

# NERNI

hayas catering



Haya Molcho Catering

T +43-699-17425476

F +43-699-37425476

catering@l.i.b.at

www.neni.at





## Beispiele aus unserem Speisenangebot

### Exposé

Haya Molchos kulinarische Karriere begann mit ihrem Catering und führte wegen großer Nachfrage zu der Eröffnung eigener Betriebe.

Durch diese vielseitige Erfahrung und die daraus gewonnenen Kontakte können wir diverse interessante Locations anbieten, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten werden.

Wir bedienen uns dabei nicht nur unserer eigenen Lokale, wie dem „NENI am Naschmarkt“, dem „NENI im 2ten“ und dem „Tel Aviv Beach“, sondern auch anderer Räumlichkeiten von befreundeten Gastronomen und Familien.

Unser Hauptfokus liegt auf mediterranem Speisenangebot und Dekoration. Wir bieten Caterings ab zehn Personen an und können bis zu tausend Personen bewirten.

### Philosophie

Was uns bewegt, wollen wir weitergeben und mit unseren Mitmenschen teilen! Wir stehen für Gastronomie, die alle Sinne bedient. Der Geschmack, das Aussehen, der „Vibe“, das Ambiente und die Vielfalt des Angebots stehen für uns ganz klar im Mittelpunkt. Unser gastronomisches Interesse liegt darin, unsere Kultur mit unseren Mitmenschen zu teilen. Wir stehen zu unserer Herkunft und zu unserem gemeinsamen Lebensmittelpunkt Wien.

Unser Angebot findet seinen Ursprung in Tel Aviv und ergänzt sich durch die Erfahrungen und Sinneseindrücke, die wir in Wien gemacht haben und weiterhin machen. Wir haben einen starken Fokus auf moderne mediterrane, israelische Küche und versuchen auf diese Art und Weise, die Kulturen zu verbinden.



### Vorspeisen

- Gebackene Hühnerkeule / Oliven / Selleriecreme
- Orientalische Karfiolcremesuppe / frische Kräuter
- Schwarze karibische Bohnen / weisser Tomatenschaum / Kerbel
- Rosa Beiriedschnitte / Knoblauchkartoffelcreme
- Gazpacho mit Wasabi-Olivenöl-Eis
- Melonen-Kaltschale / Ziegenkäse / Thymiankaramell
- Hummus mit Tahina und eingelegtem Gemüse
- Panzanella / Italienischer Brotsalat
- Antipasti-Salat von gegrillten Melanzani und Paprika

### Hauptspeisen

- Marokkanisches Zitronenhuhn
- Thailändisches Hühnercurry mit Kafirlimettenblatt
- Couscous mit frischen Kräutern
- Karamellisierte Melanzani mit Chili und Ingwer
- Orientalisches Lammragout
- Mediterranes Gemüse / Zucchini / Paprika / Melanzani
- Rindsfilet im Ganzen / vor den Gästen tranchiert
- Süßkartoffel mit Rosmarin, Kirschtomaten und Ahornsirup

### Dessert

- The very best New York Cheese Cake
- Chocolate Fudge Brownies
- Exotischer Obstsalat mit frischer Minze
- Pawlowa mit frischen Beeren

Wir bieten Ihnen Locations, Dekoration, Geschirr, Servicepersonal, Speisen/Getränke und die dafür nötigen Köche, Auf- und Abbauservice, DJ's, Live Bands und garantiert tolle Stimmung!







## Neni im Zweiten

Modernes Design von Jean Nouvel  
Kapazität 50 bis 800 Personen  
Verfügbar ab 10:00 bis open end (keine Sperrstunde!)  
Parkmöglichkeiten im Haus  
PA Anlage vor Ort, auf Wunsch organisieren wir Live Bands/DJs  
Josper-Holzofen

# NENI

imZWEITEN

Praterstraße 1, 1020 Wien

# TEL AVIV BEACH

AM WIENER DONAUKANAL

## Tel Aviv Beach

Direkt am Donaukanal gelegen, open Air  
Leicht zu erreichen, U-Bahn Ausgang direkt am Beach  
Kapazität 50 bis 1000 Personen  
Soundanlage und DJ-Equipment vor Ort

