

MENÜS IM SILBERWIRT



Wahlmenü I

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

1. Gang	Kirschparadeisersuppe (Vegan ohne Pesto) Basilikum-Pesto	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	Nougatknödel in Butterbrösel mit Waldbeerragout	Palatschinken 2 Stk. hausgemachte Marillenmarmelade	Käseteller gerösteten Kürbiskernen

30 € pro Person – mindestens 15 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	Knoblauchrahmsuppe Kräutercoûtons	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Bunter Salatteller mit Radieschen, Kresse und Kräutern
2. Gang	Silber's Zwiebelrostbraten Weiderind Zwiebelsauce Braterdäpfeln Fächergurke Röstzwiebel	Gebratenes Lachsforellenfilet Petersilerdäpfeln Kräuterbutter	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 15 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 Avocadocreme, Lachskaviar und Rukola	Rinder-Carpaccio vom österreichischem Jungrind Parmesan Rukola Honigsenf	Ziegenkäse Kräuter-Bällchen Marinierter Hokkaido- Kürbis Rukola Knoblauch-Croûtons
2. Gang	Consommé Kräuterfrittaten, Gemüse und Rindfleisch	Steirische Riesling Weinsuppe Trüffelpesto	Klare Gemüsesuppe Pofesen Gemüwestreifen
3. Gang	Rib-Eye Steak vom Angusrind rosa Pfeffer-Cognacsauce getrüffeltes Erdäpfelgratin gebratenes Gemüse	Gegrillte Schweins-Medaillons vom Waldviertler Duroc Schwein Selleriecreme Romanesco-Rosen	Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau Paradeiserisotto Kerbelsauce
4. Gang	Pfirsich-Mousse (vegan) im Glas serviert Frische Früchte	Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladeteig Maroni-Marzipan-Fülle Vanilleeis Waldbeerenragout	Österreichische und französischen Käsesorten gerösteten Kürbiskernen Feigensenf

52 € pro Person – mindestens 25 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-Zucchini Gemüse 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
Pfirsich-Mousse (vegan)
im Glas serviert mit frischen Früchten

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

Mindestanzahl: 25 Personen

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