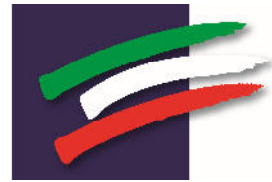


MARGARETA MENÜS



Wahlmenü I

Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:

Am Tisch eingestellt: Antipasti alla Margareta - Prosciutto San Daniele, Salami, Sardina in savor,
Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel und Peperonata

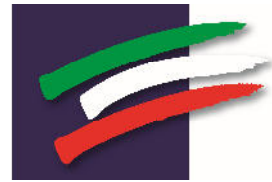
Menüaufpreis: 6 €

1. Gang	Zuppa di cipolla- Klassische italienische Zwiebelsuppe (Vegan) mit Thymian, Olivenöl und Brot-Chips	Vitello tonnato - Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfischsauce, Parmesan, Pesto und Kapernbeeren
2. Gang	Gebratene Entenbrust mit Trauben, Zwiebeln in Barolosauce, und cremige Parmesan-Polenta	Bio Spaghetti Frutti di mare Shrimps, Pfahlmuscheln Garnelen und Tintenfisch
3. Gang	Torta della Nonna Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme und eingelegter Grappa-Birne	Mascarponecreme mit Amaretto- Zwetschken im Glas serviert mit Pistazien und Lebkuchen-Zimteis

29 € pro Person – mindestens 10 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
info@schlossquadr.at

MARGARETA MENÜS



Wahlmenü II

Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:

1. Gang	„Burrata crema di Latte“ Cremiger Frischkäse aus Ampulien mit getrockneten Paradeisern, Prosciutto San Daniele	Carpaccio di manzo Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Olivenöl
2. Gang	Hausgemachte Ravioli (10 Stück) gefüllt mit italienischem Spaghetti-Kürbis, dazu Wildschweinragout, Jungzwiebel und Kirschparadeiser	Risotto „rosso “ vom Carnarolireis Risotto mit Garnelen, getrocknete Paradeiser, Jungzwiebel grünen Spargelspitzen und gerösteten Pinienkernen
3. Gang	Gegrillte Streifen vom Entrecote auf Rukola mit Balsamicoglace und Parmesan	Gegrillte Branzinofilets (Wolfsbarsch) mit geschmorten Ofengemüse, Basilikum-Limettenbutter und Mini-Erdäpfeln
4. Gang	Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und Vanille-Eis	Taleggio caramellato karamelisierter Taleggio mit selbstgemachten getrockneten Paradeisern

37 € pro Person – mindestens 10 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
info@schlossquadr.at

BUFFET INTERNATIONAL



Vorspeisen:

Prosciutto mit Melone,
kalte gebackene Kichererbsenbällchen mit Sesam-Humussauce,
mediterraner Melanzani-Aufstrich mit schwarzen Oliven,
Räucherlachs mit Rukola und Dill-Joghurtsauce
Penne-Salat in Sauerrahmdressing mit Shrimps und Pesto,
Salat Nicoise mit Thunfisch, Paprika, Zwiebeln, Oliven,
Olivenöl und Balsamico-Essig
Brotspezialitäten und Baguette

Warme Speisen:

Warmes Roastbeef mit Folienerdäpfeln und Kräuterrahm
Gegrilltes Zanderfilet mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Butterreis
Gebackene Spinatknödel mit Pesto-Paradeisersauce
Nach Tandoori-Art marinierte Hühnerbrust,
serviert in cremig-würziger Makhani-Sauce mit Jasminreis

Salate:

Paradeisersalat, Erdäpfelsalat, Tzatziki
Blattsalate mit Essig-Ölmarinade

Desserts:

Tiramisu, Schokolademousse,
Hausgemachte Erdbeer- und Nougatknödel in Haselnußbröseln
Exotischer Fruchtsalat mit Mango,
Hawaii-Ananas, Lychees und Orangen
Französische und österreichische Käsesorten

Preis pro Person: 35 € (inklusive Gedeck und Stoffserviette)

Mindestanzahl: 25 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
info@schlossquadr.at

BUFFET ITALIA



Antipasti

Prosciutto San Daniele e melone

Rohschinken aus San Daniele mit Zuckermelone

Antipasti Margareta - Salami, marinierte Sardinen mit Zwiebeln, Pignoli und Rosinen, Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel und Peperonata

Vitello tonnato - Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfischsauce und Kapern

Insalata di rucola con parmigiano - Rukolasalat mit frisch geriebenem Parmesan

Zuppe

Crema di Pomodoro – Paradeisercremesuppe

Pasta

Penne all'arrabbiata (mit scharfer Paradeisersauce)

Bio-Spaghetti frutti di mare - Shrimps, Venusmuscheln, Garnelen und Tintenfisch

Lasagne al forno

Secondi Piatti

Pollo al rosmarino - Gebratenes Huhn mit Rosmarin

Cervo in agrodolce - Toskanisches Hirschragout in Rotwein-Schokoladesauce

Calamari alla griglia e salsa alle erbe - Gegrillter Tintenfisch in Kräutersauce

Beilagen: Rosmarinerdäpfel, Polenta

Dessert

Tiramisu

Profiteroles - mit Vanille gefüllte

Brandteigkrapfen mit Schokoladesauce

Käseplatte mit Mozzarella, Bel Paese, Taleggio, Dolcelatte,

Parmigiano Reggiano

Pane toscano – Toskanisches Brot

Preis pro Person: 34 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)

Mindestanzahl: 25 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
info@schlossquadr.at

BUFFET WIEN



Kalte Platten, fein garniert:

Wachauer Beinschinken, Alt-Wiener Brat'lcarpaccio mit Kren-Senfsauce,
Tiroler Schinkenspeck, Bio-Almkäse, Liptauer, Kürbiskernaufstrich
verschiedene österreichische Brotsorten

Salate:

Wiener Erdäpfelsalat, gemischte Blattsalate,
Rahm-Gurkensalat, Paradeisersalat

Warme Speisen:

Gekochter Hüferlspez mit Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce
Schinkenfleckerl mit Goudakäse gratiniert
Gebackenes Gemüse mit Knoblauchrahm und Cocktailsauce
Kleine Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilerdäpfeln

Dessert:

Variation vom Topfen- und Apfelstrudel mit Schlagobers

Preis pro Person: 25 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)

Mindestanzahl: 16 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
info@schlossquadr.at
Wien 5, Schlossgasse 21