

MENÜS IM GERGELY'S



Wahlmenü I

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

1. Gang	Kresse-Schaumsuppe gebeitzer Lachs	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüse	Filetspitzensalat Blattsalate, Avocado, Kirschparadeiser, Gartenkresse, Balsamico- Olivenöldressing
2. Gang	Gegrillte Schweinsmedaillons auf gegrilltem Ofengemüse, Steinpilzcreme und Braterdäpfeln	Rotes Kokos-Curry Grüner Spargel, Karfiol, Paprika, Zwiebel, Karotten, Zucchini, Kokosmilch, Pfannenbrot, Jasminreis mit gegrillten Filetspitzen vom Angusrind	Gegrilltes Zanderfilet mit Limetten-Spaghettini und Baby Blattspinat
3. Gang	Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Schlagobers	Mojito-Parfait mit Corn-Crumbles, Creme Menthe	Käse-Duo aus Bio-Rahm-Brie und italienischem Gorgonzola mit Feigensenf

29 € pro Person – mindestens 10 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
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 mit Steinpilzravioli	Paradeiser-Kokossuppe Koriander-Cashew-Pesto (Vegan)	Kleiner Caesar's Salat: Hühnerfilet-Streifen mit Knoblauchcroûtons und Parmesan-Sardellen-Dressing
2. Gang	Maishuhnbrust gefüllt mit Mozzarella und Prosciutto auf Pesto-Pasta und Kirschparadeisern	Boueff Stroganoff vom Angus Rind mit Steinpilzen-Cognac-Obers und gebratene Schupfnudeln	Gegrilltes Sashimi Thunfischfilet medium-rare gebraten Wasabi-Taliatelle, confierte Kirschparadeiser, Sojaglace
3. Gang	Nougat-Soufflé Marillenröster, Pistazien-Eis	Rahmdalken mit Rum-Sauerkirschen Topfencreme, Ahornsirup	Käse-Trio- französischer Chaumes, italienischem Gorgonzola, österreichischer Bergkäse

35 € 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 aus Filetspitzen vom österreichischen Bio-Rind (80 g), Bio-Butter, Toast	Antipasti Torte mit Zucchini, Paradeisern, Paprika, Melanzani und Pesto	Gänseleber- Pralinen im Haselnußmantel Apfel-Chutney und Brioche
2. Gang	Bretonische Hummersuppe mit Meeresfische, Gemüse, Pernod	Klare Rinderconsommé mit pikanten Schinken Ravioli und Gemüsestreifen	Getrüffelte Steinpilzsuppe mit Prosciutto-Chips
3. Gang	Filetsteak 200 Gramm vom Angusrind mit Pfeffersauce, dazu Folienerdäpfel mit Knoblauchrahm	Gegrillte Perlhuhnbrust (sousvide gebraten) mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Cranberry-Jus	Im Ganzen gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarin-Erdäpfeln und toskanischem Ofengemüse
4. Gang	Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerragout und weißem Schokolade-Eis	Karamelisierter Taleggio (italienischer Weichkäse) mit getrockneten Kirschparadeisern	Erdbeer-Parfaitspitz mit Fruchtspiegel und frischen Früchten

41 € 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: 35 € (inklusive Gedeck und Stoffserviette)

Mindestanzahl: 25 Personen

KONTAKT FÜR FEIERN, VERANSTALTUNGEN & Co:
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: 34 € (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,
Tiroler Schinkenspeck, Bio-Almkäse, Liptauer, Kürbiskernaufstrich
verschiedene österreichische Brotsorten

Salate:

Wiener Erdäpfelsalat, gemischte Blattsalate,
Rahm-Gurkensalat, Paradeisersalat

Warme Speisen:

Gekochter Hüferlspez mit Rösti,
Apfelkren und Schnittlauchsauce
Schinkenfleckerl mit Goudakäse gratiniert
Gebackenes Gemüse mit Knoblauchrahm und Cocktailsauce
Kleine Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilerdäpfeln

Dessert:

Variation vom Topfen- und Apfelstrudel mit Schlagobers

Preis pro Person: 25 € (inkl. Gedeck und Stoffserviette)

Mindestanzahl: 16 Personen

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