

Hotel am Schloß

APOLDA

Kulinarik

Individueller Menü- und Buffetbaukasten





Menübaukasten



Gern berät Sie unser Küchenchef bei der Auswahl Ihres Menüs und stimmt es auf Ihre individuellen Gegebenheiten ab.

Vorspeisen

Scheiben von Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Glace 7,00 €

Salat der Saison mit Vinaigrette und gebratenen Zanderstreifen 7,00 €

Würzfleisch 7,00 €

Hausgebeizter Orangenlachs mit Reibekuchen und Honig-Senfsauce 10,00 €

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Apfelscheiben und Thymianhonig 8,00 €

Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Olivenöl und Rucola 12,00 €

Putello Tonnato
Putenfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern 7,50 €

Lachstatar mit Zitronenschaum und Wildkräutersalat 10,00 €

Gebratene Garnelen auf Papayatarar und Zitronengras-Vanilleschaum 12,00 €

Gebratener Lachsspieß im Sesammantel auf Kohlrabi-Mangoldbett mit Wasabischaum 8,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum 6,00 €

Petersilienwurzelcremesuppe mit Speckchips 6,00 €

Kartoffelcremesuppe mit Kasselerwürfeln 6,00 €

Waldpilzcremesuppe mit Petersilie 6,50 €

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilchschaum und Shrimps 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse 6,50 €

Geflügelbrühe mit Eierstich, Nudeln und Gemüse 6,50 €

Wildkraftbrühe mit Gemüse und Flädle 7,00 €

Apoldaer Apfelsuppe mit geräucherter Entenbrust 7,00 €

Freyburger Rieslingsuppe mit Traubenkernöl 7,50 €





Menübaukasten



Hauptgerichte

Gebackene Aubergine mit Curry-Mandel-Quinoa und Granatapfel (vegetarisch & vegan)	16,00 €	<input type="checkbox"/>
Linsen-Kartoffel-Bratling mit toskanischem Ofengemüse (vegetarisch)	16,00 €	<input type="checkbox"/>
Gedämpftes Kabeljaufilet mit Zitronensauce, Wurzelgemüse und gebackenen Minikartoffeln	19,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebratenes Zanderfilet gefüllt mit Blutwurst an Rahmsauerkraut und Kartoffeln	18,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenöl an Blattsalat und Wildreismix	21,00 €	<input type="checkbox"/>
Schweinekammbraten an Biersauce mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	15,00 €	<input type="checkbox"/>
Putenbrust in Petersiliensauce, Buttermöhren und Wickelkloß	15,00 €	<input type="checkbox"/>
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Buttermöhren und böhmischen Knödeln	16,50 €	<input type="checkbox"/>
Schweinemedallions mit Kräuter-Parmesankruste an Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse und Kroketten	19,00 €	<input type="checkbox"/>
Schweinekiefernbackchen an Madeirasauce, Wurzelgemüse und Speckknödeln	19,00 €	<input type="checkbox"/>
Zitronenmaishähnchenbrust an Sauce Café de Paris, Paprikagemüse und Spätzle	21,00 €	<input type="checkbox"/>
Rinderroulade Hausfrauen Art mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	20,00 €	<input type="checkbox"/>
Rindersauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	21,00 €	<input type="checkbox"/>
Lammrücken an Rosmarinjus, Ratatouille und Schupfnudeln	24,00 €	<input type="checkbox"/>
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten an einer Cassissauce, Blaukrautstrudel und Borettane-Zwiebeln	24,00 €	<input type="checkbox"/>
Medallions vom Hirsch an einer Kirsch-Pfeffersauce mit Rahmwirsing und Brezelknödeln	25,00 €	<input type="checkbox"/>
Filet von Rind, Schwein und Kalb an einer Morchelrahmsauce, Mandelbrokkoli, dazu Gnocchi	32,00 €	<input type="checkbox"/>





Menübaukasten



Dessert

Rote Grütze mit Vanilleschaum	5,00 €	<input type="checkbox"/>
Zitronengriesflammerie mit Fruchtsauce	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Apfelringe im Bierteig mit Zimtzucker, Walnusseis und Sahne	5,50 €	<input type="checkbox"/>
Orangenmousse mit Schokoladeneis und Hippengebäck	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Fruchtsauce und Hippengebäck	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Rosmarin-Honig-Parfait mit Kürbiskrokant und Orangen-Gewürzragout	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Crème brûlée	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Karamellisiertes Ananascarpacchio mit Basilikum und Fruchtsorbet	7,50 €	<input type="checkbox"/>





Schloßbuffet-Baukasten 35,00 € pro Person



Vorspeisen (bitte wählen Sie 5 aus)

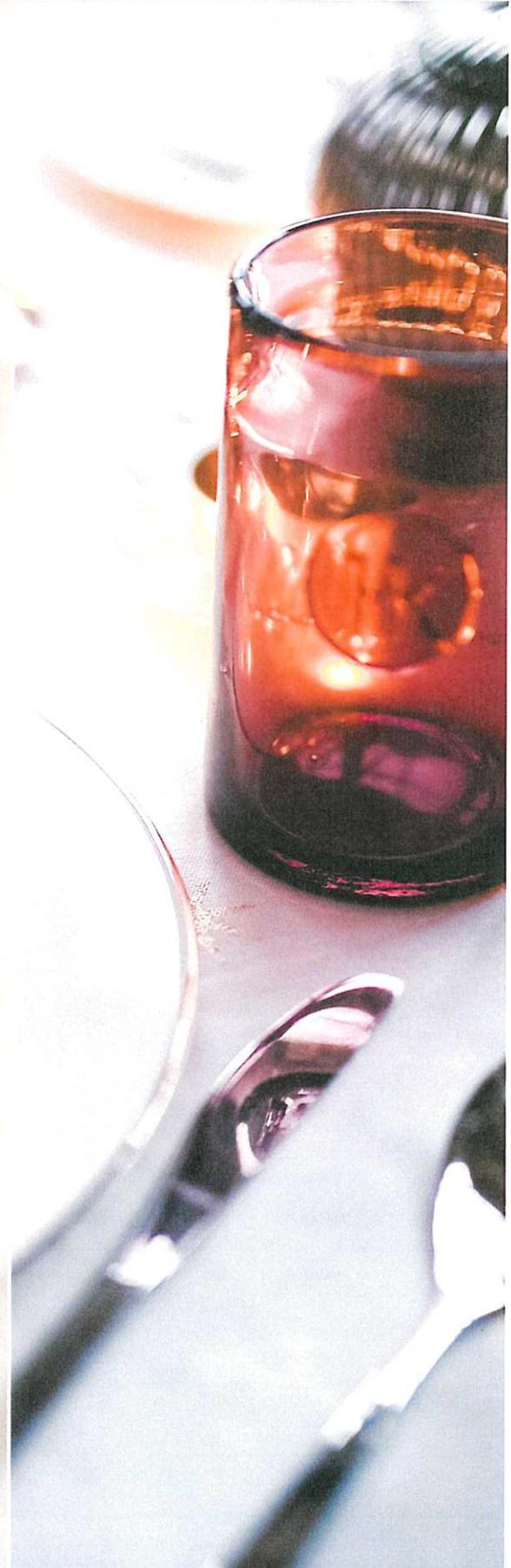
- Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocrème
- Antipasti mit verschiedenen gefüllten und marinierten Gemüse
- Veganes Kürbis- und Rote Betschmalz
- Zwiebelconfit mit Ziegenfrischkäsebällchen im Glas
- Bunte Käserolle auf Rucola
- Salat vom Buffet
- Erbsen-Panna-Cotta mit Speckchips im Glas
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Lachs-Spinat-Rolle mit Zitronenfrischkäse
- Gekräuterte Putenbrust auf Orangen-Fenchelsalat
- Hähnchenbrust im Kokosmantel auf Avocadosalat im Glas
- Putello Tonnato - Putenfleischscheiben 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 5 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 35,00 € pro Person



Hauptgerichte (bitte wählen Sie 3 aus)

- Seitangeschnetzeltes mit Pilzrahm (vegan)
- Quinoa Bratling (vegetarisch)
- Gebackene Aubergine in Wiener Panade (vegan+ vegetarisch)
- Spaghetti mit Trüffel, Grana Padano und Rucola im Wok - Live Cooking (Aufpreis 6,00 €)
- Rindersauerbraten Weimarer Art
- Lammbraten in Rosmarinjus
- Wildschweinbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeeren
- Gefülltes Schweinefilet
- Schweinemedallions mit Parmesankruste und Pfefferrahmsauce
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust
- Zitronenmaishähnchen
- Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
- Geflügelgeschnetzeltes in Frischkäsesauce
- Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit asiatischen Gewürzen im Wok - Live Cooking (Aufpreis 6,00 € p. P.)
- Gepöckelte, gebackene Spanferkelkeule, am Buffet tranchiert (Aufpreis 6,00 € p. P.)
- Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert (Aufpreis 9,00 € p. P.)
- Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Zitronenöl
- Kapseehecht mit Dillsauce
- Rotbarschfilet an Passionsfrucht-Currysauce

Dessert (bitte wählen Sie 4 oder 3 + Eis zum selber portionieren)

- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Griechischer Joghurt mit Chiasamen
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
- Obstsalat von frischen Früchten
- Bayrisch Crème mit Fruchtsauce
- Pina Colada - Mousse mit Ananas
- Limetten-Joghurtcrème mit Saisonfrüchten
- Tiramisu
- Pflaumengrütze mit Schlagsahne
- Apfelringe mit Vanillesauce, Zucker und Zimt
- Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben (Aufpreis 3,00 € p.P.)





BBQ-Buffer-Baukasten 44,00 € pro Person

ab 35 Vollzahlern



Vorspeisen (bitte wählen Sie 6 aus)

- Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocrème
- Antipasti mit verschiedenen gefüllten und marinierten Gemüse
- Veganes Kürbis- und Rote Beteschmalz
- Zwiebelconfit mit Ziegenfrischkäsebällchen im Glas
- Bunte Käserolle auf Rucola
- Gefüllte Eier
- Avocadocrème mit Tomate im Waffelhörnchen
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Lachs-Spinat-Rolle mit Zitronenfrischkäse
- Putello Tonnato - Putenfleischscheiben mit einer Thunfischsauce und Kapern
- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
- Geräucherte Fischauswahl
- Salamiauswahl
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Mediterraner Nudelsalat
- Krautsalat
- Kartoffelsalat Hausfrauen Art
- Verschiedene Blattsalate mit Dressing

Suppe (bitte wählen Sie 1 aus)

- Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Schmand
- Gazpacho - Spanische kalte Suppe mit Olivenöl
- Gulaschsuppe

Beilagen (bitte wählen Sie 4 aus)

- Ofenkartoffeln mit Schmand
- Gebackene Rosmarinkartoffeln
- Süßkartoffelpommes
- Lauwarmer Kartoffel-Specksalat
- Mariniertes Ofengemüse
- Gefüllte Grilltomate
- Chili-Vanille-Kürbis
- Ofenfrisches Stangenweißbrot (inklusive)
- Verschiedene Grillsaucen, Dips und BBQ Sauce (inklusive)



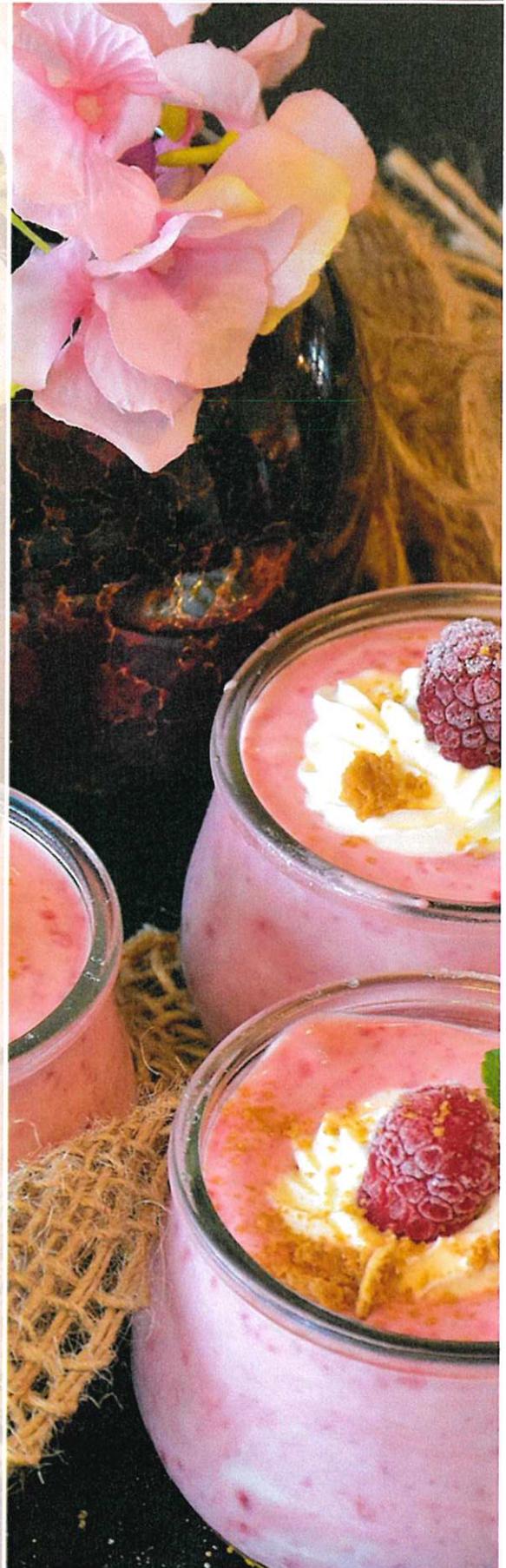


BBQ-Buffer-Baukasten 44,00 € pro Person



-  Hauptgerichte (bitte wählen Sie 4 aus)
- Gemüsespieße
 - Grillspeiß mit Tofu und Räuchertofu
 - Eingelegte Brätel mit gebratenen Zwiebeln
 - Thüringer Bratwurst
 - Würziger Schweinebauch
 - Feurige Spare Ribs mit BBQ-Sauce
 - Hähnchenbrust Tandoori
 - Putenspeiß mit Paprika, Zwiebel und Speck
 - Putensteak mit Currymarinade
 - Gefüllte Champignons mit Gehacktem
 - Rinderhüftsteaks in Knoblauch-Rosmarin-Marinade (Aufpreis 5,00 € p. P.)
 - Mediterran marinierte Lammkoteletts (Aufpreis 6,00 € p. P.)
 - Argentinisches Roastbeef in Kräutermarinade (Aufpreis 6,00 € p. P.)
 - Lachsfilet mit Zitronengras in der Folie

-  Dessert (bitte wählen Sie 4 oder 3 + Eis zum selber portionieren)
- Mousse au Chocolat
 - Panna Cotta mit Fruchtsauce
 - Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
 - Obstsalat von frischen Früchten
 - Bayrisch Crème mit Fruchtsauce
 - Pina Colada - Mousse mit Ananas
 - Limetten-Joghrtcrème mit Saisonfrüchten
 - Leichtes Tiramisu
 - Apfelringe mit Vanillesauce, Zucker und Zimt
 - Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben (Aufpreis 3,00 € p.P.)

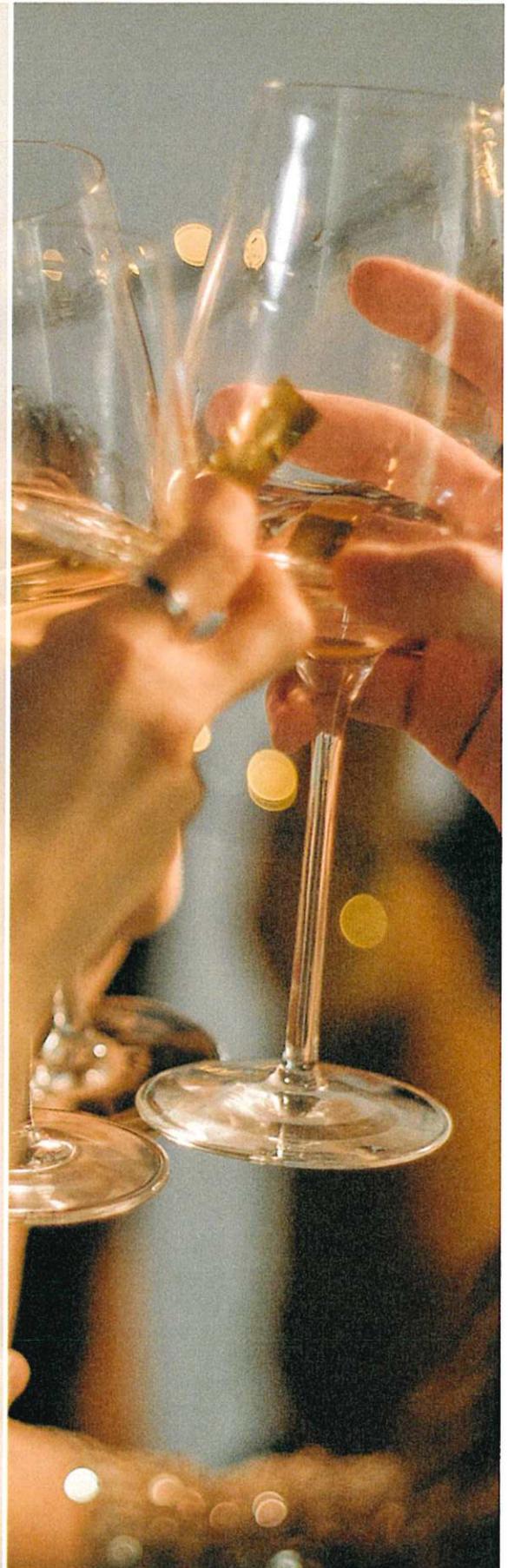




Mitternachtssnack



 Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Baguette	7,50 €
 Hausgemachte Gulaschsuppe	6,50 €
 Thüringer Hausschlachtene Platte mit Schmalz und Brot	7,00 €
 Currywurst mit Pommes	5,50 €
 Soljanka mit Zitrone und Schmand	6,00 €
 Matjes im Glas	4,50 €





Imbissvorschläge und Fingerfood



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

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

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

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

Fingerfood

Weißbrotschnitten mit verschiedenen Aufschnitt 1 St./Einheit 3,00 €

Canapés, edel belegt 1 St./Einheit 4,00 €

Bruschetta mit Tomatensugo oder Champignons 1 St./Einheit 3,00 €

Tomate-Mozzarella im Glas 1 St./Einheit 4,50 €

Süße kleine Plundergebäckteile 2 St./Einheit 3,00 €

Herzhafte kleine Plundergebäckteile 2 St./Einheit 3,00 €

Ziegenfrischkäse- Praline mit Chutney 5,00 €

Anti Pasti Auswahl im Glas 5,00 €

Gemüesticks mit Dip 5,00 €

Hähnchen-Minispieß 6,00 €

Saté-Spieß 6,00 €

Bratwurstspieß 6,00 €





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: April 2022
Änderungen, Irrtümer
und Druckfehler vorbehalten

