

MENÜS IM GERGELY'S



Wahlmenü I

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

1. Gang	Karotten Mascarpone-Suppe Kräutercroûtons	Klare Rindsuppe Grießnockerl und Gemüse	Avocado-Feigen- Ziegenkäse-Salat gebratener Ziegenkäse, Limetten-Honigglace, warmes Fladenbrot, Gartenkresse
2. Gang	Wiener-Schnitzel von Kalbskarree-Rose Petersilerdäpfel	Thai-Curry Zuckererbsenschoten, Shiitake Pilze, Karfiol, Paprika, Zwiebel, Karotten, Zucchini, Kokosmilch, Thai Basilikum, Jasminreis	Gebratenes Branzino-Filet Süßkartoffel- Zucchini-püree, Limettenbutter
3. Gang	Hausgemachter Mohr im Hemd Schokoladesauce Schlagobers	Tonkabohnen panna cotta Heidelbeeren, Stracciatella-Eis	Käse-Duo Bio-Rahm-Brie italienischer Gorgonzola, Feigensenf

39 € pro Person – mindestens 10 Personen

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

MENÜS IM GERGELY'S



Wahlmenü II

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

1. Gang	Consommé vom Weidemastrind Steinpilzravioli	Paradeisersuppe Koriander-Cashew-Pesto (Vegan)	Kleiner Caesar's Salat Hühnerfilet-Streifen Knoblauchcroûtons Parmesan-Sardellen- Dressing
2. Gang	Maishuhnbrust mit Mozzarella und Prosciutto Pesto-Pasta Kirschparadeisern	Boueff Stroganoff vom Angus Rind Steinpilzen-Cognac-Obers gebratene Schupfnudeln	Gegrilltes Sashimi Thunfischfilet medium-rare gebraten Wasabi-Taliatelle confierte Kirschparadeiser Sojaglace
3. Gang	Mohnsouflé Marillenröster Pistazien-Eis	Gergely's Schokomousse Mousse aus dunkler Schokolade , Erdbeermark, frische Beeren	Käse-Trio- französischer Chaumes italienischer Gorgonzola österreichischer Bergkäse

45 € pro Person – mindestens 10 Personen

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

MENÜS IM GERGELY'S



Wahlmenü III

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

1. Gang	Beef tartare österreichisches Bio-Rind Bio-ButterToast	Antipasti Torte Zucchini, Paradeisern, Paprika, Melanzani, Pesto	Gänseleber– Pralinen im Haselnußmantel Apfel-Chutney getoasteter Brioche
2. Gang	Bretonische Hummersuppe Meeresfische Gemüse, Pernod	Klare Rinderconsommé pikante Schinken Ravioli, Gemüwestreifen	Getrübte Steinpilzsuppe Prosciutto-Chips
3. Gang	Filetsteak 200 Gramm vom Angusrind Pfeffersauce Folienerdäpfel Knoblauchrahm	Gegrillte Perlhuhnbrust (sousvide gebraten) Sellerie-Erdäpfelpüree Cranberry-Jus	Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch Rosmarin-Erdäpfeln toskanisches Ofengemüse
4. Gang	Schokotörtchen mit flüssigem Kern Waldbeerragout weißem Schokolade-Eis	Karamelisierter Taleggio (italienischer Weichkäse) getrocknete Kirschparadeisern	Maracuja-Schoko- Parfaitspitz Fruchtspiegel frische Früchte

59 € pro Person – mindestens 20 Personen

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

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'l carpaccio 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