



# Hotel am Schloß

A P O L D A

## Kulinarikmappe





# Schloßbuffet- Baukasten 43,50€ pro Person

ab 30 Personen/ Erwachsenen



## Vorspeisen (5 zur Auswahl)

- ☐ Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocrème
- ☐ Antipasti- gefülltes und mariniertes Gemüse
- ☐ Aioli, Guacamole, Humus Dip
- ☐ Zwiebelconfit mit Ziegenfrischkäsebällchen im Glas
- ☐ Betecarpaccio mit Fetakäse
- ☐ verschiedene Blattsalate mit Dressing
- ☐ Tomaten- Ziegenkäse- Terrine
- ☐ Luftgetrocknete Schinkenvariation
- ☐ Avocado Lachs Tatar
- ☐ Käse- Trauben Salat im Glas
- ☐ Schichtsalat
- ☐ Vitello Tonnato- Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischsauce und Kapern
- ☐ Lachs- Frischkäse- Törtchen auf Pumpernickel
- ☐ Ofenfrisches Stangenweißbrot inklusive



## Suppe (1 zur Auswahl)

- ☐ Tomatencremesuppe
- ☐ Paprikacremesuppe
- ☐ Thüringer Kartoffelsuppe
- ☐ Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse
- ☐ Geflügelbrühe mit Eierstich, Nudeln und Gemüse



## Beilagen (6 zur Auswahl)

- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Thüringer Klöße
- ☐ Kartoffelkroketten
- ☐ Hüllerchen- Miniklöße in Bacon- Zwiebel geschwenkt
- ☐ Petersilienkartoffeln
- ☐ Rosmarin Drillinge
- ☐ Bandnudeln
- ☐ Gemüse vom Wochenmarkt
- ☐ Spitzkohlgemüse
- ☐ Grüne Speckbohnen
- ☐ Blattspinat
- ☐ Rotkohl
- ☐ Sauerkraut

  
APOLDA







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



## Hauptgerichte (3 zur Auswahl)

- ☐ Nussbraten (vegan)
- ☐ Quinoa Bratling (vegetarisch)
- ☐ Moussaka (vegetarisch)
- ☐ Rindersauerbraten Weimarer Art
- ☐ Lammbraten in Rosmarinjus
- ☐ Wildschweinbraten in Rotweinsauce und Preiselbeeren
- ☐ Schweinebäckchen
- ☐ Schweinemedallions mit Parmesankruste und Pfefferrahmsauce
- ☐ Hähnchensaltimbocca
- ☐ Maishähnchenbrust mit Zitronensauce
- ☐ Schweinegulasch mit Champignons
- ☐ Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
- ☐ Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons
- ☐ Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
- ☐ Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsestreifen und Zitronenöl
- ☐ Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce
- ☐ Doraden Filet mit Dillsauce
  
- ☐ **Live Cooking (Aufpreis 7,00€ p.P.)**  
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 12,00€ p.P.)**  
Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert



## Dessert (3 zur Auswahl oder 2 zur Auswahl + Eis zum portionieren)

- ☐ Nougat Mousse au Chocolat
- ☐ Panna Cotta mit Fruchtsauce
- ☐ Griechischer Joghurt mit Chiasamen
- ☐ Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- ☐ Obstsalat
- ☐ Bayrisch Crème mit Fruchtsauce
- ☐ Apfel Crumble im Glas
- ☐ Limetten- Joghurtcrème mit Saisonfrüchten
- ☐ Tiramisu nach Art des Hauses
- ☐ Karamellisierte Ananas mit Minzzucker und Crème
- ☐ Marillen Topfenknödel mit Vanillesauce
- ☐ Einfache Käseauswahl mit Trauben
- ☐ **Edle Käseauswahl (Aufpreis 5,00€ p.P.)**  
mit Feigensenf und Trauben
  
- ☐ Eis zum selber portionieren

Hotel am Schloß  
APOLDA





# Mitternachtssnack und Fingerfood

ab 10 Personen/ Erwachsenen



## Mitternachtssnack

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



## Fingerfood

Belegte Brötchen	2,50€
Weißbrotschnitten mit verschiedenem Aufschnitt 1 St./ Einheit	3,00€
Canapès edel belegt 1 St./ Einheit	5,50€
Tomate- Mozzarella im Glas 1 St./ Einheit	4,50€
Herzhafte kleine Plundergebäcke 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€
Bratwurstspieß	6,00€
Süße kleine Plundergebäckteile 2 St./ Einheit	3,00€
Thüringer Kuchenplatte (20 kleine Stücke)	21,00€
Knabberkörbchen	4,50€

  
APOLDA







# Imbissvorschläge und Tagungspausen



## Imbiss 1

Tagessuppe, 2 belegte Weißbrotschnitten

10,00€ p.P.



## Imbiss 2

Tagessuppe, 2 Weißbrotschnitten,  
2x Blätterteig- und Plundergebäck (pikant und süß)

13,00€ p.P.



## Imbiss 3

Pasta mit verschiedenen Saucen, Salat im Glas,  
2 süße Plundergebäck, Obstkorb

16,00€ p.P.



## Imbiss 4

Ungarische Gulaschsuppe oder Soljanka mit Zitrone und Schmand,  
2 belegte Weißbrotschnitten,  
Käse vom Brett mit Trauben und Baguette,  
Gemüsesticks mit Kräuterquark,  
Kuchen und Feingebäck

21,00€ p.P.



## Tagungspausen

13,50€ pro Person

### Thüringer Tagungspause

Thüringer Bratwurstpraline mit Sauerkrautsalat und Senfdip,  
Kartoffelsalat mit Kresse und Wachtelei,  
verschieden belegte Weißbrotschnitten (Braten, Leberwurst, Salami und Käse),  
Thüringer Kuchen

### Vitale Kaffeepause

Bircher Müsli mit Früchten, Naturjoghurt mit Honig und Chiasamen, Obstsalat,  
verschieden belegte Weißbrotschnitten (Käse, Ei und Humus)

### Italienische Kaffeepause

Tomate Mozzarella, luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone,  
Anti Pasti im Gläschen,  
verschieden belegte Weißbrotschnitten (Salami, Käse und Schinken)

### Französische Kaffeepause

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

Jenaer Straße 2 / 99510 Apolda / 03644-5800 / [www.hotel-apolda.de](http://www.hotel-apolda.de)

  
APOLDA

