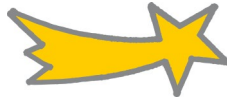
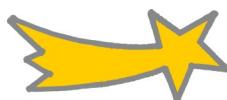


# WEIHNACHTSMENÜ I



1. Gang	<b>DUETT VOM RÄUCHERLACHS UND GERÄUCHERTER FORELLE</b> roter Rüben-Humus   Salz-Zitrone	<b>EIERSCHWAMMERL-CREMESUPPE</b> Kresse
2. Gang	<b>GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS</b> Steinpilz a la creme   Thymianglace gebratene Schupfnudeln	<b>LACHSFORELLEN-FILET GEGRILLT (GUT DORNAU)</b> Trüffel-Kräuter-Risotto confierte Kirschparadeisern
3. Gang	<b>LEKUCHEN-SCHOKOLADE-SOUFFLÉ</b> Bourbon Vanille-Eis   Marillenröster	<b>GRATINIERTER TALEGGIO</b> (Italienischer Weichkäse) mit getrockneten Kirschparadeisern und Nüssen
42 € pro Person – mindestens 10 Personen Bruttopreise		

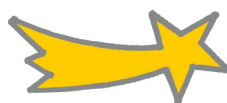


KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

# WEIHNACHTSMENÜ II

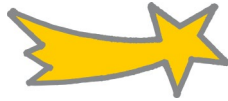


1. Gang	<b>VORSPEISENVARIATION AM TISCH EINGESTELLT:</b> Tartar vom Weiderind   geräucherte Entenbrust auf Rukola gebeizter Lachs mit Dill-Joghurt   Hühnerleber-Creme	
2. Gang	<b>KÜRBIS-KRÄUTERSUPPE</b> Mascarpone-Nockerl	<b>CREME BRÛLÉE VON DER GÄNSELEBER</b> Orangen-Apfel-Confit getoasteter Brioche
3. Gang	<b>BEST OF BEEF</b> Filet vom Angus und Herford-Rind (je 100 Gramm) gebratene Kräuter-Erdäpfelroulade Bordeaux Sauce	<b>BRANZINO-FILET GEGRILLT</b> Safran-Linguini   Mascarpone-Rataouille Wildkräuter
4. Gang	<b>NOUGAT-TOPFENKNÖDEL</b> hausgemachtes Pistazien-Eis Weichsel-Ragout	<b>MOHN-GRIESSFLAMMERI</b> Beerenkompott   Karamelsauce
55 € 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

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

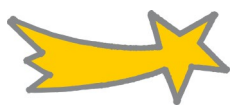


P. p. Person 45, – Euro  
mindestens 20 Personen



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

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

Hirschragout vom Voralpenwild in Rotweinsauce  
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  
Lebkuchensoufflé auf Eierlikörsauce

Preis pro Person 54 €  
mindestens 20 Personen



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