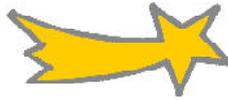


# WEIHNACHTSMENÜ I

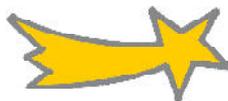


1. Gang	<p>VARIATION VON GERÄUCHERTEN EDELFISCHEN Tatar, Mousse, Terrine</p>	<p>KLARE RINDERBOUILLON mit Grießknödel</p>
2. Gang	<p>GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS mit Kürbiskernkruste auf Wildpreiselbeersaft und gebratenen Schupfnudeln</p>	<p>LACHSFORELLE GEGRILLT (GUT DORNAU) auf cremiger Krenpolenta mit confierten Kirschparadeisern</p>
3. Gang	<p>SCHOKOLADE-BISKOTTEN-TERRINE mit Bratapfel-Eis und Weichsel-Ragout</p>	<p>GRATINIERTER TALEGGIO (Italienischer Weichkäse) mit getrockneten Kirschparadeisern und Nüssen</p>
<p>31 € pro Person – mindestens 10 Personen Bruttopreise</p>		



KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

# WEIHNACHTSMENÜ II

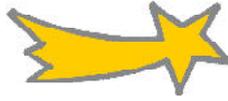


1. Gang	<b>VORSPEISENVARIATION AM TISCH EINGESTELLT:</b> Tartar vom Weiderind, geräucherte Entenbrust auf Rukola, gebeizter Lachs mit Dill-Joghurt, Kürbiskernaufstrich	
2. Gang	<b>WILD-CONSOMMÉ</b> mit Steinpilz-Ravioli und Gemüsestreifen	<b>CREME BRÛLÉE VON DER GÄNSELEBER</b> mit Orangen-Apfel-Confit und Brioche
3. Gang	<b>BEST OF BEEF</b> Filet vom Angus und Herford-Rind (je 100 Gramm) mit gebratener Kräuter-Erdäpfelroulade und Dörrzwetschensaft	<b>SASHIMI THUNFISCH-STEAK</b> auf Ingwer-Sesamnudeln und glacierte Zuckerschoten
4. Gang	<b>KARAMELISERTES PANNA COTTA</b> mit hausgemachtem Marillen-Confit	<b>GRIEßFLAMMERI</b> mit Beerenkompott und Pistazien-Eis
41 € pro Person – mindestens 10 Personen Bruttopreise		



KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

# WEIHNACHTS BUFFET



## Weihnachts Buffet I

Rosa gebratenes Roastbeef mit roten Rüben-Carpaccio und Sauce Remoulade,  
Weihnachtlicher Honigschinken mit Oberskren,  
Mariniertes Rindfleisch in Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel  
Wildterrinen mit Preiselbeer-Orangensauce  
Geräucherte Forellen und Makrelen mit Krengervais

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl

Gemischtes Gebackenes (kleine Wiener Schnitzel, Zanderfilet)  
Gebratene Weihnachtsgans  
Gedünstete Beiriedschnitte in Schwammerlsauce  
Kürbis-Kräuterstrudel

Apfelrotkraut, Semmelknödel, Petersilienerdäpfeln,  
Erdäpfelsalat, Paradeisersalat, Rahm-Gurkensalat, Blattsalate,  
Joghurt-Kräuter dressing, Hausdressing

Honig-Lebkuchen-Grießflammeri mit Waldbeeren  
Nougatknödel in Haselnußbröseln mit Erdbeermark und Zwetschkenröster  
Frischer Fruchtsalat

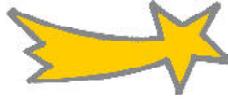


P. p. Person 33, – Euro  
mindestens 20 Personen



KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

# WEIHNACHTS BUFFET



## Weihnachts Buffet II

Geräucherte Putenbrust  
Italienischer Rohschinken  
Paté Provencal mit Sauce Cumberland  
Gebeizter Orangen-Lachs mit Rukola und Dill-Joghurtsauce  
gemischte Blattsalate ( Eisberg, Lollo rosso, Radichio, Frisée)  
Schafkäsesalat mit Oliven und Kirschparadeiser in Basilikumdressing

Rinderbouillon mit gebackenen Leberknödel

SMOKED RIB-EYE URUGUAY- ANGUS  
Im Ganzen rosa geräuchert, am Buffet tranchiert

Toskanisches Hirschragout in Rotwein-Schokoladesauce mit Pignoli  
Gegrilltes Doradenfilet auf grünen Spargel und Kirschparadeisern  
Hausgemachte Steinpilzravioli in Trüffelbutter

Folienerdäpfeln und Kräuterrahm  
Paprika-Zucchini Gemüse  
Apfelrotkraut  
Gebratenes Gemüse, Speckfisolen  
Gebratene Serviettenknödeln

Tiramisu  
Schokolademousse,  
Chia-Yogurt-Creme mit Mango  
Gefüllte Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladesauce  
Mohnsoufflé auf Eierlikörsauce

Preis pro Person 39 €  
mindestens 20 Personen



KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)