

Reisebus Speisekarte

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

GRÜNE GAZPACHO MIT ERBSEN & MICROGREENS kalt serviert / 7,10

Mit sonnengereiften Gurken, Zucchini und knackigen Erbsen, verfeinert mit gehackten aromatischen Gartenkräutern, Knoblauch und Frühlingszwiebeln mit knusprigen Croutons und Parmesan

MOZZARELLA DI BUFALA / 13,50

Büffelmozzarella mit Rauke, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto, sonnengereiften Oliven und getrockneten Tomaten, dazu ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG KLASSIKER

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST „ZÜRICHER ART“ / 17,90

Hähnchenbruststreifen auf dem Grill gebraten mit italienischem, fruchtigen Weißwein abgelöscht, verfeinert mit frisch gebratenen Egerlingen, fein gehackten Zwiebeln und grünen Gartenkräutern, dazu goldbraun gebratene Kartoffelrösti

SCHNITZEL „WIENER ART“ / 17,90

Zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in einer knusprigen Panade in der Pfanne gebraten mit erfrischenden Zitronenecken und knusprigen Potato Dippers oder Kartoffelsalat

KABELJAU IM PERGAMENT AUS DEM BACKOFEN / 22,90

Im Pergamentpapier fein gegart mit fruchtigen, italienischen Zitronen, duftendem Rosmarin, Mittelmeer Oliven in feinen Scheiben mariniert mit mediterranen getrockneten Tomaten, dazu gegrilltes Gemüse von der Aubergine & Zucchini mit knusprigen Kartoffelwürfeln und zweierlei Dips

TIROLER KAISERSCHMARRN / 15,10

Frisch aus der gusseisernen Pfanne mit kross gerösteten Mandelblättchen und fruchtigem Apfelmus

Restaurant – Café Schloss Seehof

14, 96117 Memmelsdorf 0951 40 71640 / buero@cateringmv.de

Bitte teilen Sie uns 3 Stunden vor Anreise Ihr Essenswünsche mit.
Ab 40 Personen ist die Reiseleitung & sowie der Busfahrer kostenfrei.



Reisebus Speisekarte
von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

HAUPTGANG KLASSIKER

„BOWL GARTENSTADT“ / 17,90

Quinoa, marinierte Kräutertomatenwürfel & Gurken,
knackige Paprika, fruchtiger Couscous, mariniertes Basmatireis,
Karotten, Mais, Edamame, Kichererbsen, grüner Salat wahlweise mit;

- **VEGANEN leuchtenden ROTE RÜBE-PUFFER** mit gerösteten Nüssen
- **VEGANEN KICHERERBSEN-BÄLLCHEN** mit gegrillter Paprika und getrockneten Tomaten
- **HÄHNCHEN KNUSPERFILET** paniert mit hausgemachtem Dip

LINGUINE AGLIO E OLIO E PEPERONCINO / 14,90

Linguine aus dem Meersalzwasser al dente gekocht
mit zerdrückten und fein gehackten Knoblauch in reichlich nativem Olivenöl erhitzt,
mit frisch gemahlenem Pfeffer abgeschmeckt
und glattblättriger Petersilie, mit Chili verfeinert und Grana Padano

KARTOFFELRÖSTI MIT GRAVED LACHS / 17,90

Kartoffelrösti knusprig aus der Pfanne gebraten
mit hausgebeiztem Graved Lachs
an Senf-Gartenkräuterdip und Salatbouquet