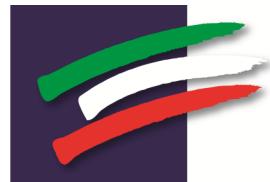


# MARGARETA MENÜS



## Wahlmenü I

Am Tisch eingestellt:

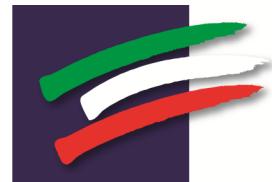
Antipasti alla Margareta - Prosciutto San Daniele, Salami, Sardina in savor,  
Parmesan, hausgemachte marinierte Zucchini, Zwiebel und Peperonata

1. Gang	Crema di Pomodoro Paradeisercremesuppe mit Ricotta knusprige Weißbrotcroûtons	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 Limonen-Blattspinat-Risotto, marinierte Kirschparadeiser Basilikumpesto	Penne alla Margareta mit pikanter römischer Paradeisersauce cremigen Büffelmozzarella und Basilikum
3. Gang	Hausgemachtes Tiramisu Amaretto-Zwetschke	Torta della Nonna Mandel-Pignolitorte Vanille-Zitronencreme Erbeer-Semifreddo

**41 € pro Person – mindestens 15 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

# MARGARETA MENÜS



## Wahlmenü II

1. Gang	Antipasto di verdure (Vegan) Hausgemachte marinierte Zucchini gebratene Melanzani glacierte Chicorée-Herzen getrocknete Kirschparadeiser	Crema di zucca Kürbiscremesuppe aus Spaghetti-Kürbis Kürbiskern-Öl, geröstete Kürbiskernen
2. Gang	Hausgemachte Ravioli ai Porcini gefüllt mit Steinpilzen, Trüffelbutter Rukola	Polenta di zucca ai quattro formaggi gebratene Kürbispolenta Zucchini, Melanzani italienische Käsesorten gratiniert
3. Gang	Gegrilltes Entrecote (Beiriedschnitte) Grappa-Weintrauben, gebratener Kürbispolenta Barolosauce und Peperonata	Calamari alla griglia (Patagonia) Gegrillte Tintenfische mit Limetten-Pfefferbutter und Mangolderdäpfeln
4. Gang	Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern Waldbeerragout Vanille-Eis	Taleggio Taleggio mit getrockneten Kirschparadeisern getoastetes italienisches Brot Trüffelbutter

**49 € pro Person – mindestens 15 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
[info@schlossquadr.at](mailto: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 Foliererdäpfeln 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: 41,- (inklusive Gedeck und Stoffserviette)**

**Mindestanzahl: 30 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
[info@schlossquadr.at](mailto: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

## Caprese

Büffelmozzarella aus Kampanien  
mit Paradeisern und frischen Basilikum

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 Hirschartgout 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)**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
[info@schlossquadr.at](mailto: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 Hüferlspitz mit Rösti  
Apfelnocken und Schnittlauchsauce  
Überbackene Schinkenfleckerl  
Kleine Wiener Schnitzel (vom Schwein und Huhn) mit Petersilerdäpfeln  
Gebackenes Gemüse mit Knoblauchrahm und Cocktailsauce  
Gemüsepflanne mit Erdäpfelnockerln (Vegan)

## Dessert

Variation vom Topfen- und Apfelstrudel mit Schlagobers  
Schokolade-Mousse (vegan)  
Waldbeeren im Glas serviert

**Preis pro Person: 33 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)**

**Mindestanzahl: 20 Personen**

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