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.

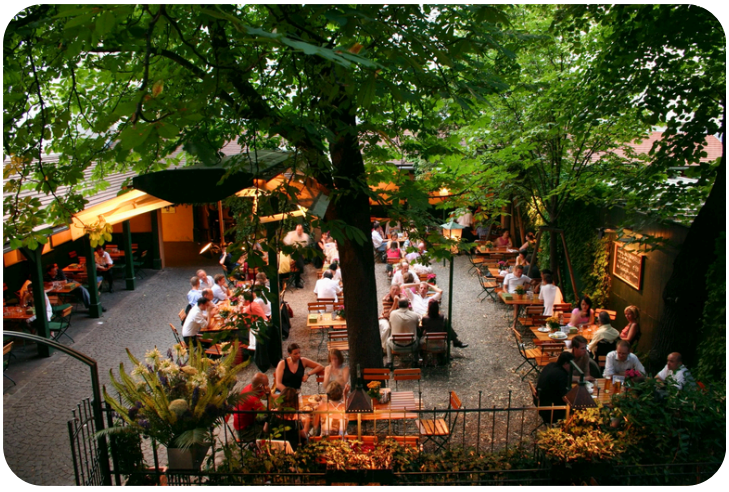
Für Ihre Veranstaltung bieten wir eine **Vielzahl von Menüs sowie verschiedene Buffetvariationen** an.
So haben Sie die Möglichkeit, das kulinarische Konzept ganz nach Anlass und Atmosphäre Ihrer Feier zu gestalten – ob ein klassisches Menü oder ein Buffet, bei dem sich die Gäste frei durch verschiedene 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	**Proseccoempfang** (inkl. Bier, Wein, AF, uvm.) Alkoholfrei Margaretner Faßbier 2 Boutellenweine lt. Liste Kaffee & Tee mit Grissini & Oliven	32
Exklusiv	**Champagnerempfang** (inkl. Bier, Wein, AF, uvm.) Alkoholfrei Margaretner Faßbier 2 Boutellenweine lt. Liste Kaffee & Tee Digestif & Schnaps lt. Liste mit Grissini & Oliven	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

Optional
Jourgebäck mit Aufstrichen

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

Wahlmenü II

Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen

Optional
Jourgebäck mit Aufstrichen

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

Wahlmenü III

Für jeden Gang jeweils 1-2 Gerichte wählen

Optional
Jourgebäck mit Aufstrichen

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

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-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

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 Hüferlspitz 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

INFOS

Seminare

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-Buffet, 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 2Stk)	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

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