

# MENÜS IM SILBERWIRT



## Wahlmenü I

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

1. Gang	Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskerne	Rindsuppe mit Frittaten	Leberknödelsuppe
2. Gang	Gebackenes Schweinsschnitzel (von der Karreerose) mit gemischtem Salat	Silber's Steinpilzteigtaschen mit gebratenen Steinpilzen brauner Butter und Kresse	Gegrilltes Seelachsfilet auf Kräutersauce und Spinat-Tagliatelle
3. Gang	Wiener Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	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	Waldviertler Brotsuppe knuspriger Speck mit Sauerrahm und Schnittlauch	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 Zanderfilet Kürbis-Erdäpfel- Paprikagemüse	Gemüsepfanne mit Erdäpfelnockerl grüner Spargel, Lauch, Zucchini, Karotten, gelbe Rüben (Vegan)
3. Gang	Weißer Mohr im Hemd Schokoladauflauf von weisser Schokolade mit Himbeersauce und Schlagobers	Wiener Apfelstrudel mit hausgemachtem Zimteis und Schlagobers	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	Wildcarpaccio vom Hirsch mit Parmesan, Rukola und Honigsenf	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	Warmer 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:

# 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,  
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](mailto:info@schlossquadr.at)  
Wien 5, Schlossgasse 21