

  
*Hotel am Schloß*  
A P O L D A

Menü- und Buffetmappe





Sehr geehrte Damen und Herren,

in dieser Mappe finden Sie eine bunte Mischung aus Menü- und Buffetvorschlägen. Wir hoffen, damit Ihren Erwartungen gerecht zu werden.

Haben Sie andere Vorstellungen, außergewöhnliche Wünsche oder Fragen zu unseren Produkten? Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gern - auch zu vegetarischen, laktosefreien oder glutenfreien Speisen. Ebenfalls stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen oder tauschen einzelne Komponenten eines Buffets aus. Bitte beachten Sie, dass dies zu einer Preisänderung führen kann.

Alle Preise in dieser Mappe sind für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten kalkuliert. Wünschen Sie die Lieferung an einen Veranstaltungsort Ihrer Wahl, berechnen wir eine Lieferpauschale abhängig von Weg und Aufwand. Darüber hinaus können zusätzliche Kosten für den Einsatz von Servicepersonal während des Caterings entstehen.

Alle Buffets sind ganzjährig buchbar ab 20 Personen.  
Unsere Menüs und Fingerfood-Angebote sind bereits ab 10 Personen buchbar.

Eine festlich geschmückte Kaffeetafel, zu der wir Kaffee, Tee und Kakao sowie Thüringer Kuchen und Sahne servieren, kostet 13,00 € pro Person.

Wir freuen uns, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen!

Ihr Team des



Hotel am Schloß  
APOLDA

# 3-Gang-Menüs

## Rustikales Menü

Apoldaer Apfelsuppe  
cremiges Apfelsüppchen mit Ingwer und Chili abgeschmeckt,  
mit einer gebrannten Haube aus Apoldaer Weißbiersabayon  
und einem fruchtigen Ziegenfrischkäsecrostini



Gebackener Schweinekrustenbraten  
mit Knoblauch, Kümmel und Majoran gewürzt und  
in Apoldaer Schwarzbier „Schwarzer Esel“ geschmort,  
dazu mildes Sauerkraut und Kartoffel-Lauchgratin



Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Hippengebäck

20,50 € pro Person

## Schlossmenü

Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüsejulienne und  
Streifen vom Kräuterpfannkuchen



Gebratene Schweinemedallions unter der Pommery-Senf-Kruste gratiniert  
an Pfefferrahmsauce mit Bohnenbündchen  
und Kräuterkartoffelrösti



Vanille-Bayrischcreme  
auf Erdbeersauce mit Beeren umlegt

25,00 € pro Person inkl. Aperitif

# 4-Gang-Menüs

## Thüringer Menü

Gebackene Ziegenfrischkäsepraline  
im Apoldaer luftgetrockneten Schinken an  
Wildkräutersalat und Dornfelder Zwiebelkonfitüre



Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Sago und Würfeln vom Ochsenschwanz



Gerolltes Schweinefilet mit getrüffelnder Bratwurst gefüllt,  
mit scharfer Tomatensauce an Ofengemüse  
und gegrillten Heichelheimer Knöllchen



Brotpudding Thüringer Art  
mit Vanilleeis und Fruchtsauce

29,50 € pro Person

## Toskanisches Menü

Lachscarpaccio mit Kräutern ummantelt,  
an Rucola mariniert mit Limettenvinaigrette  
und gerösteten Pinienkernen



Cremesuppe vom Spinat „nach Florentiner Art“  
mit pochiertem Wachtelei und frischer Sahne



Für jeden Geschmack etwas - Plattenservice  
Filetplatte des Schlossherren  
mit zarten Schweinemedallions, gebratenen Tournedos vom Rind,  
Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken an verschiedenen Saucen,  
Romanescoröschen, Brokkoliröschen und glasierte Möhren,  
dazu reichen wir Kartoffelplätzchen, Walnussgnocchi und Rosmarinkartoffeln



Mousse von weißer und zartbitterer Schokolade  
auf Himbeerspiegel und Hippengebäck

34,50 € pro Person

# Hochzeitsklassiker

Terrine von Frischkäse und frischen Kräutern  
mit Röstpaprika und Zucchini  
an Zupfsalat mit Cumberlandsauce



Thüringer Hochzeitssuppe  
Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen  
und buntem Gemüse



Plattenservice  
Braten von Schweine- und Rinderfilet an verschiedenen Saucen,  
dazu Rahmchampignons, bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise,  
Apfelrotkohl und Mandelbällchen,  
Petersilienkartoffeln und Hüllerchen



Quark-Kirschauflauf an Schokoladenpralinensauce  
mit Gewürzbirne und Birnensorbet

32,00 € pro Person

# Gala-Menü

Räucherlachs-Frischkäseterrine  
mit Forellenkaviar und Honig-Orangen-Vinaigrette  
an einer Auswahl von marktfrischen Blattsalaten



Cappuccino von der Strauchtomate  
mit krossem Apoldaer Schinken



Gefüllte Perlhuhnbrust  
auf gedünstetem Blattspinat und Wallnussrisotto



Rosa gebratenes Lammkarree unter der Olivenkruste  
mit Thymianjus auf mediterranem Ofengemüse  
und Pestognocchi



Hausgemachtes Tiramisu  
mit Beerenspieß

45,50 € pro Person

# Damals war's

## Vorspeisen

Harzer und Altenburger Käse vom Brett,  
Thüringer Wurstspezialitäten mit verschiedenen Schinken

Brathering, Seelachsschnitzel und Saßnitzer Rollmops

Feuriger Rindfleischsalat,  
Eiersalat mit Kochschinken und Schnittlauch,  
Deftiger Wurstsalat nach Thüringer Art

Selleriesalat mit Zwiebeln, Essig und Öl,  
Spreewälder Gurkensalat,  
Weißkrautsalat mit Möhre

Butterschmalz mit Apfel,  
Verschiedenes Brot und Brötchen



## Warme Speisen

Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone

Steak au four  
Kleine Schweinesteaks mit Würzfleisch und Käse überbacken

Broilerkeulen

Spießbraten mit Sauerkraut

Spirelli mit Tomatensauce

Blumenkohl, Buttermöhren,  
Zuckererbsen und gebratene Champignons

Petersilienkartoffeln, Kroketten, Thüringer Klöße



## Dessert

Rote Grütze mit Grieß,  
Götterspeise,  
Schokoladenpudding,  
Vanillesauce

21,00 € pro Person

# Schlossbuffet

## Vorspeisen

Kräuterfrischkäseterrine an Blattsalaten, Wiberg Essig und Öl

Tomaten - Mozzarellasalat

Thüringer Fleischsalat

Bauernsalat mit Schafskäse

Salatauswahl mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten und 2 Dressings

Schinkenauswahl mit Sahnemeerrettich

Thüringer Käse mit Trauben vom Holzbrett

Buttervariation

Auswahl von Brot und Brötchen



## Suppe

Tagessuppe (nach saisonalem Angebot)



## Warme Speisen

Schweinemedallions unter der Kräuterparmesankruste

auf Toskanischer Gemüse-Grillkartoffelpfanne

Gönnataler Putenbrust in Petersiliensauce mit Kartoffelwickelkloß

Alaska Heilbuttfilet auf Rahmspinat und Basmatireis



## Dessert

Griechischer Joghurt mit Pfirsichhaube

Rote Grütze mit Vanillesauce

21,00 € pro Person

# Thüringer Buffet

## Vorspeisen

Mellinger Lachsforelle und verschiedene Arten von Räucherfisch  
aus dem Buchenrauch mit Apfel-Meerrettichsahne

Spezialitäten vom Thüringer Metzger mit verschiedenen Schinken  
und hausschlachtener Wurst an sauer eingelegtem Gemüse

Hausgemachte Schüsselsülze mit Remouladensauce

Schnitzelgehacktes mit Lauchsalat

Deftiger Thüringer Silvestersalat nach Uromas Rezept

Weimarer Zwiebelmarktsalat

Verschiedene Senfsorten aus der Senfmühle Kleinhettstedt

Brot & Partybrötchensortiment, Butter & Griebenschmalz



## Warme Speisen

Pürierte Kartoffelsuppe mit Magerspeck und Majoran

Wurstsuppe mit Fadennudeln und Hackfleischklößchen

Perlhuhn mit Apfel-Rosinen-Füllung - wie Goethe es liebte -  
mit Vanillemöhren und Heichelheimer Knöllchen

Suhler Wildschweinbraten mit Pilzen und Hüllerchen

Fisch aus den Mellinger Teichen in Erfurter Bornsenf-Wurzelsud  
gargezogen, dazu Kartoffelstampf



## Dessert

Altenburger Ziegenkäse und Harzer Roller vom Brett  
mit allerlei fruchtigen Beigaben

Thüringer Kuchen,  
Apoldaer Kirschkpfanne

26,00 € pro Person

# Zwiebelmarkt-Buffer

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate der Saison  
mit Joghurtdressing und Holunderblüten-Vinaigrette

Zwiebelmarktsalat

Mozzarellabällchen und Kirschtomatensalat Caprese mit Rucolapesto

Mellinger Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Zitrone

Hausgeschlachtene Platte mit Thüringer Mett, Zwiebelwürfel und Cornichons

Warmer Zwiebelkuchen wie vom Apoldaer Zwiebelmarkt

Brot, Brötchen, Butter



## Warme Speisen

Weimarer Schnippelsuppe

Gebackene Schweineschulter unter der Honigkruste  
mit mildem Schlachtekraut und Kartoffelgratin

Hühnerkeule mit gebuttertem Marktgemüse und Nussspätzle

Gebratenes Lachsfilet auf Rahmblattspinat und Kräuterreis

Schweinemedallions auf mediterranem Ofengemüse und Heichelheimer Knöllchen



## Dessert

Europäische Käseauswahl mit Trauben und Obst garniert

Verschiedene Crèmes und Mousse

Gemischtes Eis von Schöller mit verschiedenen Saucen und Sahne

Frischer Fruchtsalat

26,50 € pro Person

# Hausbuffet

## Vorspeisen

Räucherfisch und Würzlachs mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Gefüllte Eier mit Kaviar

Kräuterfrischkäseterrine an Blattsalaten und Balsamicovinaigrette

Antipasti mit Tomaten und Mozzarella

Bauernsalat mit Schafskäse

Schinkenauswahl

Käse vom Holzbrett

Buttervariation

Auswahl von Brot und Brötchen



## Warme Speisen

Tagessuppe (nach saisonalem Angebot)

Schweinemedallions unter der Kräuterparmesankruste  
auf Toskanischer Gemüse-Grillkartoffelpfanne

Gebratener Wochenfisch auf rahmigem Blattspinat  
mit Tagliatelle

Gönnataler Putenbrustgeschneitztes mit Champignons  
und Gemüsebasmatireis



## Dessert

Griechischer Joghurt mit Pfirsichhaube

Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren

27,00 € pro Person

# Mediterranes Buffet

## Vorspeisen

Parma- und Serranoschinken an Melonencocktail

Verschiedene Antipasti mit Cocktailtomaten und Minimozzarella

Spinat-Räucherlachsrolle

Vitello tonnato (mit Thunfischsauce)

Toskanischer Nudelsalat mit gebratener Hähnchenbrust

Gegrillte Garnelenspieße

Spinatsalat mit Thunfisch und Ei

Ciabatta, Baguette & Brötchen,  
Butterauswahl



## Warme Speisen

Rucola-Pestosuppe

Minestrone

Kalbsgeschnetztes in Zitronen-Schmantsauce

Gebrautes Meerbarbenfilet mit kanarischen Salzkartoffeln und grüner Mojo

Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf  
Ratatouillegemüse

Moussaka

Auflauf von Auberginen, Rinderhack und Kartoffeln

Steinpilzrisotto

Nudelvariation mit verschiedenen Pestos



## Dessert

Hausgemachtes Tiramisu,  
Griechischer Joghurt mit Honig und gebrannten Nüssen,  
Panna cotta mit Karamellsauce

35,00 € pro Person

# Fingerfood

Bitte stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet selbst zusammen. Buchbar ab 10 Personen.

## Kalte Speisen

Weißbrotschnitten mit Schweinebraten, Schinken gekocht,  
Käse und Roastbeef belegt,  
Bruschetta mit Tomate sugo und Bruschetta mit Champignons,  
Schinken-Spargel-Wraps,  
Salzgebäcktaler mit Käsecreme,  
Käserolle  
**je Speise 2,00 € pro Person**

Ziegenfrischkäsepraline im Nussmantel,  
Matjestatar auf Pumpernickel,  
Miniwraps,  
Tomate-Mozzarella-Spieße,  
Kleine Antipastiauswahl  
**je Speise 3,00 € pro Person**

Garnelensalat im Glas,  
Gebratene marinierte Jakobsmuschel auf  
Wakamesalat in der Austerschale  
**je Speise 4,50 € pro Person**



## Warme Speisen

Verschiedene Hähnchenspieße,  
Saté-Spieße  
**je Speise 2,50 € pro Person**

Shrimps auf Zitronengras-Stick  
**3,00 € pro Person**



## Dessert

Fruchtspieße  
**2,50 € pro Person**

Petit fours  
**3,00 € pro Person**

Die Preise sind Abholpreise. Je nach Kundenwunsch entstehen weitere Kosten wie Lieferpauschale und Kosten für Personal und Dekoration.  
Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot.

# Imbissvorschläge

Zum Imbiss gehören Heimbs Filterkaffee und Dallmayr Tee.

## Imbiss 1

Tagessuppe,  
Rohkost-, Nudel- und Kartoffelsalat,  
Gebackenes Gemüse  
9,00 € pro Person



## Imbiss 2

Tagessuppe,  
Belegte Brötchen,  
Wiener Würstchen mit Brot  
8,50 € pro Person



## Imbiss 3

Tagessuppe, Blätterteig- und  
Plundergebäck pikant & süß,  
Nudelvariation mit diversen Saucen  
9,00 € pro Person



## Imbiss 4

Vier Canapés,  
Rohkost- und Gemüsesalate  
11,50 € pro Person

## Deftiger Imbiss

Ungarische Gulaschsuppe mit Brötchen,  
Brötchen belegt mit Räucherlachs, Schinken und Salami,  
Käse vom Brett mit Trauben, Butter und Baguette,  
Gemüsesticks mit Kräuterquark,  
Schokoladenpudding mit gerösteten Mandeln und Vanillesauce,  
Obstkorb  
14,50 € pro Person



## Rustikaler Imbiss

Thüringer Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch,  
Wiener Würstchen und bunter Kartoffelsalat,  
Bauernsalat mit mariniertem Hirtenkäse,  
gebutterte Baguettescheiben belegt mit Schinken und Käse,  
Götterspeise mit Vanillesauce  
14,50 € pro Person

# Eisbuffet

...als weiterer Höhepunkt und Krönung Ihrer Veranstaltung

## Variante A

Großes Eisbuffet auf unserer Terrasse am Teich  
(ab 25 Personen)

Nach Einbruch der Dunkelheit bzw. individueller Vereinbarung  
Wir verwenden ausschließlich Mövenpick-Eiscreme aus dem Hause Schöller  
mit einer Auswahl an Früchten, Saucen, Fruchtmark und Schlagrahm.

10,00 € pro Person



## Variante B

Kleines Eisbuffet  
(ab 10 Personen)

Wir verwenden Mövenpick-Eiscreme aus dem Hause Schöller  
mit einer Auswahl an Früchten, Saucen, Fruchtmark und Schlagrahm.

7,50 € pro Person



## Variante C

Eisplatte  
(ab 5 Personen)

Zur Ergänzung Ihres Buffets  
mit Mövenpick-Eiscreme aus dem Hause Schöller, Früchten und Sahne

5,50 € pro Person



**Eisfiguren 10,00 € pro Stück**

# Zusatzleistungen

## Begrüßung und Empfang

Hausmarke Sekt, extratrocken, halbtrocken	0,1 L	3,50 €
Riesling Flaschengärung	0,1 L	4,00 €
Bowle mit Früchten der Saison	0,1 L	3,50 €

## Dekoration

Frische Blumen, zusätzliche Dekorationselemente nach Weiterberechnung  
Papier- und Stoffservietten, Kerzen und Tischband ohne Aufpreis  
Buffet- und Menükarten sowie Getränkekarten ohne Aufpreis  
Tischkarten - individuelle Gestaltung und Druck 0,75 € pro Stück

## Musik und Technik

DJ oder Band nach Absprache	ab 320,00 €
Tanzfläche bei Verfügbarkeit	25,00 €
Mikrofonanlage mit Mischpult, 2 große Boxen	50,00 €

## Räume und Bestuhlung

Stuhlhussen weiß	3,50 €
runde Tische	10,00 €
„Alter Schafstall“ zur Miete	200,00 €

Für die gesamte Mappe gilt:  
Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!