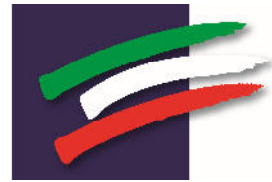


MARGARETA MENÜS



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

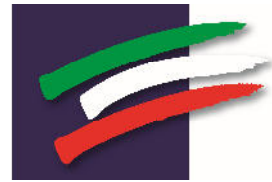
Menüaufpreis: 7 €

1. Gang	Prosecco-Basilikumschaumsuppe mit Parmesanhippe	Vitello tonnato Rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfischsauce, Austernpilzen, Parmesan, Pesto, geröstete Kapern, und Rukola
2. Gang	Pollo rosmarino Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust auf Limonen-Risotto mit getrockneten Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto	Linguine con salmone e limone Lachsstreifen, frischem Baby-Blattspinat, getrocknete Kirschparadeisern, Zitronen-Pesto, Erbsenschoten frischen Kräutern
3. Gang	Torta della Nonna Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme und eingelegter Grappa-Birne	Karamalisierte Panna cotta, hausgemachtes Mango-Semifreddo

33 € 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	Caprese Büffelmozzarella aus Kampanien mit Paradeisern und frischen Basilikum	Carpaccio di manzo Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Olivenöl
2. Gang	Hausgemachte Ravioli (10 Stück) gefüllt mit Steinpilzen, dazu Trüffelbutter und Rukola	Spaghetti alla chitarra Gegrillter Oktobus, Fenchel, Melanzani, Kirschparadeiser, in Mascarponecreme
3. Gang	Petto d'anatra Gebratene Entenbrust (sous vide gebraten) mit Zucchini-Melanzanigemüse, Rosmarin-Braterdäpfeln, Weintrauben-Grappasauce	Gegrillter Zitronenlachs, frischer Baby-Blattspinat, Schafkäse und Risotto mit Gemüsestreifen
4. Gang	Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und Vanille-Eis	Taleggio caramellato karamelisierter Taleggio mit getrockneten Paradeisern

39 € 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-ZucchiniGemüse 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