

# CulinarICAL

im Novomatic Forum



## Dinner & Musical



Ich war noch  
niemals in

NEW YORK

EVITA

MOHAWK

Cats

and the Beast

NOTRE DAME  
DE PARIS

RENT

Romy

Tanz der  
Vampire

Elisabeth

Les Nuits

Sister Act

WILLY

Nach dem fulminanten Erfolg Anfang des Jahres, findet im Jänner 2018 die Fortsetzung von **CulinarICAL 2.0** statt. Wie von den Erstbesuchern gewünscht, sehen Sie die Highlights der ersten Serie, ergänzt mit den Top-Wünschen der Publikumsumfrage.

Genießen Sie einen wundervollen Abend, musikalisch umrahmt von den beliebtesten Musicalsongs, verwöhnt mit einem 4-Gänge-Menü der Extraklasse! In einem der schönsten Art Deco Gebäude Wiens, dem Novomatic Forum - vis à vis der Sezession! **CulinarICAL 2.0** - wo Gaumenfreude auf Ohrenschaus trifft!

Lassen Sie den Abend in unserer Musical-Chill out-Bar ausklingen, wo unser Pianist live am Flügel nochmals die besten Musical-Hits erklingen läßt, erleben Sie den einen oder anderen Künstler "unplugged" oder greifen Sie selbst zum Mikrophon!

Tauchen Sie ein in die Welt des Musicals, an einem Ort der Begegnung zwischen Kunst und Kultur, Wissenschaft und Wirtschaft.



Darsteller: Katharina Dorian, Max Niemeyer, Jakob Semotan/  
Stefan Bleiberschnig, Marcus Tesch und Nina Weiß



Musikalische Leitung: Bernd Leichtfried  
Regie: Rita Sereinig



## Vorstellungen:

### Dinner & Musical:

11. Jänner	2018	19:00
12. Jänner	2018	19:00
13. Jänner	2018	19:00
18. Jänner	2018	19:00
19. Jänner	2018	19:00
20. Jänner	2018	19:00
25. Jänner	2018	19:00
26. Jänner	2018	19:00
27. Jänner	2018	19:00
01. Februar	2018	19:00
02. Februar	2018	19:00
03. Februar	2018	19:00

### Brunch & Musical:

14. Jänner	2018	11:30
21. Jänner	2018	11:30
28. Jänner	2018	11:30
04. Februar	2018	11:30

Einlass jeweils eine Stunde vor Vorstellungsbeginn.

Tickets unter [www.wien-ticket.at](http://www.wien-ticket.at), am WIEN-TICKET Pavillon, an allen WIEN-TICKET Vorverkaufsstellen & unter 01/58885 erhältlich, sowie im Novomatic Forum, Friedrichstraße 7, 1010 Wien unter 01/585 20 21 oder [info@novomaticforum.com](mailto:info@novomaticforum.com)

# Menüangebot

## Menü Dinner & Musical

Kürbisbutter | Rote Rüben Butter | Sepiabutter  
Jourgebäck & Sauerteigbrot vom Öfferl

### Vorspeise

In Miso gebeizte Rinderhüfte  
mit Wildkräutern und Melonen-Senf Relish auf Salatherzen in Balsamico-Lack

### Suppe - Duett

Kürbis-Curry Suppe  
mit Liebstöckel-Öl  
&  
Getrüffelte Schaumsuppe von der Trüffelkartoffel  
mit knusprigem Schinkenspeck

### Hauptspeise - Zweierlei vom Kalb

Geschmortes Backerl  
&  
In Heubutter konfiertes Rückenfilet  
auf gelber Zucchini mit Safran-Chili-Baumkuchen

### Dessertvariationen

Mango Panna Cotta  
mit Gin Tonic-Luft  
Schokoladekuchen  
mit Portwein-Weichseln  
Weißes Schokolademousse  
mit Mohn

## Vegetarisches Menü Dinner & Musical

Kürbisbutter | Rote Rüben Butter | Sepiabutter  
Jourgebäck & Sauerteigbrot vom Öfferl

### Vorspeise

Wildkräutermousse  
mit Nori und Melonen-Senf Relish auf Salatherzen

### Suppe - Duett

Kürbis-Curry Suppe  
mit Liebstöckel-Öl  
&  
Getrüffelte Schaumsuppe von der Trüffelkartoffel

### Hauptspeise

Kürbisrisotto  
mit Kernen, Kernöl und Chips vom Kürbis

### Dessertvariationen

Mango Panna Cotta  
mit Gin Tonic-Luft  
Schokoladekuchen  
mit Portwein-Weichseln  
Weißes Schokolademousse  
mit Mohn

## Brunch

Kaffeespezialitäten & hausgemachte Limonaden  
(Honig-Ingwer & Basilikum)

Hausgemachtes Birchermüsli  
mit steirischen Äpfeln

Honigjoghurt  
mit Pistazien

Auswahl an Fruchtjoghurt, Fruchtsalaten  
& frisch aufgeschnittenen Früchten

Auswahl an heimischen und internationalen Schinken-,  
Wurst- und Käse-Spezialitäten  
(Beinschinken, Heukäse, Prosciutto, Salami, gereifter Gouda)

Butter, hausgemachte Marmeladen und Aufstriche

Verschiedene Brotsorten und ofenfrisches Gebäck

Hausgebeizter Lachs und feine Räucherfische

Ei-Station  
(Rührei, Omelette und mehr)

Oma's Haussulz mit Kernöl und mariniertem Zwiebel

Hühnerragout mit Spitzpaprika und Nockerl

Eiernockerl mit Trüffelöl

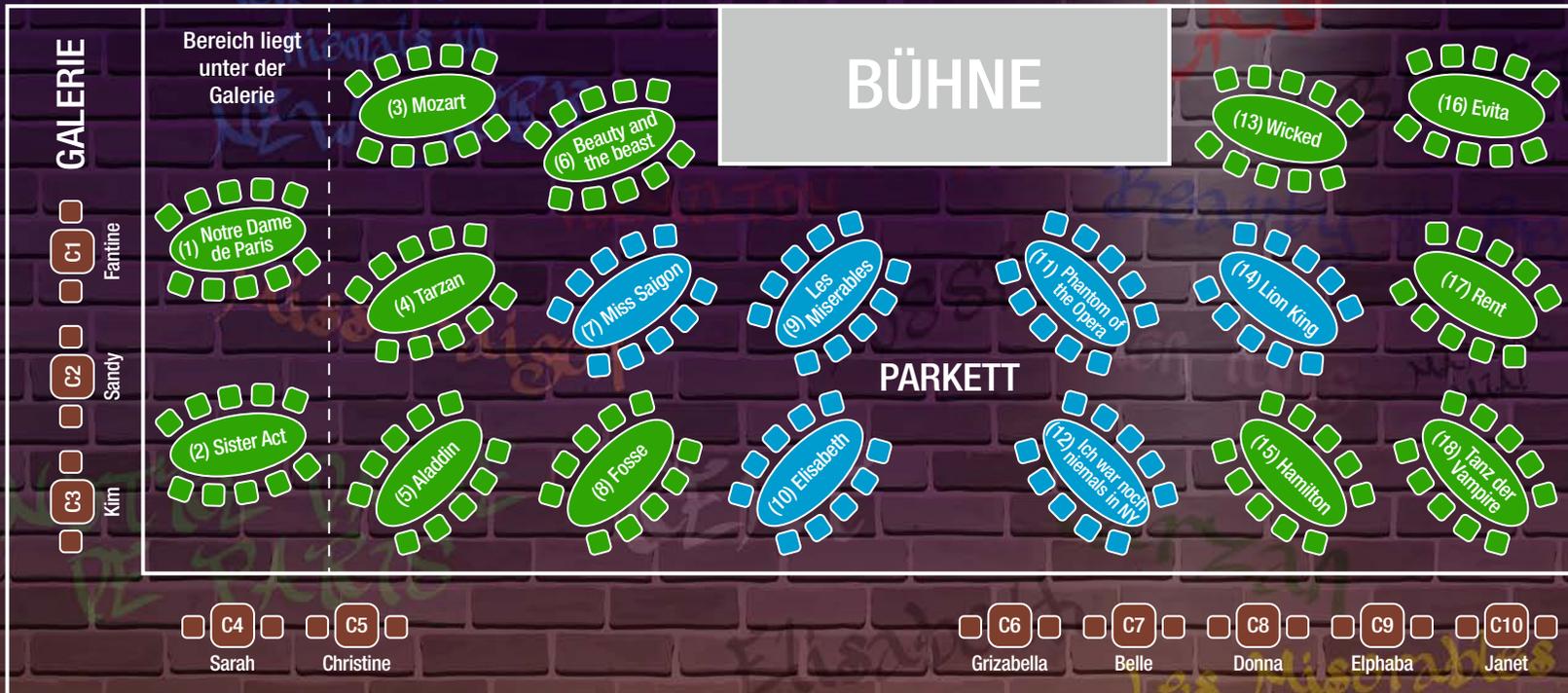
Pochierter Lachs  
auf Gnocchi mit Schmor Kürbis

Rosen Panna Cotta

Schokoladecrème

Ofenfrisches aus unserer Patisserie und süße Plunder

# Saalplan und Kategorien



## Dinner & Musical:

- **Kategorie 1 € 149,-**  
Candle Light Dinner (auf der Galerie) mit Galamenu plus Amuse bouche, einem Glas Champagner, persönliche Rose.
- **Kategorie 2 € 129,-**  
(bei Buchung des gesamten Tisches zwei Flaschen Prosecco und 10% auf die Getränkepackages Luigis und Culinarical).
- **Kategorie 3 € 109,-**  
(bei Buchung des gesamten Tisches, ein Glas Prosecco p.P. und 10% auf die Getränkepackages Luigis und Culinarical).

## Brunch & Musical\*:

- **Kategorie 1 € 129,-**  
Champagnerbrunch (auf der Galerie) mit einem Glas Champagner, persönliche Rose, Pett Four, eigener Büffet-Bereich.
- **Kategorie 2 € 109,-**  
(bei Buchung des gesamten Tisches zwei Flaschen Prosecco, und 10% auf die Getränkepackages Luigis und Culinarical).
- **Kategorie 3 € 89,-**  
(bei Buchung des gesamten Tisches, ein Glas Prosecco p.P. und 10% auf die Getränkepackages Luigis und Culinarical).

\* Bei Brunch & Musical stehen die Tische 1 und 2 nicht zur Verfügung.