

MARGARETA MENÜS



Wahlmenü I

Am Tisch eingestellt:

Antipasti alla Margareta - Prosciutto San Daniele, Salami, Sardina in savor,
Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel und Peperonata

1. Gang	Crema di Pomodoro Paradeisercremesuppe mit Ricotta und knusprigen Weißbrotcrouçons	Sardine in savor Frische gebratene Sardinenfilets mariniert mit Zwiebeln, Olivenöl weißem Balsamico-Essig, Pinienkernen und Rosinen, dazu getoastetes Toskana Brot
2. Gang	Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust aus Freilandhaltung auf Steinpilzrisotto, getrockneten Kirschparadeisern, Baby-Blattspinat und Basilikum-Pesto	Penne alla Margareta mit pikanter römischer Paradeisersauce cremigen Büffelmozzarella und Basilikum
3. Gang	Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert, mit Amaretto-Zwetschke	Torta della Nonna Mandel-Pignolitorte mit Vanille-Zitronencreme und Pfirsich-Semifreddo

41 € pro Person – mindestens 15 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
info@schlossquadr.at



Wahlmenü II

1. Gang	Antipasto di verdure (Vegan) Hausgemachte marinierte Zucchini gebratene Melanzani glacierte Chicorée-Herzen Balsamico-Zwiebeln, Oliven, Peperonata	Calamari alla romana Gebackene Tintenfischringe auf buntem Blattsalat mit geräucherter Kürbis-Paprika-Aioli
2. Gang	Hausgemachte Ravioli ai Porcini gefüllt mit Steinpilzen, dazu Trüffelbutter und Rukola	Polenta di zucca ai quattro formaggi gebratene Kürbispolenta mit Zucchini, Mel- anzani und itlalienischen Käsesorten gratiniert
3. Gang	Tagliata di Manzo Gegrilltes Entrecote (Beiriedschnitte) auf gebratener Kürbispolenta mit Barolosauce und Peperonata	Calamari alla griglia (Patagonia) Gegrillte Tintenfische mit Limetten- Pfefferbutter und Mangolderdäpfeln
4. Gang	Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern Waldbeerragout und Vanille-Eis	Taleggio caramellato Karamelisierter Taleggio mit getrockneten Kirschparadeisern und getoastetes italienisches Brot mit Trüffelbutter

49 € pro Person – mindestens 15 Personen

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: 30 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: 38 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)

Mindestanzahl: 30 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 Rösti
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
Schokolade-Lebkuchenmousse (vegan)
im Glas serviert mit Amaretto-Weichseln

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

Mindestanzahl: 20 Personen

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