

# FEIERN, VERANSTALTUNGEN & SEMINARE

*IN DEN LOKALEN DES*

**SCHLOSS QUADRAT**

Für Feiern im Schlossquadrat stehen Ihnen **fünf unterschiedliche Lokale** sowie **vier der schönsten Gastgärten Wiens** zur Verfügung – vielseitige Orte für Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern oder Seminare in besonderer Atmosphäre.

Mit einem **Aperitifempfang** schaffen wir einen schönen, stilvollen Auftakt für die Veranstaltung und sorgen von Anfang an für eine besondere, festliche Stimmung.

Für Ihre Veranstaltung bieten wir eine **Vielzahl von Menüs sowie verschiedene Buffetvariationen** an.

So haben Sie die Möglichkeit, das kulinarische Konzept ganz nach Anlass und Atmosphäre Ihrer Feier zu gestalten – ob ein klassisches Menü oder ein Buffet, bei dem sich die Gäste frei durch verschiedene Speisen kosten können.

Gerne gehen wir dabei auch auf **individuelle Wünsche** ein.

Ob eine **Hochrippe im Ganzen, besondere Spezialitäten** oder **seltene Großflaschen** für einen besonderen Anlass – vieles ist möglich, um Ihrer Feier eine persönliche Note zu geben.

*Hofstöckl*



*Einer von 4 Gastgärten*



# Getränkepakete



Für Ihre Veranstaltung bieten wir **drei Getränkepakete** an, die einen entspannten und stilvollen Rahmen für Ihre Feier schaffen.  
So können Sie das passende Angebot für Ihren Anlass wählen und Ihre Gäste den Abend über unkompliziert genießen lassen.

**Individuelle Wünsche** berücksichtigen wir selbstverständlich gerne, damit das **Getränkekonzept perfekt zu Ihrer Veranstaltung passt.**

3 Stunden  
Preis pro Person

Basis	Alkoholfrei Margaretner Faßbier Hauswein weiß/rot (Aperitifempfang +6)	20
Klassik	<b>Proseccoempfang</b> (inkl. Bier, Wein, AF, uvm.) Alkoholfrei Margaretner Faßbier 2 Boutellenweine lt. Liste Kaffee & Tee	32
Exklusiv	<b>Champagnerempfang</b> (inkl. Bier, Wein, AF, uvm.) Alkoholfrei Margaretner Faßbier 2 Boutellenweine lt. Liste Kaffee & Tee Digestif & Schnaps lt. Liste	44

*Gute Zeiten einfach verlängern*

## Stundenupgrade pro Stunde

Basis: +7

Klassik: +10

Exklusiv: +14

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden:

*info@schlossquadr.at*

# Feiern im Gergely's & Hofstöckl



Das Gergely's ist kein gewöhnliches Restaurant – es ist ein Ort, an dem Geschichte auf Genuss trifft.

Unter den Gewölben eines Schlossgebäudes **aus dem 14. Jahrhundert** erwartet Sie eine internationale Küche mit Steak-Spezialitäten aus vier Kontinenten, serviert mit dem persönlichen Charme unseres aufmerksamen Service.

Ob ein entspannter Abend im **gemütlichen Gastgarten**, ein **exklusives Dinner im historischen Gewölbe** oder eine unvergessliche Feier im benachbarten **Extrazimmer, dem stilvollen Hofstöckl** – das Gergely's schafft Momente, die bleiben.

## Wahlmenü I

*Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen*



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

39 pro Person  
Mindestanzahl 10 Personen  
inkl. Jourgebäck +3 pP

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden: [info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)



# Wahlmenü II

*Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen*

*Optional*  
*Jourgebäck mit*  
*Aufstrichen*

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

45 pro Person  
Mindestanzahl 10 Personen  
inkl. Jourgebäck +3 pP

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)



# Wahlmenü III

*Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen*



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

59 pro Person  
Mindestanzahl 20 Personen  
inkl. Jourgebäck +3 pP

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)



# Buffet International



## *Antipasti*

**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*

**Hausgemachtes Tiramisu**

**Schokolade-Mousse**

**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

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden: [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 Blattsalat**

**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-Mousse** (vegan)

**Waldbeeren** I im Glas serviert

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

Mindestanzahl: 25 Personen

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

**Für Seminare, Pressekonferenzen und Präsentationen gibt es im Schlossquadrat geeignete Locations für bis zu 120 Personen.**

## Hofstöckl

Besonders beliebt für Seminare, Pressekonferenzen und Geschäftsbesprechungen ist das Hofstöckl im Innenhof des Hauses Schlossgasse 21 – ein eigenes Lokal mit edlem Ambiente.

## Gergely's

Das exklusivste Lokal im Schlossquadrat bietet mit seinem uralten Gewölbe ein besonderes Flair. Im Restaurantbereich des Lokals ist Platz für 50 Personen, Kinobestuhlung bis zu 70 Personen möglich. Der zwei Stufen höher gelegene Bereich mit Schank ist sehr gut geeignet für einen Steh-Empfang, eine Kaffeepause und für ein Fingerfood-Buffer, beispielsweise in der Pause oder nach einer Präsentation, im Sommer eignet sich dafür auch der idyllische Garten im Innenhof hervorragend.

Raummiete auf Anfrage.

## Technik

Standard: Flipchart, Leinwand

Gegen Aufpreis: Kopierer, Tonanlage, Video-Beamer

## Parkplätze

Parkgarage am nahegelegenen Mittersteig (auch stundenweise möglich) Parkplätze auf der Strasse sind untertags relativ gut verfügbar, Kurzparkzone von 8 bis 22 Uhr.

**Öffentliche Verkehrsmittel** U-4 Pilgramgasse (150 m), Bus 13 A, 59 A, 12 A

## Verpflegung

Preis pro Person

<b>Frühstück</b>	Kaffeemaschine im Raum Tee, Orangen & Soda Brötchen & Plundergebäck (je 2Stk)	15,-
<b>Mittagessen</b>	<b>2 Gang Menü</b> inkl. alkoholfreiem Getränk (zu wählen aus Wahlmenü 1)	Silberwirt 20,- Tratt. Margareta 20,-
<b>Nachmittagsjause</b>	Brötchen (je 2 Stk) Kaffeemaschine & Tee	12,-

**Vollverpflegung (alle 3 Pakete)**

€ 40

statt € 47