

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.

Trattoria Margareta



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	Proseccoempfang (inkl. Bier, Wein, AF, uvm.) Alkoholfrei Margaretner Faßbier 2 Boutellenweine lt. Liste Kaffee & Tee	32
Exklusiv	Champagnerempfang (inkl. Bier, Wein, AF, uvm.) Alkoholfrei Margaretner Faßbier 2 Boutellenweine lt. Liste Kaffee & Tee Digestif & Schnaps lt. Liste	44

mit
Grissini &
Oliven

mit
Grissini &
Oliven

Gute Zeiten einfach verlängern

Stundenugrade pro Stunde

Basis: +7

Klassik: +10

Exklusiv: +14

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden:
info@schlossquadr.at

Feiern in der Trattoria Margareta



Eine echte Trattoria, wie man sie aus Italien kennt: **knusprige Pizza, hausgemachte Pasta und frischer Fisch** – begleitet von edlen Weinen und dem Flair von Bella Italia.

Wenn die Temperaturen steigen, verwandelt sich der schattige Innenhof unter Olivenbäumen und der Schanigarten vor dem Lokal in die schönsten Plätze der Stadt.

Wahlmenü I

Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen

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 getoastetem Toskana Brot
2. Gang	Gebratene Rosmarin-Hühnerbrust <i>aus Freilandhaltung</i> Limonen-Blattspinat-Risotto marinierte Kirschparadeiser Basilikumpesto	Penne alla Margareta pikante römische Paradeisersauce cremiger Büffelmozzarella Basilikum
3. Gang	Hausgemachtes Tiramisu Limoncello-Marille	Torta della Nonna Mandel-Pignolitorte Vanille-Zitronencreme Erbeer-Semifreddo

41 pro Person
Mindestanzahl 15 Personen
inkl. Jourgebäck +3 pP

Für mehr Infos freuen wir uns wenn Sie sich hier melden:
info@schlossquadr.at

Wahlmenü II

Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen

Optional
Jourgebäck mit
Aufstrichen

1. Gang	<p>Antipasto di verdure <i>Vegan</i> Hausgemachte marinierte Zucchini gebratene Melanzani glacierte Chicorée-Herzen getrocknete Kirschparadeiser</p>	<p>Caprese <i>Büffelmozzarella aus Kampanien</i> Paradeiser frischen Basilikum</p>
2. Gang	<p>Hausgemachte Ravioli ai Porcini <i>gefüllt mit Steinpilzen</i> Trüffelbutter Rukola</p>	<p>Polenta ai quattro formaggi gebratener Polenta Zucchini Melanzani italienische Käsesorten gratiniert</p>
3. Gang	<p>Tagliata di Manzo <i>Gegrilltes Entrecote (Beiriedschnitte)</i> Rukola pikant marinierte Kirschparadeiser Balsamico-Glace gehobelter Grana</p>	<p>Calamari alla griglia <i>Patagonia</i> Gegrillte Tintenfische mit Limetten Pfefferbutter Mangolderdäpfeln</p>
4. Gang	<p>Schoko-Törtchen <i>mit flüssigem Kern</i> Waldbeerragout Vanille-Eis</p>	<p>Taleggio mit getrockneten Kirschparadeisern getoastetes italienisches Brot Trüffelbutter</p>

49 pro Person
Mindestanzahl 15 Personen
inkl. Jourgebäck +3 pP

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

Desserts

Hausgemachtes 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

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

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

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 | 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

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

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

Vollverpflegung (alle 3 Pakete)

40
statt 47