



*Herzlich Willkommen*

*bei der*

*D & M Schlossgastronomie*

*„und Sie brauchen nur noch „Ja“ sagen“,*

*Vertrauen Sie uns den vielleicht wichtigsten Tag in Ihrem*

*Leben an - Wir machen Ihre Wünsche wahr...*

*... und Sie brauchen nur noch „Ja“ sagen!*

*Nicht nur der kulinarische Teil auch das „drum herum“ organisieren*

*wir gerne für Sie.*

*Denn, auch für uns ist Ihr Tag ein besonderer Tag*

Kontaktieren Sie uns unter:

D & M Schlossgastronomie e.U.

A-2294 Schlosshof 1

Tel.: +43 2285 20 000 – 831 Fax: +43 2285 20 000 – 848

[www.schlossgastronomie.at](http://www.schlossgastronomie.at)

E-Mail: [sloboda@schlossgastronomie.at](mailto:sloboda@schlossgastronomie.at)

# *Empfänge*

## **Preise**

### **Agapen und Cocktailempfänge**

Preise verstehen sich pro Stück

#### **Canapés**

Weiß- oder Kornbrot-scheiben garniert mit  
Schinken und Ei, Salami und Olive, Schnittkäse,  
Mozzarella und Tomaten,

**EUR 1,50**

#### **Canapés Maria Theresia**

Weiß- oder Kornbrot-scheiben garniert mit  
Räucherlachs mit Senfdillsauce,  
Roastbeef mit Sauce Tartare,  
Wildpastete mit Sauce Cumberland

**EUR 1,70**

#### **Schwarzbrot-scheiben** garniert mit

Eiaufstrich, Liptauer, Thunfisch-aufstrich,  
Grammelschmalz

**EUR 1,30**

### **Finger Food warm**

Schinkenkipferl,  
Vegetarische Mini-Pizza  
pikante Fleischbällchen,  
kleine Schnitzerl,  
Hendlkeule gebacken

**EUR 2,30**

### **Jourgebäck gefüllt**

Schinken, Salami, Käse,  
Schnitzerl, Mini-Faschiertes,

**EUR 2,30**

### **Finger Food süß**

Sacherwürfel,  
Blechkuchenstücke,  
Apfel- oder Topfenstrudel

**EUR 1,60**





### **Apero Pauschale Klassik**

**Preis pro Person für 1 Stunde EUR 11,50**

Mineralwasser prickelnd und still

Orangensaft, Apfelsaft

Sekt aus dem Hause Meinl

### **Apero Pauschale Prinz Eugen**

**Preis pro Person für 1 Stunde EUR 14,80**

Mineralwasser prickelnd und still

Bier vom Fass

Orangensaft, Holundersaft

Bellini und Maserati

Grüner Veltliner Sekt, Kellerei Szigeti

Muskat Ottonell, trocken ausgebaut

Campari, Sherry Fino

### **Finger Food Pauschale Klassik**

**Preis pro Person für 1 Stunde EUR 6,90**

4 Stück pro Person

Wählen Sie 6 verschiedene Sorten von unseren  
Canapés, Canapés Maria Theresia und Schwarzbrotsciben

### **Finger Food Pauschale Prinz Eugen**

**Preis pro Person für 1 Stunde EUR 9,50**

6 Stück pro Person

Wählen Sie 8 verschiedene Sorten von unseren  
Canapés, Canapés Maria Theresia und Schwarzbrotsciben



## **Getränkepauschale Classic**

**Preis pro Person für die gesamte Dauer der Feier EUR 22,00**

Mineralwasser prickelnd und still  
Apfelsaft naturtrüb, Almdudler, Coca Cola  
Bier  
Grüner Veltliner, WG Haindl Erlacher 1L  
Zweigelt, WG Haindl Erlacher 1L  
Kaffee

## **Getränkepauschale Prinz Eugen**

**Preis pro Person für die gesamte Dauer der Feier EUR 25,00**

Mineralwasser prickelnd und still  
Apfelsaft naturtrüb, roter Traubensaft, Almdudler, Coca Cola  
Bier  
Wählen Sie einen Qualitätswein 0,75l weiß  
(Grüner Veltliner DAC – WG Haindl Erlacher, Riesling – WG Fleckl, Welschriesling – WG Böheim,...)  
Wählen Sie einen Qualitätswein 0,75l rot  
(Rubin Carnuntum – WG Böheim, Merlot – WG Haindl Erlacher ,Blaifränkisch – WG Böheim,...)  
Kaffee

## Getränkepreise für Bankett

### Sekt

Aus dem Hause Julius Meinl, trocken	EUR 16,00
Frizzante Rosé	EUR 16,00
weitere Sekte gerne auf Anfrage	

### Bier vom Fass - Gösser Märzen

Glas 0,33l	EUR 2,90
Glas 0,5l	EUR 3,60

### Weine

Landwein Grüner Veltliner 1L, WG Haindl Erlacher	EUR 14,50
Landwein Zweigelt 1L, WG Haindl Erlacher	EUR 14,50

Weingut Haindl Erlacher – Grüner Veltliner DAC, Chardonnay, Merlot,..  
 Weingut Böheim – Veltliner&Friends, Blaufränkisch, Rubin Carnuntum,..  
 Weingut Dietrich – Joseph II., Welschriesling, Rubin Carnuntum, Rosé,..  
 Weingut Fleckl – Welschriesling, Riesling, Zweigelt,..  
 Weingut Zeilinger – Roter Veltliner, Rosé Zweigelt Pink,..  
 Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl anderer Weine behilflich.

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd oder still Fl. 0,75l	EUR 3,90
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, roter Traubensaft 1L	EUR 6,50
Coca Cola, Almdudler 1L	EUR 6,50
weitere Alkoholfreie Getränke gerne auf Anfrage	

## **Kaffee**

Kleiner Brauner oder schwarzer	EUR 2,00
Großer Brauner oder schwarzer	EUR 3,80
Melange	EUR 2,70
Verlängerter schwarz oder braun	EUR 2,70

Mineralwasser, Säfte und Wein werden auf den Tischen eingestellt,  
Bier und Kaffee wird serviert.

Sollten Sie einen Winzer im Freundes- oder Familienkreis kennen, dürfen Sie den Wein  
für Ihre Feier gerne selbst mitbringen.

Haben Sie sich für eine Getränkepauschale entschieden,  
so verrechnen wir bei der Pauschale um € 5,00 pro Person weniger.

Haben Sie sich für eine Getränkeabrechnung nach Verbrauch entschieden,  
so werden € 5,00 pro Person als Stoppelgeld verrechnet.

## Beispiele für Buffets

### Das „Rustikale“ – EUR 29,50 (Preis pro Person)



Tafelspitzsalat

Klassische Schinkenrolle

Sülze und Pastete

\*\*\*

Pannonische Krautsuppe

Schloss Hofer Hochzeitssuppe

\*\*\*

Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln

Geröstete Schweinsleber mit Reis

Käsespätzle

Schweinsbraten in Schwarzbiersauce  
mit Semmelknödel und Wacholderkraut

\*\*\*

Salatbuffet

Brot und Gebäck

\*\*\*

Somloer Nockerl

Mohnnudeln



## Das „Österreichische“ – EUR 29,50 (Preis pro Person)

Klassische Roastbeefrolle

Donaufischterrinen mit Pilzsalat und Basilikumsauce

Rindersulz mit Kernöl

\*\*\*

Wiener Erdäpfelsuppe

Hühnersuppe mit Nudeln

\*\*\*

Klassisches Backhuhn und gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Reis

Tafelspitz mit Erdäpfelschmarren und Apfelkren

Gebratener Zander auf Marchfelder Gemüse mit Petersielerdäpfel

\*\*\*

Salatbuffet

Brot und Gebäck

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Prinz Eugen Torte

**Das „Italienische“ – EUR 36,50 (Preis pro Person)**

Vitello Tonato

Tomaten-Ruccola-Tartare an Olivenbrot

Prosciutto mit Mozzarella und Tomaten

Gemüseterrine mit Mascarpone

\*\*\*

Paradeisercremesuppe mit Mozzarellakugeln

Zuppa Chipolla

Gebraten Kalbsstelze auf italienische Art mit Tagliatelle Tri Colore

Poulardenbrust mit Tomaten und Parmesan an cremiger Polenta

Risotto mit Gartenkräutern und gegrillten Garnelen

\*\*\*

Salatbuffet

Brot und Gebäck

\*\*\*

Tiramisu mit Eierlikör

Schoko-Profiteroles



## **Grillbuffet – EUR 36,00 (Preis pro Person)**

Roastbeefplatte mit Sauce Tartare

Salat Caprese mit Basilikumpesto

Räucherfischtatar

\*\*\*

Grillstücke vom Schwein – Kotelett, Bauch

Grillstücke vom Rind - Beiriedscheiben

Grillstücke vom Geflügel – Hendlflügel und Putenbrustscheiben

Lachsmittelstück mit Basilikum und Tomaten

Folienkartoffeln, Grillgemüse und Pommes

\*\*\*

Salatbuffet

Brot und Gebäck

\*\*\*

Saucen - Teufelssauce, Currysauce,

Knoblauchsauce

\*\*\*

Käse vom Brett

Kuchenvariation

## Menü

- Couvertgedeck – Jourgebäck, Brot, Butter, Aufstriche € 3,00 (Preis pro Person)

### Beispiele für Menüs

#### **3 Gänge: EUR 15,50 (Preis pro Person)**

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel

\*\*\*

Schopfbraten in Biersafterl mit Wacholderkraut und Erdäpfelknödel

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

#### **3 Gänge: EUR 18,00 (Preis pro Person)**

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

\*\*\*

Zwiebelrostbraten mit Kräuternudeln und gedämpften Broccoli

\*\*\*

Fruchtknödel nach Saison

**4 Gänge: EUR 24,50 (Preis pro Person)**

Lachs-Tatar

\*\*\*

Schaumsuppe vom Grünen Veltliner

\*\*\*

gefüllte Hühnerbrust in Madelpanier mit Gemüse-Reis

\*\*\*

Somloer Nockerl

**4 Gänge: EUR 26,50 (Preis pro Person)**

Mozzarellaterrine an marinierten Tomatenscheiben

\*\*\*

Wiener Erdäpfelsuppe

\*\*\*

Zander kross gebraten mit Gemüse-Erdäpfel-Gröstel

\*\*\*

Eierlikör Tiramisu

**4 Gänge: EUR 26,50 (Preis pro Person)**

Prosciutto mit hausgemachten Antipasti und ofenfrischem Ciabatta

\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Medaillons vom Schweinsfilet

gegrillt mit Frühlingsgemüse und Erdäpfellaibchen

\*\*\*

flaumige Joghurtockerl



## **6 Gänge: EUR 43,50 (Preis pro Person)**

Mozzarellaterrine an marinierten Tomatenscheiben

\*\*\*

Karotten Orangen Cremesuppe

\*\*\*

Spargelrisotto mit Rucola und Prosciutto

\*\*\*

Granny Smith Sorbet

\*\*\*

Fischmedaillons gegrillt an Mangold mit Erdäpfelstrudel

\*\*\*

Schokosoufflee mit Schloss Hofer Kirschen und Vanilleeis

## **Marchfeldmenü: EUR 24,50 (Preis pro Person)**

Donaufischterriner mit Pilzsalat und Basilikumsauce

\*\*\*

Mangold Erbsen Cremesuppe mit Schinkenstreifen

\*\*\*

Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und Happelsalat

\*\*\*

Nussnudeln mit Rotweibirnen

## *Gala Dinner Vorschläge*

### **Menü I**

Scheibe vom gedämpften Lammrücken auf marinierten Linsen

\*\*\*

Schaumsuppe vom grünen Veltliner mit Schwarzbrotchips

\*\*\*

Kross gebratener Zander aus dem Neusiedlersee auf Paradeiserragout mit breiten Nudeln

\*\*\*

Flugentenbrust mit Roséweinkraut und Pistazien-Mandelbällchen

\*\*\*

Mohn-Kirsch-Mousse mit karamellisierten Birnen

**Preis pro Person inkl. Couvertgedeck**

**EUR 41,50**

### **Menü II**

Galantine vom Maishenderl mit Paprikatatar

\*\*\*

Paradeisercremesuppe mit Mozzarellakugeln

\*\*\*

Strudel von Zander und Lachsforelle an Schnittlauchsauce

\*\*\*

Filetspitzen von Rind und Kalb mit Schupfnudeln und grünem Spargel

\*\*\*

Flammierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanilleparfait

**Preis pro Person inkl. Couvertgedeck**

**EUR 41,50**

## Menü III

Terrine von Donaufischen auf marinierten Blattsalaten mit Kressemarinade

\*\*\*

Kräftige Rindsbouillon mit Safranfrittaten

\*\*\*

Risotto mit Gartenkräutern und gegrillten Garnelen

\*\*\*

Tranche von der Hochrippe mit Zweigeltsauce, Erdäpfelstrudel und Gemüsebouquet

\*\*\*

S'omloer Nockerl mit Obers und Schokoladensauce

**Preis pro Person inkl. Couvertgedeck**

**EUR 43,00**

## Vegetarische Alternativen

Avocado-Gemüse-Terrine auf marinierten Blattsalaten mit Kressemarinade

\*\*\*

Kräuterschaumsuppe

\*\*\*

Cremige Pilze mit Serviettenknödel

\*\*\*

Zucchini mit Perlweizenfülle auf Schafkäsesauce mit Erdäpfeln

\*\*\*

flaumige Joghurtnockerl

**Preis pro Person inkl. Couvertgedeck**

**EUR 40,50**



## Barocke Spezial

### **Beispiele für Menüs**

- Couvertgedeck – Jourgebäck, Brot, Butter, Aufstriche € 3,00 (Preis pro Person)

#### **3 Gänge: EUR 22,50 (Preis pro Person)**

Wildpaté mit Sauce Cumberland und Sesambrot

\*\*\*

Schweinskotelett vom Grill auf grüner Kräutersauce mit Honigkarotten und Butternudeln

\*\*\*

Schoko-Mandelkuchen

#### **3 Gänge: EUR 22,50 (Preis pro Person)**

Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Kerbel-Sahnehäubchen

\*\*\*

Gebratener Fisch an Sardellen-Zitronen-Vinaigrette,

Juliennegemüse und Schlosskartoffeln

\*\*\*

Apfelküchlein

#### **3 Gänge: EUR 22,50 (Preis pro Person)**

Artischocken nach „Frantz de Rontzier“

\*\*\*

Glasiertes Huhn an Zweigelt-Zwiebelconfit und gedünstetem Marchfeldgemüse

\*\*\*

Lauwarmer Kuchen von der Edelschokolade

auf Kirschragout

## Beispiel für Buffet

### Das „Barocke“ – EUR 42,50 (Preis pro Person)

Kardinalspastete

Wildschinken

Wildpastetenkugeln

Barockes Schneckenragout

\*\*\*

Braune Fleischsuppe

\*\*\*

Boeuf a la Moda mit gezupftem Knödel

Fischschnitzerl mit Erbsensauce

Rotwild in Polnischer Sauce und Lorrenudeln

Krautwickel in dicker Rahmsauce

\*\*\*

Salatbuffet

Brot und Gebäck

\*\*\*

Mandelgrießkoch nach Leopold II.

Prinz Eugen Torte



### **Prinz Eugen**

**EUR 11,50 (Preis pro Person)**

Wildpastete nach Art des Hauses mit Preiselbeersauce

Rindfleischsülzchen mit Kernöl

Schloss-Hofer Schinkenplatte

Österreichisches Käsebrett

Brot und Gebäck

### **Marchfelder Jause**

**EUR 11,50 (Preis pro Person)**

Backhenderl mit Erdäpfelsalat

Wildschinken hausgeräuchert mit Preiselbeerobers

Saures Rindfleisch

Marinierter Schafskäse

Brot und Gebäck

### **Gulaschsuppe oder Krautsuppe**

**EUR 5,50 (Preis pro Person)**

Brot und Gebäck

### **Gulasch oder Chilli con Carne**

**EUR 7,50 (Preis pro Person)**

Brot und Gebäck

## *Geschäftsbedingungen*

- Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben und sind ausschließlich während der Saison 2016 gültig. Änderungen, Druck- und Schreibfehler sind vorbehalten.
- Unsere Preise verstehen sich inkl. Personal, Tischwäsche, Stoffservietten, Festgeschirr
- Die D&M Schlossgastronomie e.U. übernimmt keine Haftung für hinterlegtes bzw. vergessenes Eigentum der Veranstalter und Gäste
- Bei kulinarischen Veranstaltungen außerhalb der Schlösser und Parks Hof und Niederweiden, sowie des Archäologischen Parks Carnuntum verrechnen wir wegen erhöhtem Arbeits- und Materialaufwandes eine Cateringpauschale von € 5,00 pro Person.

## **Storno- bzw. Vertragsbedingungen**

Die uns bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilte Personenanzahl dient als garantierte Mindestzahl, die auf jeden Fall in Rechnung gestellt wird.

- Komplettabsagen von Veranstaltungen ab einer Größe von 50 Personen sind bis 21 Werktagen vor der Veranstaltung kostenlos.
- Bis 14 Werktagen vor der Veranstaltung verrechnen wir 10% vom Angebotspreis.
- Bis 7 Werktagen vor der Veranstaltung verrechnen wir 25% vom Angebotspreis.
- Bis 3 Werktagen vor der Veranstaltung verrechnen wir 50% vom Angebotspreis.
- 1 bzw. 2 Werktagen vor der Veranstaltung verrechnen wir 100% vom Angebotspreis.