

Reisebuskarte

von 12 Uhr bis 14.00 Uhr

Reisebuskarte

Bitte rufen Sie am Reservierungstag bis **10:00 Uhr** an oder senden Sie uns eine E-Mail an buero@cateringmv.de, um uns Ihre gewünschten Speisen mitzuteilen.

Vielen Dank! Ihr Team von **Schloss Seehof**

Camembert mit Preiselbeer-Cranberrychutney / 14,90

Knusprig gebratener Camembert auf geröstetem Bauernbrot mit knackigen Nüssen verfeinert und Bio-Berghonig an frischer Gartenkresse mit Preiselbeer-Cranberrychutney

Graved-Lachs-Süppchen mit Grissini / 7,90

Eine cremige Suppe aus aromatischem Lachs-Fond verfeinert mit Dill und einem Hauch Zitrone.

Dazu knusprige Grissini kunstvoll umwickelt mit zarten Scheiben von Graved-Lachs.

– ein stilvoller Genuss mit raffiniertem Touch.

Geschnetzelte Hähnchenbrust „Züricher Art“ / 17,90

Hähnchenbruststreifen auf dem Grill gebraten mit italienischem, fruchtigem Weißwein abgelöscht, verfeinert mit frisch gebratenen Egerlingen, fein gehackten Zwiebeln und grünen Gartenkräutern, dazu Knopfspätzle.

Steierisches Backhendl Rezept von David Vavra / 18,10

von der Hendlbrust an Remouladen-Chili-Dip mit Gartensalatbouquet und Radieschen-Kartoffelsalat.

Reisebuskarte

von 12 Uhr bis 14.00 Uhr

Reisebuskarte

Bitte rufen Sie am Reservierungstag bis **10:00 Uhr** an oder senden Sie uns eine E-Mail an buero@cateringmv.de, um uns Ihre gewünschten Speisen mitzuteilen.

Vielen Dank! Ihr Team von **Schloss Seehof**

Schnitzel nach „Wiener Art“ / 18,40

Knusprig paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art, zart und saftig, serviert mit goldbraun gebratenen Potato-Dippers oder Kartoffelsalat

*** Knusperhendl auf Wildkräutergarten / 17,90**

Frischer Wildkräutersalat verfeinert mit Rucola, Gurken, Rettich, Rotkraut, Tomaten und Paprika; getoppt mit gerösteten Kürbiskernen und aromatischen Knoblauchsprossen. Dazu wird serviert knusprig gebackenes Backhendl und ein würziger Chili-Remouladendip.

*** Kräutergartl mit Falafel | VEGAN / 17,90**

Ein bunter Mix aus Rucola, Gurken, Rettich, Rotkraut, Tomaten und Paprika verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen, aromatischen Knoblauchsprossen. Serviert mit knusprigen Falafelbällchen und einem erfrischend scharfen Salsa-Dip

Paar Bamberger Frankengriller / 14,90 Böhnleins Kunner 240g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot.

Dessert - Empfehlung

Windbeutel mit Sahne und Kirschen / 7,40

Luftiger Brandteig gefüllt mit frischer Sahne und saftigen Kirschen, veredelt mit einem Hauch von Staubzucker (in der Saison auch mit Erdbeeren).

Alois Dallmayr Affogato / 4,90

Eine Kugel zartschmelzendes Bourbon-Vanilleeis trifft auf heißen, aromatischen Via Verde Bio-Espresso. Ein himmlisches Zusammenspiel aus heiß und kalt, cremig und kräftig.

Majestic Orange Royale / 7,90

Ein erfrischender Aperol verfeinert mit einem Schuss Prosecco und gekrönt mit einer Kugel Orangensorbet - ein spritziger Genuss mit fruchtiger Note!