



WEIHNACHTSMENÜ I



1. Gang	GERÄUCHERTE GÄNSE- BRUSTSTREIFEN Kürbiskerncreme Confierte Paradeiser	PROSECCO-CREME- SUPPE Trüffelöl, Kräuter- Croûtons	KRÄUTER ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN Rukola, Balsamico-Glace karamellisierten Walnüssen
2. Gang	ROSA ENTENBRUST Apfelrotkraut, Erdäpfel- knödel, Orangenjus	ZANDER-FILET GEGRILLT Gebratene Gnocchi Paprika-Spitz-Kraut	GEFÜLLTE KÜRBIS-TASCHEN Kürbiscreme, Kernöl Bergkäse
3. Gang	LEBKUCHEN- SCHOKOLADE-SOUFFLÉ Bourbon Vanille-Eis Marillenröster	KÄSE-TELLER Österr. und französische Käsesorten	APFEL- SCHEITERHAUFEN Orangen-Ragout Eierlikör-Sauce



46 pro Person – mindestens 15 Personen
Bitte wählen Sie jeweils aus zwei Speisen pro Gang

KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:
info@schlossquadr.at



WEIHNACHTSMENÜ II



VORSPEISENVARIATION AM TISCH EINGESTELLT:

Tartar vom Weiderind
geräucherte Gänsebrust auf Rukola
gebeizter Lachs mit Dill-Joghurt | Hühnerleber-Creme



1. Gang	KLARE CONSOMMÉ Gemüsestreifen Tafelspitz	CARPACCIO VOM RINDERFILET mit Trüffelmayonnaise	MARONI- CREMESUPPE Waldpilz-Tartare
2. Gang	BEST OF BEEF Filet vom Angus und österr. Kalbin (je 100 Gramm) Bordeaux Sauce Trüffel-Erdäpfel-Püree	LACHS-FILET GEGRILLT Safran-Sauce DuchesseKartoffeln Zuckererbsenschoten	STEINPILZ-RISOTTO roten Rübenwürfel Schafkäse Walnüsse
3. Gang	WARME TOPFENKNÖDEL Butter-Nussbrösel Beerenkompott	KARAMELLISIERTES PANNA-COTTA Mango-Ragout	KÄSE-TELLER Österreichische und französische Käsesorten



59 pro Person–mindestens 15 Personen
Bitte wählen Sie jeweils aus zwei Speisen pro Gang

KONTAKT FÜR FEIERNUND VERANSTALTUNGEN:
info@schlossquadr.at

Bruttopreise



WEIHNACHTSBUFFET I



Rosa gebratenes Roastbeef mit roten Rüben-Carpaccio und Sauce Remoulade

Mariniertes Rindfleisch in Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel

Geräucherte Forellen und Makrelenfilets mit Krengervais

Mini-Spinat-Quiche

Gefüllte Mini-Käse-Kürbis

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl

Gemischtes Gebackenes (kleine Wiener Schnitzel, Zanderfilet)

Gebratene Weihnachtsgans

Erdäpfel-Schwammerlgulasch

Gemüsestrudel mit Kräuterrahm

Apfelrotkraut

Semmelknödel

Petersilienerdäpfeln

Erdäpfelsalat

Paradeisersalat

Rahm-Gurkensalat

Blattsalate

Joghurt-Kräuter dressing

Hausdressing

Erdbeerknödel in Haselnußbröseln mit Erdbeermark und Zwetschkenröster

Schoko-Brownie´s mit Karamellsauce

Tiramisu mit Himbeeren



P. p. Person 52
mindestens 25 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:
info@schlossquadr.at



WEIHNACHTS BUFFET II



Geräucherte Putenbrust

Prosciutto San Daniele mit Rukola und Parmesan

Gebeizter Orangen-Lachs mit Rukola und Dill-Joghurtsauce

Couscoussalat mit getrockneten Zwetschken und Granatäpfel

Gefüllte Mini-Kürbis in Kräutermarinade

Prosecco-Creme-Suppe

Trüffelöl, Kräutercroûtons

Warmes Roastbeef vom Angusrind

Im Ganzen rosa gebraten, am Buffet tranchiert

Hirschragout vom Voralpenwild in Rotweinsauce

Gegrilltes Zanderfilet auf Paprika-Spitzkraut Hausgemachte

Steinpilzravioli in Trüffelbutter

Folienerdäpfeln und Kräuterrahm

Apfelrotkraut, Gebratenes Gemüse, Speckfisolen

Gebratene Serviettenknödeln

Paradeisersalat, Blattsalate, Hausdressing

Tiramisu

Schokolademousse

Topfenknödel in Zimtbrösel mit Zwetschkenröster

Gefüllte Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladesauce



Preis pro Person 59
mindestens 25 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN UND VERANSTALTUNGEN:
info@schlossquadr.at