

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	Gebackenes Schweinsschnitzel (von der Karreerose) mit gemischtem Salat	Silber's Kürbisteigtaschen mit Kürbissaucе, steirischem Kernöl und blaue Erdäpfel Chips	Gegrilltes Seelachsfilet auf Kräutersauce und Spinat-Tagliatelle
3. Gang	Gezogener Apfelstrudel mit Vanilleeis, Zimt und Schlag	Palatschinken 2 Stk. mit hausgemachter Marillenmarmelade	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	Knoblauch-Kressecremesuppe mit Croutons	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Bunter Salatteller mit Radieschen, Kresse und Kräutern
2. Gang	Zwiebelrostbraten, in der Pfanne frisch gebraten, mit Zwiebelsauce, Braterdäpfeln und Fächergurke	Gebratenes Welsfilet vom Gut Dornau auf rotem Linsen-Erdäpfelpüree mit Knoblauch-Käutersauce	Gebackene Spinat-Käse-Knödel auf Paradeiser-Pestosauce mit Parmesan, dazu Blattsalat
3. Gang	Waldbeer-Eisbecher mit Wildheidelbeereis, Vanilleeis, Beerenragout und Schlagobers	Wiener Schokomousse mit Biskotten und hausgemachten Marillentröster	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	Hausgemachte Sulz von der Jungschweinstelze auf Käferbohnen-Salat mit Zwiebel und Kernöl	Gebackene Schafkäsebällchen in Sesampanade auf Rukola- Mangosalat
2. Gang	Consommé mit Palatschinkenroulade, Gemüse und Rindfleisch	Steirische Riesling Weinsuppe mit Trüffelpesto	Klare Gemüsesuppe mit Erbsenschöberl und Gemüsestreifen
3. Gang	Rib-Eye Steak vom Angusrind rosa Pfeffer-Cognacsauce, getrüffeltem Erdäpfelgratin und gebratenes Gemüse	Gegrilltes Schweinsrücken-Steak vom Waldviertler Duroc Schwein auf Selleriecreme und Romanesco	Gebratenes Zanderfilet vom Gut Dornau auf Paradeiserisotto und Kerbelsauce
4. Gang	Geeister Schokoalderdbeer-Spitz mit frischen Früchten und Karamelsauce	Warmes Haselnuss-Auflauf auf Marillenröster 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,
Wiener Schinkenspeck, Saures Rindfleisch mit Zwiebel und Kernöl,
Liptauer, Kürbiskernaufstrich
verschiedene österreichische Brotsorten

Salate

Wiener Erdäpfelsalat, gemischte Blattsalate,
Rahm-Gurkensalat, Speck-Krautsalat

Warme Speisen

Gekochter Hüferlspez mit Röstli,
Apfelkren und Schnittlauchsauce
Überbackene Schinkenfleckerl
Gebackenes Gemüse mit Knoblauchrahm und Cocktailsauce
Kleine Wiener Schnitzel (vom Schwein und Huhn) mit Petersilerdäpfeln

Dessert

Variation vom Topfen- und Apfelstrudel mit Schlagobers

Preis pro Person: 26 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)

Mindestanzahl: 16 Personen

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