



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

E-Mail: sloboda@schlossgastronomie.at

Empfänge

Agapen und Cocktailempfänge

Preise verstehen sich pro Stück

Canapés

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

EUR 2,10

Canapés Maria Theresia

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

EUR 2,60

Schwarzbrotsscheiben garniert mit

Eiaufstrich, Liptauer, Thunfischaufstrich,
Grammelschmalz

EUR 1,90

Finger Food warm

Schinkenkipferl,
Mini-Gemüse Puffer,
Blattspinat Tascherl,
Speckstangerl,
pikante Fleischbällchen,
kleine Schnitzerl,

EUR 2,90

Jourgebäck gefüllt

Schinken, Salami,
Käse, Schnitzerl,

EUR 3,10

Finger Food süß

Sacherwürfel,
Blechkuchenstücke,
Apfel- oder Topfenstrudel

EUR 2,40





Apero Pauschale Klassik

Preis pro Person für 1 Stunde EUR 13,50

Mineralwasser prickelnd und still

Orangensaft, Apfelsaft

Sekt aus dem Hause Meinl

Apfelsecco

Apero Pauschale Prinz Eugen

Preis pro Person für 1 Stunde EUR 16,90

Mineralwasser prickelnd und still

Bier vom Fass

Orangensaft, Holundersaft

Grüner Veltliner Sekt, Kellerei Szigeti

Muskat Ottonell, trocken ausgebaut

Campari, Aperol

Finger Food Pauschale Klassik

Preis pro Person für 1 Stunde EUR 8,90

4 Stück pro Person

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

Finger Food Pauschale Prinz Eugen

Preis pro Person für 1 Stunde EUR 11,50

6 Stück pro Person

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



Getränkepauschale Classic

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

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 29,50

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, Gemischter Satz – WG Lehner,..)
Wählen Sie einen Qualitätswein 0,75l rot
(Rubin Carnuntum – WG Riedmüller, Merlot – WG Haindl Erlacher ,Blaufränkisch – WG Riedmüller,...)
Kaffee

Getränkepreise für Bankett

Sekt Fl. 0,75l

Aus dem Hause Julius Meinl, trocken	EUR 22,00
Frizzante Rosé, WG Zeillinger	EUR 22,00
Apfelsecco, Stift Klosterneuburg	EUR 22,00
Szigeti Grüner Veltliner	EUR 29,00

Bier vom Fass - Gösser Märzen

Glas 0,33l	EUR 3,20
Glas 0,5l	EUR 4,10
Kaltenhauser Original Fl. 0,33l	EUR 3,30

Weine

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

Weine 0,75l

Rotweine: EUR 23,00 **Weißweine: EUR, 19,00**

Weingut Haindl Erlacher – Grüner Veltliner DAC, Merlot, Rosé..
Weingut Lehner – Gemischter Satz, Muskateller,..
Weingut Fleckl – Welschriesling, Riesling,..
Weingut Zeilinger – Roter Veltliner, Chardonnay,..
Weingut Riedmüller – Blaufränkisch, Rubin Carnuntum

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
Marillensaft 0,75l, Stift Klosterneuburg	EUR 8,50

Kaffee

Kleiner Brauner oder schwarzer	EUR 2,10
Großer Brauner oder schwarzer	EUR 3,80
Melange	EUR 3,00
Verlängerter schwarz oder braun	EUR 3,00

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 33,50 (Preis pro Person)



Tafelspitzsalat

Klassische Schinkenrolle

Forellentatar

Pannonische Krautsuppe

Schloss Hofer Hochzeitssuppe

Steirisches Wurzelfleisch / Salzkartoffeln

Käsespätzle

Schweinsbraten in Schwarzbiersauce

mit Semmelknödel / Paradeiserkraut

Salatbuffet

Brot und Gebäck

Somloer Nockerl

Mohnnudeln

Das „Österreichische“ – EUR 33,50 (Preis pro Person)

Klassische Roastbeefrolle

Marinierte Donaufische

Rindersulz / Kernöl

Wiener Erdäpfelsuppe

Kräftige Rindsuppe / Fleischstrudel

Klassisches Backhuhn / gebackenes Schnitzel / Schwein / Reis

Tafelspitz mit / Erdäpfelschmarren / Apfelkren

Gebratener Zander / Marchfelder Gemüse / Petersielerdäpfel

Salatbuffet

Brot und Gebäck

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster

Kaiser Franz Josef Torte

Das „Italienische“ – EUR 38,50 (Preis pro Person)

Tomaten-Ruccola-Tartare an Olivenbrot
Prosciutto-Chips / Granna / Antipasti Verdure
Mascarpone-Gemüseterrine

Strauchtomatencremesuppe / Mozzarellakugeln
Basilikumschaumsuppe / Cracker

Gebraten Kalbsstelze auf italienische Art / Papardelle
Poulardenbrust / Tomaten / Parmesan / cremige Polenta
Risotto / Gemüse der Saison / gegrillte Garnelen

Salatbuffet

Brot und Gebäck

Tiramisu / Eierlikör

Schoko-Profiteroles



Grillbuffet – EUR 39,50 (Preis pro Person)

Roastbeefplatte / Sauce Tartare

Salat Caprese / Basilikumpesto

Räucherfischtatar

Grillstücke vom Schwein – Kotelett, Bauch

Grillstücke vom Rind - Beiriedscheiben

Grillstücke vom Geflügel – Hendlflügel / Putenbrustscheiben

Lachsmittelstück / Basilikum / Tomaten

Folienkartoffeln, Grillgemüse / Gitterpommes

Salatbuffet

Brot und Gebäck

Teufelssauce, Currysauce,

Knoblauchsauce

Käse vom Brett

Flambierte Erdbeeren

Menü

- Couvertgedeck – Jourgebäck, Brot, Butter, Aufstriche € 4,00 (Preis pro Person)

Beispiele für Menüs

3 Gänge: EUR 15,50 (Preis pro Person)

Kräftige Rindsuppe / Leberknödel

Schopfbraten in Biersafterl / Speckkraut / Semmelknödel

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster

3 Gänge: EUR 18,00 (Preis pro Person)

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Zwiebelrostbraten / Schloss Hofer Kartoffel

Fruchtknödel nach Saison

4 Gänge: EUR 24,50 (Preis pro Person)

Mediterranes Lachs-Tatar

Bierschaumsuppe

gefüllte Hühnerbrust in Mandelpanier / Gemüse-Risotto

Somloer Nockerl

4 Gänge: EUR 26,50 (Preis pro Person)

Mozzarellaterrine an marinierten Tomatenscheiben

Wiener Erdäpfelsuppe

Zander kross gebraten / Petersilienkartoffel / Marchfeldgemüse

Eierlikör Tiramisu

4 Gänge: EUR 26,50 (Preis pro Person)

Prosciutto / hausgemachtes Antipasti / ofenfrisches Olivenbrot

Cremesuppe der Saison

Schweinsfilet im Speckmantel

Frühlingsgemüse / Erdäpfelgratin / Pfeffersauce

Beeren Panna Cotta



Marchfeldmenü: EUR 24,50 (Preis pro Person)

Donaufischterrine / Pilzsalat / Basilikumsauce

Mangold Erbsen Cremesuppe / Schinkenstreifen

Kalbsbutterschnitzerl / Erdäpfelpüree / Grüner Salat

Nussnudeln / Rotweibirnen

6-Gang-Menü: EUR 43,00 (Preis pro Person inkl. Couvert)

Terrine von Donaufischen / marinierte Blattsalate / Kressemarinade

Kräftige Rindsbouillon / Safranfrittaten

Risotto / Gartenkräuter / gegrillte Garnelen

Champagner Sorbet

Tranche von der Hochrippe / Zweigeltsauce / Erdäpfelstrudel / Gemüsebouquet

S'omloer Nockerl / Obers / Schokoladensauce

Vegetarische Alternativen

- Kalte Avocado-Gemüse-Suppe
- Cremige Pilze / Serviettenknödel
- Gefüllte Zucchini / Perlweizenfülle / Schafkäsesauce / Erdäpfel
- flaumige Joghurtknockerl

Vegane Alternativen

- gefüllte Melanzani / Couscous / Paradeiser
- Kichererbsenragout / Pilaff-Reis
- Alt-Römischer Kirschkuchen

Barocke Spezial

Beispiele für Menüs

- Couvertgedeck – Jourgebäck, Brot, Butter, Aufstriche € 4,00 (Preis pro Person)

3 Gänge: EUR 24,50 (Preis pro Person)

Wildpastete / Chilli-Marille / Brioche

Schweinskotelett vom Grill / grüne Kräutersauce / Honigkarotten / Butternudeln

Schoko-Mandelkuchen

3 Gänge: EUR 24,50 (Preis pro Person)

Schaumsuppe von jungen Erbsen / Kerbel-Sahnehäubchen

Gebratener Fisch / Sardellen-Zitronen-Vinaigrette,

Juliennegemüse / Schlosskartoffeln

Lauwarmer Apfelkuchlein

3 Gänge: EUR 24,50 (Preis pro Person)

Artischocken nach „Frantz de Rontzier“

Glasiertes Huhn / Zweigelt-Zwiebelconfit / gedünstete Spätzle

Nesselroder Bombe

Beispiel für Buffet

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

Kardinalspastete

Wildschinken

Spinattorte

Wildeinmachsuppe

Barocke Bierschaumsuppe

Boeuf a la Moda / gezupfte Knödel

Fischschnitzerl / Erbsensauce

Rotwild / Orangensauce / Knödel

Kohlwickel / weiße Rahmsauce / Lauchkartoffel

Mandelgrießkoch nach Leopold II.

Kaiserin Maria Theresien Torte



Heurigen Jause

EUR 11,50 (Preis pro Person)

Liptauer / Eieraufstrich / Grammelschmalz
Kümmelbraten / Schweinsbraten / Geselchtes
Presswurst / Schinken / Blunze ´n
Käseplatte
Brot und Gebäck
Sauergemüse / Saucen

Wild-Gulaschsuppe oder Pannonische-Krautsuppe

EUR 6,50 (Preis pro Person)

Brot und Gebäck

Gulasch oder Chilli con Carne, Vegetarische Erdäpfelsuppe, Veganes Tofu-Erdäpfelgulasch

EUR 7,50 (Preis pro Person)

Brot und Gebäck

Geschäftsbedingungen

- Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben und sind ausschließlich während der Saison 2017/2018 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 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.