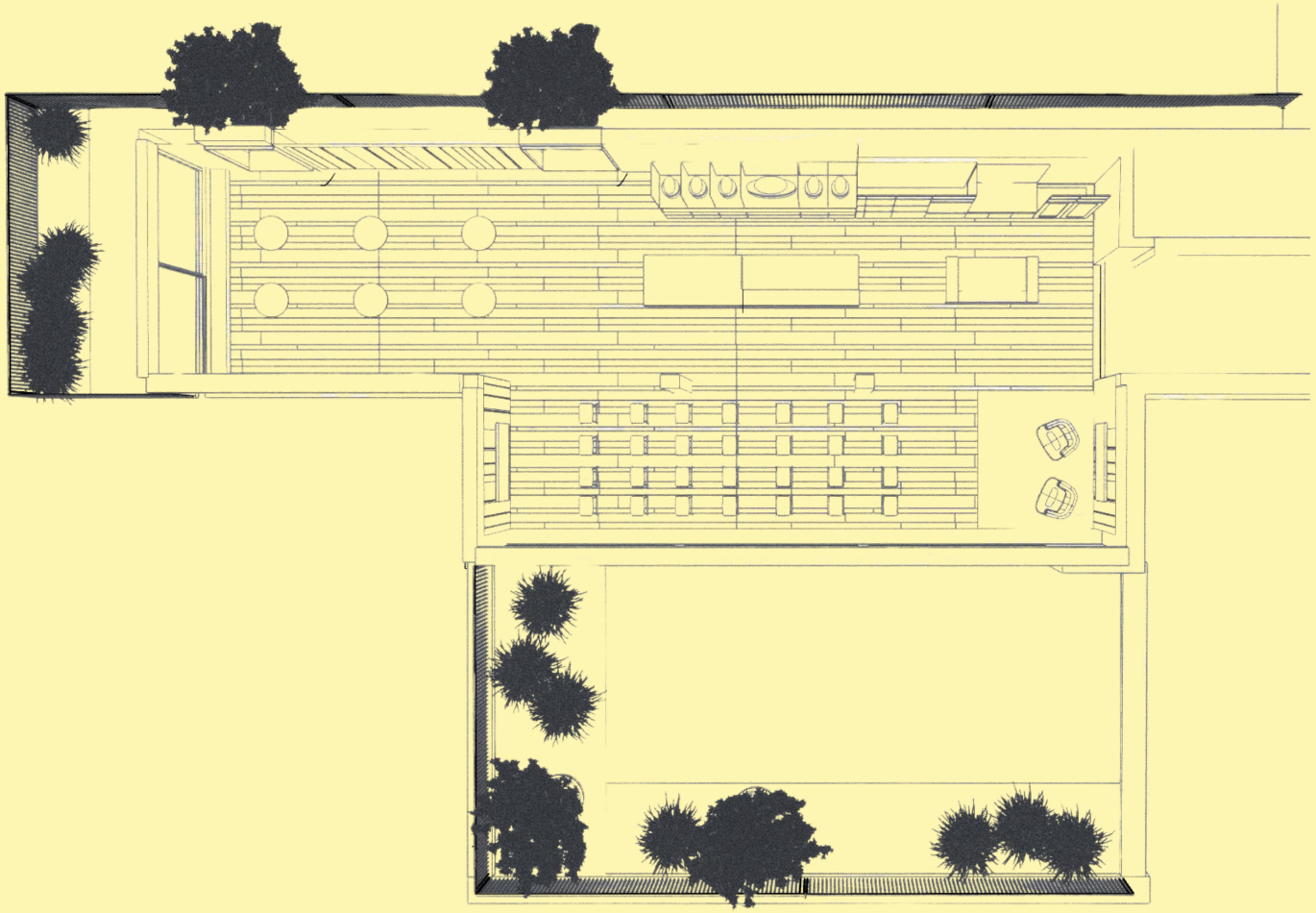


137m2 Eventspace
40m2 Dachterrasse
für bis zu 80 Personen

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




Mochi
CATERING






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.



FLYING 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

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 BRULEE
Tonkabohne | Kumquats

AB 59€ PRO PERSON
EXKL. MWST.


刺身




Mochi
CATERING




CIDRE



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 BRULEE
Tonkabohne | Kumquats

AB 65€ PRO PERSON
EXKL. MWST.






Mochi
CATERING






Weingut Tement
& Mochi
auf Landpartie

DRINKS 飲み物

APERITIFS & SPARKLING

MOCHI SPRITZ € 8,50
Yuzu Sake | Frizzante | Limette | Minze | Soda

APEROL SPRITZ € 6,60
Aperol | Frizzante | Orange | Soda

FIZZY HOUSE NEGRONI € 9,50
Gin | Yuzu | Bitters

IESSI IL FRIZZANTE non-alcoholic € 5,80
Bitter Aperitivo

AYALA BRUT MAJEUR € 72,80
Champagne Ayala | Champagne | FR

CREMANT DE LOIRE € 32,90
Langlois | Loire | FR

WHITE WINES

GELBER MUSKATELLER € 30,50
Jürgen Trummer | Südsteiermark | AT | 750 ml

GRÜNER VELTLINER € 23,00
Rudi Hofmann | Traisental | AT | 750 ml

GEMISCHTER SATZ € 22,70
Zahel | Wien | AT | 750 ml

SAUVIGNON BLANC
KALK & KREIDE 2024 € 34,50
Weingut Tement | Südsteiermark | AT | 750 ml

CHARDONNAY VOM KALK 2024 € 24,60
Markus Altenburger | Burgenland | AT | 750 ml

RIESLING FEDERSPIEL RIED 1000
EIMERBERG 2024 € 22,10
Domäne Wachau | Wachau | AT | 750 ml

ZILLINGER POPCORN WEISS 2022 € 20,80
Herbert Zillinger | Weinviertel | AT | 750 ml

WEISSER BURGUNDER SELECTION
UNFILTERED 2022 € 43,20
Zuschmann-Schöfmann | Carnuntum | AT | 750 ml

SANCERRE AOC 2023 € 45,60
Domaine Henry Natter | Loire | FR | 750 ml

SOAVE CLASSICO DOC 2024 € 20,80
Pieropan | Veneto | IT | 750 ml

(Alle Preise in Euro, exklusive MwSt)



DRINKS 飲み物

ROSÈ

FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING € 20,60
Mayer am Pfarrplatz | Wien | AT | 750 ml

ROSÈ 2024 € 31,40
Triennes | Frankreich | Provence | FR | 750ml

RED WINES

BLAUFRÄNKISCH 2020 € 23,80
Gernot Heinrich | Burgenland | AT | 750 ml

HEIDEBODEN ROT 2023 € 32,60
Claus Preisinger | Burgenland | AT | 750 ml

PINOT NOIR RESERVE 2022 € 63,40
Markowitsch | Carnuntum | AT | 750ml

VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO 2021 € 45,10
Avignonesi | Toskana | IT | 750ml

BIER

KIRIN € 3,90
Japanese Beer | 330 ml

KIRIN 0.0 € 3,90
Japanese Beer | 330 ml

TRUMER PILS € 4,20
330 ml

OBERTRUMER ZWICKL € 4,20
330ml

(Alle Preise in Euro, exklusive MwSt)



DRINKS 飲み物

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTER EISTEE 250 ml	€ 2,80
HAUSGEMACHTE INGWER-ZITRONEN LIMONADE 250 ml	€ 2,80
COCA-COLA / ZERO 330 ml	€ 2,90
PONA diverse Sorten 330 ml	€ 4,20
ORANGINA 250 ml	€ 3,30
LE TRIBUTE diverse Sorten 200 ml	€ 4,60
VÖSLAUER MINERALWASSER Still | Prickelnd | 750 ml	€ 5,00

KAFFEE

ESPRESSO	€ 2,10
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,40
DOPPIO	€ 3,50

(Alle Preise in Euro, exklusive MwSt)



DRINKS 飲み物

BAR

GIN & TONIC € 8,50
Gin |Tonic Water | Limette

VODKA HIGHBALL € 8,00
Vodka | Zitrone | Soda

DARK & STORMY € 9,00
Brauner Rum | Ginger Beer | Limette

OH PALOMA € 8,50
Tequila | Paloma | Salz

YUZU COLLINS € 8,50
Gin | Yuzu | Soda

ESPRESSO MARTINI € 10,00
Vodka | Kaffeelikör | Espresso

PORNSTAR MARTINI € 10,00
Vodka | Passionsfrucht | Vanille | Prosecco

OLIVE BITTER € 10,00
Wermut Rosso | Campari | Le Tribute Oliven Limonade

VERMOUTH TONIC € 8,50
Wermut | Tonic | Zitrone

MISOCELLO SPRITZ € 6,60
Miso Limoncello | Prosecco | Soda

DIGESTIF

GÖLLES WILLIAMSBIRNE	20ml	€ 6,70
GÖLLES MARILLENBRAND	20ml	€ 7,50
POLI RISERVA GRAPPA	20ml	€ 6,30
NONINO BARRIQUE GRAPPA	20ml	€ 6,70
AVERNA	40ml	€ 5,40
PUNT E MES BITTER	40ml	€ 5,00
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	40ml	€ 7,10
TOKI SUNTORY WHISKY	40ml	€ 9,60
LAPHROIG 10Y ISLAY WHISKY	40ml	€ 10,40

SAKE

KIKKO SAKE	720ml	€ 42,50
DREAMY CLOUDS SAKE	720ml	€ 47,50
YUZU SAKE	500ml	€ 40,00

(Alle Preise in Euro, exklusive MwSt)




1190
fabricia
PRICING
プライシング

LOCATION MIETE　プライシング

Location-Miete*

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

DAY/MEETING (08:00-15:00) 1.672,00€ exkl. MwSt.
LUNCH (10:00-14:30) 1.075,00€ exkl. MwSt.
DINNER/EVENT (17:00-02:00) 2.150,00€ exkl. MwSt.

Mobiliar Packages

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

SEATED 12,00€ pro Gast exkl. MwSt.
STANDING/FLYING 9,00€ pro Gast exkl. MwSt.
CONFERENCE/MEETING 8,00€ pro Gast exkl. MwSt.

Reinigungsgebühr

(unabhängig von der Tageszeit) 250,00€ exkl. MwSt.

Strom- und Betriebskosten

(unabhängig von der Tageszeit) 70,00€ exkl. MwSt.

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



DEKORATION von Doll's Blumen
プライシング

BLUMEN & KERZEN

STANDING - Ikebana Social
Mini-Setups auf Stehtischen + 1-2 Signature-Pieces

Ab 654,50€ exkl. MwSt.

SEATED - Easy Table
Low Centerpieces

Ab 701,25€ exkl. MwSt.

SEATED PREMIUM - Gallery Table
Table-Gallery aus Modulen + Welcome Piece

Ab 1.201,75€ exkl. MwSt.



ARIGATO!

ありがとう



1190 fabricia

Mochi CATERING