

# MENÜS IM GERGELY'S



## Wahlmenü I

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

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- Zucchini-püree, 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 – mindestens 10 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
[info@schlossquadr.at](mailto:info@schlossquadr.at)

# MENÜS IM GERGELY'S



## Wahlmenü II

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

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 und 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	Nougat-Soufflé Marillenröster Pistazien-Eis	Gergely's Schokomousse Mousse aus dunkler Schokolade , Erdbeermark, frische Beeren	Käse-Trio- französischer Chaumes italienischer Gorgonzola österreichischer Bergkäse

**45 € pro Person – mindestens 10 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
info@schlossquadr.at

# MENÜS IM GERGELY'S



## Wahlmenü III

*Bitte wählen sie von jedem Gang jeweils ein bis zwei Gerichte aus:*

1. Gang	Beef tartare österreichisches Bio-Rind Bio-ButterToast	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, Gemüwestreifen	Getrüffelte Steinpilzsuppe Prosciutto-Chips
3. Gang	Filetsteak 200 Gramm vom Angusrind Pfeffersauce Folienerdäpfel Knoblauchrahm	Gegrillte Perlhuhnbrust (sousvide gebraten) Sellerie-Erdäpfelpüree Cranberry-Jus	Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch 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 – mindestens 20 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
info@schlossquadr.at

# BUFFET INTERNATIONAL



## Vorspeisen:

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:

Tiramisu, Schokolademousse,  
Hausgemachte Erdbeer- und Nougatknödel in Haselnußbröseln  
Exotischer Fruchtsalat mit Mango,  
Hawaii-Ananas, Lychees und Orangen  
Französische und österreichische Käsesorten

**Preis pro Person: 39 € (inklusive Gedeck und Stoffserviette)**

**Mindestanzahl: 25 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
[info@schlossquadr.at](mailto: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

## Dessert

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: 25 Personen**

**KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
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 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-Lebkuchenmousse (vegan)  
im Glas serviert mit Amaretto-Weichseln

**Preis pro Person: 32 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)**

**Mindestanzahl: 16 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:  
info@schlossquadr.at  
Wien 5, Schlossgasse 21