

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.

Silberwirt



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

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 Silberwirt

Der Silberwirt, als typisches Wiener Gasthaus, ist der perfekte Ort für Veranstaltungen, bei denen **Wiener Tradition, gemütliche Atmosphäre und hervorragende Küche** zusammenkommen.

Aufmerksamer, familiärer Service, eine gepflegte und gemütliche Stimmung sowie einer der **schönsten Gastgärten Wiens** unter alten Linden- und Kastanienbäumen schaffen den idealen Rahmen für Feiern, Feste und besondere Anlässe.

Wahlmenü I

Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen



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 hausgemachte Marillenmarmelade 2 Stk.	Käseteller geröstete Kürbiskerne

30 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	Knoblauchrahmsuppe Kräutercoûtons	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Bunter Salatteller mit Radieschen Kresse & Kräutern
2. Gang	Silber's Zwiebelrostbraten <i>Weiderind</i> Zwiebelsauce Braterdäpfeln Fächergurke Röstzwiebel	Roter Flußwels <i>Gut Dornau</i> Rote Rüben-Buchweizen Risotto Nußbutter	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
Mindestanzahl 15 Personen
inkl. Jourgebäck +3 pP

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



Wahlmenü III

Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen

Optional
Jourgebäck mit
Aufstrichen

1. Gang	Räucherlachstartar Avocado-creme, Lachskaviar und Rukola	Rinder-Carpaccio <i>vom österreichischen Jungrind</i> 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 <i>vom Angusrind</i> rosa Pfeffer- Cognacsauce getrüffeltes Erdäpfelgratin gebratenes Gemüse	Gegrillte Schweins- Medaillons <i>vom Waldviertler Duroc</i> <i>Schwein</i> Selleriecreme Romanesco-Rosen	Gebratenes Zanderfilet Paradeiserisotto Kerbelsauce
4. Gang	Schokolade-Mousse <i>vegan</i> Waldbeeren im Glas serviert	Hausgemachte Palatschinke <i>aus Schokoladeteig</i> Maroni-Marzipan-Fülle Vanilleeis Waldbeerenragout	Österreichische & französische Käsesorten gerösteten Kürbiskernen Feigensenf

52 pro Person
Mindestanzahl 25 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 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

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

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,-