

# MENÜS IM SILBERWIRT



## Wahlmenü I

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

1. Gang	Kresse-Rieslingcremesuppe (Vegetarisch ohne Speck) gerösteter Speck	Rindsuppe mit Frittaten	Leberknödelsuppe
2. Gang	Gebackenes Schweinsschnitzel (von der Karreerose) gemischter Salat	Gebackene Spinat- Käse-Knödel Paradeiser-Pestosauce Parmesan	Gegrilltes Seelachsfilet auf Kräutersauce Mascarpone-Tagliatelle
3. Gang	Wiener Milchrahmstrudel Vanillesauce, Waldbeeren	Palatschinken 2 Stk. hausgemachte Marillenmarmelade	Käseteller gerösteten Kürbiskernen

**30 € 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	Kirschparadeisersuppe (Vegan ohne Pesto) Basilikum-Pesto	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Bunter Salatteller mit Radieschen, Kresse und Kräutern
2. Gang	Zwiebelrostbraten, in der Pfanne frisch gebraten, mit Zwiebelsauce Braterdäpfeln Fächergurke	Gebratenes Zanderfilet Kürbis-Erdäpfel- Paprikagemüse	Silber's Steinpilztaschen gebratene Steinpilze braune Butter   Kresse
3. Gang	Warmes weißes Schokolade-Soufflé Himbeersauce   dunkles- Schokolade-Obers	Wiener Apfelstrudel hausgemachtes Vanilleeis, Schlagobers	Käseteller mit gerösteten Kürbiskernen

**38 € 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 Avocado-creme, Lachskaviar und Rukola	Rinder-Carpaccio vom österreichischem Jungrind Parmesan   Rukola Honigsenf	Gebackene Schafkäsebällchen in Sesampanade auf Rukola- Mangosalat
2. Gang	Consommé Palatschinkenroulade, Gemüse und Rindfleisch	Steirische Riesling Weinsuppe Trüffelpesto	Klare Gemüsesuppe Erbsenschöberl Gemüwestreifen
3. Gang	Rib-Eye Steak vom Angusrind rosa Pfeffer-Cognacsauce getrüffeltes Erdäpfelgratin gebratenes Gemüse	Gegrilltes Schweinsrücken-Steak vom Waldviertler Duroc Schwein Selleriecreme Romanesco-Rosen	Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau Paradeiserisotto Kerbelsauce
4. Gang	Pfirsich-Fruchtmousse (vegan) Im Glas serviert mit frischen Früchten	Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladeteig Maroni-Marzipan-Fülle Vanilleeis   Waldbeerenragout	Österreichische und französische Käsesorten gerösteten Kürbiskernen Feigensenf

**52 € 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: 39 €** (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: 38 € (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  
Kleine Wiener Schnitzel (vom Schwein und Huhn) mit Petersilerdäpfeln  
Gebackenes Gemüse mit Knoblauchrahm und Cocktailsauce  
Gemüsepfanne mit Erdäpfelnockerln (Vegan)

## **Dessert**

Variation vom Topfen- und Apfelstrudel mit Schlagobers  
Pfirsich-Fruchtmousse im Glas (Vegan)

**Preis pro Person: 32 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)**

**Mindestanzahl: 16 Personen**

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