

# 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

1. Gang	Minestrone Klassische italienische Gemüsesuppe (Vegan)	Vitello tonnato - Rosa gebratene Kalbsnuss (sous vide) mit Thunfischsauce, Parmesan, Kapernbeeren und Rukola
2. Gang	Pollo rosmarino Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust auf Limonen-Risotto mit getrockneten Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto	Penne alla Margareta-mit pikanter römi- scher Paradeisersauce cremigen Büffelmozzarella und Basilikum
3. Gang	Hausgemachtes Tiramisu, im Glas serviert, mit eingelegte Amaretto-Zwetschken und Zimteis	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	Büffelmozzarella aus Kampanien mit frischen Feigen, Walnuss-Mohnpesto und karamelierten Trauben	Gegrilltes Branzinofilet mit Pestokruste Rukola, Radieschen, Pinienkerne, marinierte Peperonata, Limonendressing
2. Gang	Gnocchi ripiene tartufo Erdäpfelgnocchi gefüllt mit weißem Trüffel und Käse in Parmesan-Obersauce, Baby-Blattspinat und getrockneten Kirschparadeisern	Tagliatelle porcini Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen, Mangold, Thymian und einglegten und Kalamata Oliven
3. Gang	Cotoletta di vitello Zartes Kalbsschnitzel mit knusprigen Prosciutto, Salbei und gebratener Polenta	Filetto di salmone Nachhaltig gefangenes Lachsfilet mit bunten Paradeisern, Mini-Erdäpfel Kalamata Oliven und knuspriger pikanter Salami
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](mailto: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