DAS SCHLOSSPLATZFEST

Übersichtsplan

20.–24. JULI 2023

SPEISEN & GETRÄNKE

1 Santiago's Kitchen
2 Spatzl & Spezl
3 Heimatliebe
4 Das Schubart
5 Mamma Mia
6 Kai Sushi Bar
7 Le Petit Paris

A Kulmbacher
B Barcelona
C Wohnzimmer
D Geladona
E Kulmbacher
F GOGER

GASTRONOMEN

Kulinarischer Genuss am Schlossplatzfest

Schubart (international)
Vorspeisen: Bunte Salat Bowl
Hauptspeisen: Flammkuchen – Elsässer oder mit Lachs | Kartoffelpuffer aus der Riesenpfanne mit verschiedenen leichten Dips, geräuchertem Lachs, Garnelenspieß oder Apfelmus
Nachspeisen: Schokofrüchte | Crêpes | Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße | Kaffeespezialitäten & Eiskaffee vom Rösthirsch

Reservierung:
info@cafe-schubart.de
Betreff „Sponsoring Reservierung Schlossplatzfest"

Spatzl & Spezl (deutsch/amerikanisch)
Vorspeisen: Spanferkel Semmel (auch To-Go) I Jausenbrettl mit 3-erlei im Glas zur eigenen Auswahl: Obazda, Wurstsalat, Alm- Leberwurst, Weißer Käse, Gouda, Tiroler Speck
Hauptspeisen: Spanferkelsemmel mit Kraut | Ofenkartoffel mit Weißem Käs I Hamburger I Cheeseburger I Alpen Burger I Schlossplatz Burger I Wiesen-Pommes

Reservierung:
mail@spatzl-spezl.de
Betreff „Sponsoring Reservierung Schlossplatzfest"

Le Petit Paris (französisch)
Hauptspeisen: geröstete französische Landbrote mit Rucola oder Camembert oder Garnelen

Reservierung:
Whatsapp 0173/2711300

Santiago's Kitchen (Südamerikanisch)
Hauptspeisen: Südamerikanische Ceviche mit Black Tiger Garnele an einer Maracuja-Chilli-Ingweremulsion mit Leche de Tigre, Koriander, Schalotten, gerösteten Mais, Mango und Quinoa-crunch/ vegane Option: Sternfruchtceviche | Südamerikanische Chorizo und Pulpo vom Grill auf getrüffeltem Selleriepüree mit confierten Kirschtomaten | Südamerikanische „Carne Asada" - Prime Cuts vom Black Angus Rind auf dem Grill mariniert mit Chimichurri und Pico de Gallo Vinaigrette (Kirschtomaten, Schalotten, Paprika, Koriander) dazu Yuca frita (Frittierte Maniok-Sticks) und Limettenaioli | Cremige Burrata auf Kirschtomaten, Pfirsichspalten, Avocado und Basilikumpesto mit kolumbianischen Arepas knusprige Maistortillas/Optional mit Jamón Ibérico
Nachspeise: Südamerikanisches Maracujamousse im Gläschen mit weißer Schokolade, Dulce de Leche und frischen Beerentoppin

Reservierung:
schlossplatzfestcoburg@santiagos-kitchen.de
Betreff „Sponsoring Reservierung Schlossplatzfest"

GASTRONOMEN

GASTRONOMEN

Kulinarischer Genuss am Schlossplatzfest

Kai Sushi Bar (asiatisch)
Hauptspeisen: Feiner Lachs mit Ingwer-Sojasauce, verschiedene Sushi mit Lachs, Thunfisch und Garnelen, Knusprige Ente mit Gemüse und Mango-Miso-Sauce, Gemüse und Tofu in Kokos-Erdnusssauce

Reservierung:
roettenbach@kai-sushibar.de
Betreff „Sponsoring Reservierung Schlossplatzfest"

Mamma Mia (italienisch)
Vorspeisen: Carpaccio die Bresaola mit Rucola, gehobelten Parmesan, in einem Trüffel-Zitronen-Vinaigrette | Gemischter italienischer Antipasti-Telleri
Hauptspeisen: Pasta Scampi e Zucchini in einer Cremesoße | Pasta con Burrata in einer pikanten Tomatensoße mit italienischer Salsiccia | Pizza Margherita, Diavola und Speciale (in Stücken auch To-Go)

Reservierung:
mammamiacoburg@t-online.de
Betreff „Sponsoring Reservierung Schlossplatzfest"

Heimatliebe (russisch)
Hauptspeisen: Schaschlik Schwein/Hähnchen mit Olivie als Beilage und Baguette (mariniertes Fleisch am Spieß gegrillt), Tschebureki auf Salatbouquet (frittierte Teigtaschen mit Hackfleisch), Wareniki (gekochte Teigtaschen mit Kartoffelpüree Füllung), Olivie (Hausgemachter Kartoffelsalat mit Schinkenwurst)

Reservierung: reservierung@heimatliebe-coburg.de
Betreff „Sponsoring Reservierung Schlossplatzfest"

GETRÄNKE & CO.

Speisen werden der Übersicht wegen stark verkürzt dargestellt.
Details entnehmen Sie bitte den Karten vor Ort.