

MENÜS IM SILBERWIRT



Wahlmenü I

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

1. Gang	Paradeisercremesuppe mit Basilikum-Pesto	Rindsuppe mit Frittaten	Leberknödelsuppe
2. Gang	Schweinsschnitzel gebacken (von der Karreerose) mit Petersilerdäpfeln	Silber's Kürbisteigtaschen mit Kürbissauce, steirischem Kernöl und Chips von blauen Erdäpfeln	Gebackenes Seelachsfilet in Kräuterpanade mit Petersilerdäpfeln und buntem Blattsalat
3. Gang	Gezogener Apfelstrudel mit Vanilleeis, Zimt und Schlag	Palatschinken 2 Stk. mit hausgemachter Marillenmarmelade	Kleiner Käseteller mit gerösteten Kürbiskernen

23 € pro Person – mindestens 10 Personen

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

MENÜS IM SILBERWIRT



Wahlmenü II

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

1. Gang	Waldviertler Brotsuppe mit Speck, Kräuter und Sauerrahm	Grießnockerlsuppe	Bunter Salatteller mit Radieschen, Kresse und Kräutern
2. Gang	Zwiebelrostbraten, in der Pfanne frisch gebraten, mit Zwiebelsauce, Braterdäpfeln und Fächergurke	Gebratenes Zanderfilet vom Gut Dornau auf Kürbis-Erdäpfelpüree mit bunter Paprika-Obersauce	Gebackene Spinat-Käse-Knödel auf Paradeiser-Pestosauce mit Parmesan, dazu Blattsalat
3. Gang	Dunkles und helles Schokolademouse mit eingelegten Herzkirschen und Marillenröster und Haselnuss-Krokant	Topfen-Mohnsoufflé mit Wildheidelbeer-Eis und Schlagobers	Kleiner Käseteller mit gerösteten Kürbiskernen

29 € pro Person – mindestens 10 Personen

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

MENÜS IM SILBERWIRT



Silber's Wahlmenü III

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

1. Gang	Räucherlachstartar mit Avocado-creme, Lachskaviar, und Rukola	Crème Brûlée von der Hühnerleber, getoastetem Brioche und haus- gemachter Dirndlmarmelade	Gebackene Schafkäsebällchen in Sesampanade auf Rukola- Mangosalat
2. Gang	Consommé mit Palatschinkenroulade, Gemüse und Rindfleisch	Riesling-Weinsuppe mit Trüffelpesto	Ungarische Fischsuppe mit Fogos-Filet
3. Gang	Rib-Eye Steak vom Angusrind mit rosa Pfeffer-Cognac- Sauce, getrüffeltem Erdäpfel- Gratin und jungem Gemüse	Gegrilltes Kalbsrückenfilet mit Waldpilzsauce, Kohlsprossen und gebratene Vollkorn- Serviettenknödel	Gebratenes Bachsaiblingsfilet vom Gut Dornau auf Kürbisrisotto und Korbelsauce
4. Gang	Geeister Schokolade-Erdbeer-Spitz mit frischen Früchten und Karamelsauce	Schokoladeauflauf auf Marillenröster Vanille-Eis und Schlagobers	Österreichische und französischen Käsesorten mit gerösteten Kürbiskernen und Feigensenf

39 € pro Person – mindestens 20 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