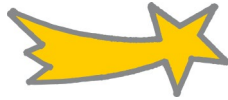
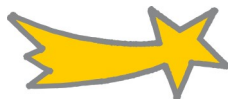


WEIHNACHTSMENÜ I

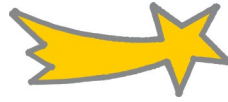


1. Gang	LACHS-TARTAR Avocado Rote Rüben Humus	KÜRBIS-ORANGEN-CREMESUPPE Steirisches Kernöl
2. Gang	GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS Eierschwammerl-Creme Thymianjus gebratene Schupfnudeln	LACHSFORELLEN-FILET GEGRILLT (GUT DORNAU) Trüffel-Kräuter-Risotto confierte Kirschparadeisern
3. Gang	LEKUCHEN-SCHOKOLADE-SOUFFLÉ Bourbon Vanille-Eis Marillenröster	GRATINIERTER TALEGGIO (Italienischer Weichkäse) mit getrockneten Kirschparadeisern und Nüssen
43 € pro Person – mindestens 15 Personen Bruttopreise		

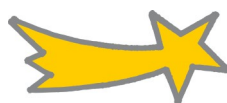


KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:
info@schlossquadr.at

WEIHNACHTSMENÜ II

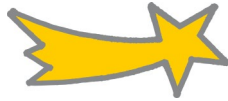


1. Gang	VORSPEISENVARIATION AM TISCH EINGESTELLT: Tartar vom Weiderind geräucherte Entenbrust auf Rukola gebeizter Lachs mit Dill-Joghurt Hühnerleber-Creme	
2. Gang	KAROTTEN-KRÄUTERSUPPE Gemüwestreifen	CREME BRÛLÉE VON DER GÄNSELEBER Orangen-Apfel-Confit getoasteter Brioche
3. Gang	BEST OF BEEF Filet vom Angus und Herford-Rind (je 100 Gramm) Erdäpfelgratin mit Zucchini Bordeaux Sauce	ZANDER-FILET GEGRILLT Safran-Linguini Mascarpone-Rataouille Wildkräuter
4. Gang	NOUGAT-TOPFENKNÖDEL hausgemachtes Pistazien-Eis Weichsel-Ragout	KARAMELISERTES PANNA-COTTA Beerenkompott
57 € pro Person – mindestens 15 Personen Bruttopreise		



KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:
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
Wildterrine 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
Gemüsestrudel mit Kräuterrahm

Apfelrotkraut, Semmelknödel, Petersilienerdäpfeln,
Erdäpfelsalat, Paradeisersalat, Rahm-Gurkensalat, Blattsalate,
Joghurt-Kräuter dressing, Hausdressing

Tiramisu mit Himbeeren
Nougatknödel in Haselnußbröseln mit Erdbeermark und Zwetschkenröster
Frischer Fruchtsalat

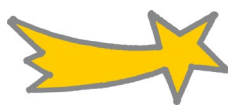


P. p. Person 48, – Euro
mindestens 25 Personen



KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:
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 56 €
mindestens 25 Personen



KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:
info@schlossquadr.at