schloss seeburg
restaurant | kreuzlingen

Eventmenüs

SEEBURG	ALLES APFEL
Thurgauer Saisonsalat Tomaten | Rucola | Sbrinz CHF 14 Schweinskopfbäggli geschmort Saisongemüse | Rollgersten-Risotto inkl. Nachservice CHF 44 Dessertteller Seeburg Minidessert | Glace | Streuselkuchen CHF 15	Apfel-Wirzsuppe Rohschinken CHF 14 Filet vom Kräuterschwein | Apfelsauce Rettich | Kartoffelstock inkl. Nachservice CHF 45 Quarkcreme | Apfelkompott Nusscrumble CHF 12

VEGANES MENÜ	SEERAUSCHEN
Zuckermaissuppe Pinienkerne | Pflaume CHF 12 Gnocchi | Tomatensalsa Krautstiel inkl. Nachservice CHF 36 Chiapudding Nusscrumble | Zitronensorbet CHF 14	Lauwarme Lachsforelle Gurke | Rettich | Avocado CHF 22 Thurgauer Saiblingfilet gebraten Weissweinschaum Saisongemüse | Kräuterkartoffeln inkl. Nachservice CHF 49 Joghurt-Zitronen Panna Cotta Aprikosensorbet | Haferflocken CHF 14

WEIDELUFT	RIND**SPIRATION**
Blattsalat vom Ammannhof | Kräuterdressing Radiesli | Kräuter aus dem Schlossgarten CHF 14 Ostschweizer Kalbshuft im Vakuum gegart Kräuterjus Wurzelgemüse | Rosmarin-Kartoffelgratin inkl. Nachservice CHF 50 Haselnussparfait Zwetschgensorbet | Gewürzhüppe CHF 14	Gebackene Tomatensuppe Basilikum | Pinienkerne CHF 12 Rindsentrecote gebraten | Estragonjus Peperonata | Kräuterrisotto inkl. Nachservice CHF 56 Zitronen-Tarte Meringues | Beerensauce CHF 12

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst.
Version 03.2024 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Restaurant Schloss Seeburg | Jacqueline & Matias Bolliger | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen
T +41 71 688 40 40 | kontakt@schloss-seeburg.ch | www.schloss-seeburg.ch

schloss seeburg
restaurant | kreuzlingen

Dessert | Käse

Minidesserts als Buffet oder in der Tischmitte

Gerne bietet unser Küchenchef für Sie saisonale Minidesserts an, die perfekt mit einer Fruchtplatte kombiniert werden können, um ein einzigartiges Dessertbuffet zu kreieren. Wir stellen die Desserts auf Wunsch auch direkt in die Mitte des Tisches.

Verschiedene saisonale Minidesserts
Streuselkuchen | Früchte
CHF 16

Alles Käse

Käseplatte zum Dessertbuffet
Feigensenf | Chutney | Früchtebrot
CHF 200 | 50 Personen

Käseteller «Kartause Ittingen»
4er Selection | Dörraprikosenchutney | Früchtebrot
CHF 18

Wir freuen uns, Sie bald im einmaligen Schlossambiente begrüssen und begeistern zu dürfen.

Die Preise gelten als Gruppenpreise bei einem einheitlichen Menü, ausgenommen Allergieabweichungen sowie vegetarische und vegane Gerichte. Je nach Wunsch und Budget stellen wir Ihnen weitere Angebote zusammen.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst.
Version 03.2024 | ersetzt alle vorherigen Angebote

Restaurant Schloss Seeburg | Jacqueline & Matias Bolliger | Seeweg 5 | 8280 Kreuzlingen
T +41 71 688 40 40 | kontakt@schloss-seeburg.ch | www.schloss-seeburg.ch