



MOCA



# Cooking Time

Create A Menu With Confidence

GEMEINSAM  
GENUSSVOLL KOCHEN

MIT KÜCHENMEISTER  
PATRICK MARQUARDT



MOCA

Mode Centrum Hamburg  
Modering 3 / Haus B / Erdgeschoss  
Mail: [info@moca-hamburg.de](mailto:info@moca-hamburg.de)



ENJOY

**THE MOMENT...**

**MOCA**

Unsere Kochevents beinhalten:

**BEGRÜSSUNGSDRINK**

**WEIN | BIER | SOFTDRINKS | KAFFEE**

**DAUER: 3-4 STUNDEN**

**MINDESTTEILNEHMERZAHL: 10 PERSONEN**

*Taste the difference*

**MOCA**

# Christmas Menu

**79,00 € PRO PERSON**

inkl. MwSt

## **FIRST COURSE**

Weihnachtliche Maronensuppe mit Brot

## **SECOND COURSE**

Hausgebeizter Graved Lachs auf dem Brett mit  
Reibekuchen | Honig-Dill-Senf-Sauce

## **THIRD COURSE**

Ente mit weihnachtlichen Beilagen

## **DESSERT**

Mascapone Creme mit Beeren

**MOCA**

# AROUND THE WORLD

## *Fingerfood*

89,00 € PRO PERSON

inkl. MwSt

MEZZE: DREIERLEI HUMMUS

SPANISCHE TORTILLA

STRACCIATELLA BRUSCETTA MIT BURRATA

MINI - CLUB-SANDWICH

PAD THAI MIT HÜHNCHEN

AFRIKANISCHE SPEZIALITÄT IM SCHOKOMANTEL

KOREANISCHES SPECIAL: GIN MIT EIS AM STIEL

KAISERSCHMARRN MIT BEERENKOMPOTT





**MOCA**

— TRY OUR MENU —

# PREMIUM

**119,00 € PRO PERSON**

inkl. MwSt

## HUMMER BISQUE -

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen,  
mit Sahne und Weißwein verfeinert

## TRÜFFELLINGUINI:

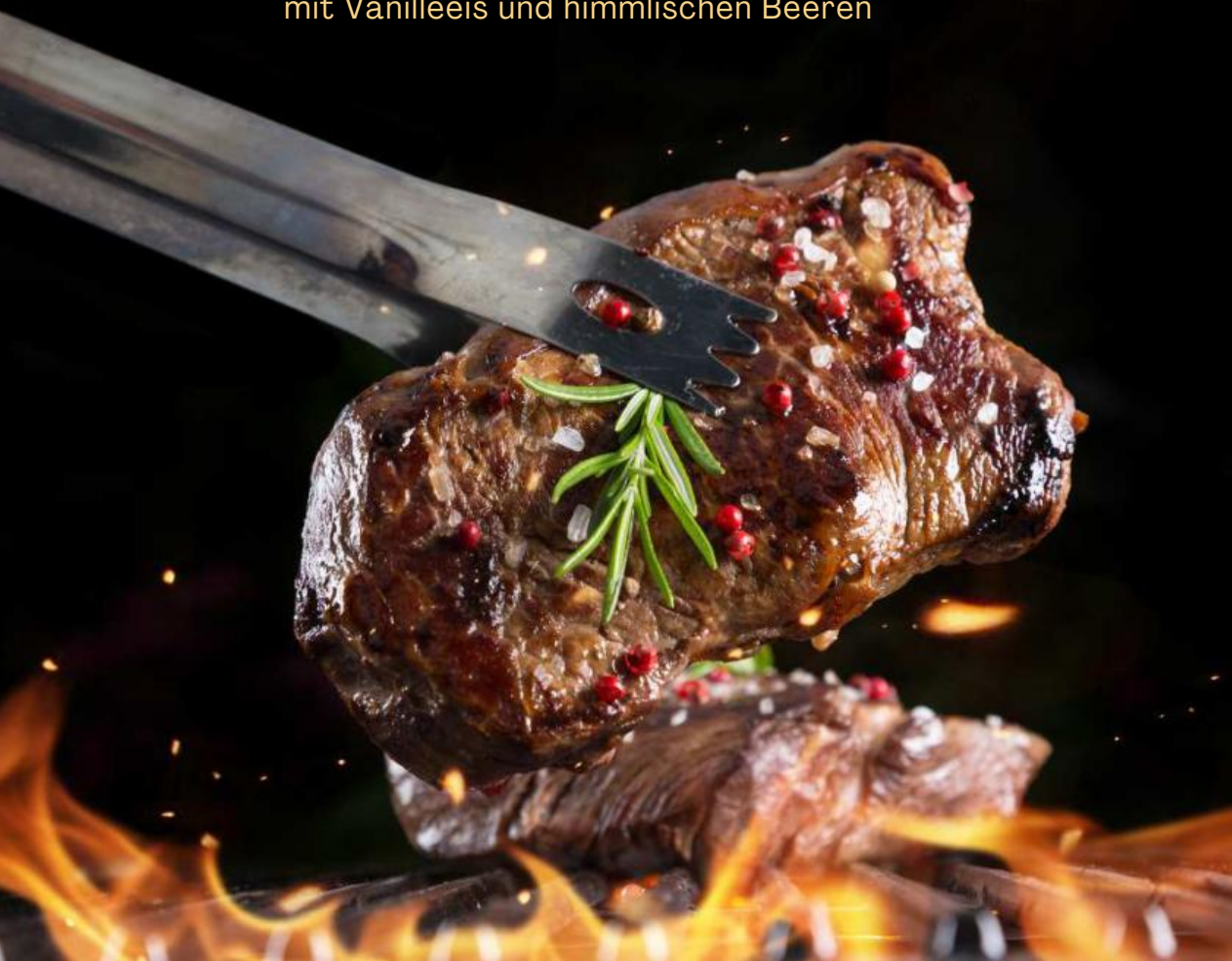
mit Steinpilzespuma und eingelegten Kirschtomaten

## WAGYU STEAK VOM EIGENEN HOF:

an Wasabi Püree

## LUFTIGER KAISERSCHMARRN:

mit Vanilleeis und himmlischen Beeren







**MOCA**

**KOCHEN**  
*ist eine Kunst*

**GENIESSEN**  
*ein Glück*

**ZUSAMMENSEIN**  
*ein Geschenk*

Sie haben eigene Ideen?

SIE HABEN GÄSTE MIT  
ALLERGIEN ODER  
INTOLERANZEN?

Lassen Sie es uns wissen  
& wir passen uns ihnen an



**MOCA**

Mode Centrum Hamburg  
Modering 3 / Haus B / Erdgeschoss  
Mail: [info@moca-hamburg.de](mailto:info@moca-hamburg.de)