

# MENÜS IM SILBERWIRT



## Wahlmenü I

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

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	Wiener Milchrahmstrudel Vanillesauce, Waldbeeren	Palatschinken 2 Stk. hausgemachte Marillenmarmelade	Käseteller gerösteten Kürbiskernen

**30 € pro Person – mindestens 15 Personen**

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

# MENÜS IM SILBERWIRT



## Wahlmenü II

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

1. Gang	Kresse- Rieslingcremesuppe (Vegetarisch)	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Bunter Salatteller mit Radieschen, Kresse und Kräutern
2. Gang	Zwiebelrostbraten, in der Pfanne frisch gebraten, mit Zwiebelsauce Braterdäpfeln Fächergurke	Gebratenes Lachsforellenfilet Petersilerdäpfeln Kräuterbutter	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 – mindestens 15 Personen**

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

# MENÜS IM SILBERWIRT



## Silber's Wahlmenü III

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

1. Gang	Räucherlachstartar Avocado-creme, Lachskaviar und Rukola	Rinder-Carpaccio vom österreichischem Jungrind Parmesan   Rukola Honigsenf	Gebackene Schafkäsebällchen in Sesampanade auf Rukola- Mangosalat
2. Gang	Consommé Palatschinkenroulade, Gemüse und Rindfleisch	Steirische Riesling Weinsuppe Trüffelpesto	Klare Gemüsesuppe Erbsenschöberl Gemüwestreifen
3. Gang	Rib-Eye Steak vom Angusrind rosa Pfeffer-Cognacsauce getrüffeltes Erdäpfelgratin gebratenes Gemüse	Gegrilltes Schweinsrücken-Steak vom Waldviertler Duroc Schwein Selleriecreme Romanesco-Rosen	Gebratenes Lachsforellenfilet vom Gut Dornau Paradeiserisotto Kerbelsauce
4. Gang	Schokolade- Lebkuchenmousse (vegan) im Glas serviert Amaretto-Weichseln	Hausgemachte Palatschinke aus Schokoladeteig Maroni-Marzipan-Fülle Vanilleeis Waldbeerenragout	Österreichische und französische Käsesorten gerösteten Kürbiskernen Feigensenf

**52 € pro Person – mindestens 25 Personen**

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:

# 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: 30 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: 30 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 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-Lebkuchenmousse (vegan)  
im Glas serviert mit Amaretto-Weichseln

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

**Mindestanzahl: 25 Personen**

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