


Hotel am Schloß

APOLDA

Kulinarikmappe





Schloßbuffet-Baukasten 43,50 € pro Person ab 30 Personen / Vollzahlern



Vorspeisen (bitte wählen Sie 5 aus)

- Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocrème
- Antipasti mit verschiedenen gefüllten und marinierten Gemüse
- Veganes Kürbis- und Rote Beteschmalz
- Zwiebelconfit mit Ziegenfrischkäseballchen im Glas
- Bunte Käserolle auf Rucola
- Verschiedene Blattsalate mit Dressing
- Erbsen-Panna-Cotta mit Speckchips im Glas
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Lachs-Spinat-Rolle mit Zitronenfrischkäse
- Gekräuterte Putenbrust auf Orangen-Fenchelsalat
- Hähnchenbrust im Kokosmantel auf Avocadosalat im Glas
- Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischsauce und Kapern
- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Suppen (bitte wählen Sie 1 aus)

- Italienische Tomatencremesuppe mit Croutons und Mozzarella
- Zitronengras-Currysuppe
- Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Schmand
- Kartoffel-Lauchsuppe
- Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse
- Geflügelbrühe mit Eierstich, Nudeln und Gemüse

Beilagen (bitte wählen Sie 6 aus)

- Kartoffelgratin
- Thüringer Klöße
- Kartoffelkroketten
- Röstinchen
- Petersilienkartoffeln
- Gebackene Minikartoffeln mit Kräutern
- Reis
- Bandnudeln
- Gemüse vom Wochenmarkt
- Ofengemüse mit Knoblauch und Kräutern
- Grüne Speckbohnen
- Blattspinat
- Rotkohl
- Sauerkraut





Schloßbuffet-Baukasten 43,50 € pro Person

ab 30 Personen / Vollzahlern



Hauptgerichte (bitte wählen Sie 3 aus)

- Tofu- Gulasch (vegan)
- Quinoa Bratling (vegetarisch)
- Gebackene Aubergine in Wiener Panade (vegetarisch)
- Rindersauerbraten Weimarer Art
- Lammbraten in Rosmarinjus
- Wildschweinbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeeren
- Schweinefilet pochiert im Kräutermantel
- Schweinemedallions mit Parmesankruste und Pfefferrahmsauce
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
- Zitronenmaishähnchenbrust
- Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
- Geflügelgeschnetzeltes in Frischkäsesauce
- Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Zitronenöl
- Welsfilet aus Schkölen mit Dillsauce
- Rotbarschfilet an fruchtiger Currysauce
- Spaghetti mit Trüffel, Grana Padano und Rucola im Wok - Live Cooking (Aufpreis 7,00 € p. P.)
- Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit asiatischen Gewürzen im Wok - Live Cooking (Aufpreis 7,00 € p. P.)
- Gepökelte, gebackene Spanferkelkeule, am Buffet tranchiert (Aufpreis 10,00 € p. P.)
- Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert (Aufpreis 12,00 € p. P.)

Dessert (bitte wählen Sie 3 oder 2 + Eis zum selber portionieren)

- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Griechischer Joghurt mit Chiasamen
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Obstsalat
- Bayrisch Crème mit Fruchtsauce
- Pina Colada - Mousse mit Ananas
- Limetten-Joghurtcrème mit Saisonfrüchten
- Tiramisu nach Art des Hauses
- Pflaumengrütze mit Schlagsahne
- Apfelfringe mit Vanillesauce, Zucker und Zimt
- Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben (Aufpreis 5,00 € p.P.)





Mitternachtssnack und Fingerfood

ab 10 Personen/ Vollzahlern



Mitternachtssnack

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Baguette	7,50€
Hausgemachte Gulaschsuppe	6,50€
Thüringer Hausschlachtene Platte inkl. Thüringer Met mit Schmalz und Brot	7,00€
Currywurst mit Pommes	5,50€
Soljanka mit Zitrone und Schmand	6,00€

Fingerfood

Weißbrotschnitten mit verschiedenen Aufschnitt 1 St./ Einheit	3,00€
Canapès, edel belegt 1 St./ Einheit	4,00€
Tomate- Mozzarella im Glas 1 St./ Einheit	4,50€
Herzhafte kleine Plundergebäckteile 2 St./ Einheit	3,00€
Ziegenfrischkäse- Praline mit Chutney	5,00€
Anti Pasti Auswahl im Glas	5,00€
Gemüsesticks mit Dip	5,00€
Hähnchen- Minispieß	6,00€
Satè- Spieß	6,00€
Bratwurstspieß	6,00€
Süße kleine Plundergebäckteile 2 St./ Einheit	3,00€
Thüringer Kuchenplatte (20 kleine Stücke)	21,00€
Knabberkörbchen	4,50€





Imbissvorschläge und Tagungspausen



 **Imbiss 1**
Tagessuppe, 2 belegte
Baguettenscheiben
10,00 € pro Person

 **Imbiss 3**
Pasta mit verschiedenen Saucen,
Salat im Glas,
2 süße Plundergebäck,
Obstkorb
16,00 € pro Person

 **Imbiss 2**
Tagessuppe, Weißbrotschnitten,
Blätterteig- und Plundergebäck
pikant und süß
13,00 € pro Person

 **Imbiss 4**
Ungarische Gulaschsuppe
oder
Soljanka mit Zitrone und Schmand,
2 belegte Baguettenscheiben,
Käse vom Brett
mit Trauben, Baguette, Gemüse-
sticks mit Kräuterquark,
Kuchen und Feingebäck
21,00 € pro Person

Tagungspausen **11,50€ pro Person**

 **Thüringer Tagungspause**
Thüringer Bratwurstpraline mit Sauerkrautsalat und Senfdip
Kartoffelsalat mit Kresse und Wachtelei
verschieden belegte Baguette Schnittchen
(Braten, Leberwurst, Salami und Käse)
Thüringer Kuchen

 **Vitale Kaffeepause**
Birchermüsli mit Früchten
Naturjoghurt mit Honig und Chiasamen
Obstsalat
verschieden belegte Baguette Schnittchen
(Käse, Ei und Humus)

 **Italienische Kaffeepause**
Tomate Mozzarella
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone
Anti Pasti im Gläschen
verschieden belegte Baguette (Salami, Käse und Schinken)

 **Französische Kaffeepause**
Croissant süß mit Konfitüre
verschiedene Blätterteighappen süß und pikant
Fruchtjoghurt
Wraps gefüllt mit Salat, Hähnchenbrust und Dip






Hotel am Schloß
APOLDA

Jenaer Straße 2 | 99510 Apolda
Fon +49(0)36 44-58 00
Fax +49(0)36 44-58 01 00
reservierung@hotel-apolda.de
www.hotel-apolda.de

Impressum
Herausgeber/Texte:
Hotel am Schloß Apolda GmbH

Fotos:
Hotel am Schloß Apolda GmbH,
www.pexels.com
Stand: März 2024
Änderungen, Irrtümer
und Druckfehler vorbehalten

