


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
- Lamnbraten 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
- Apfelringe 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 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 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
Weißbrotschnitten
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 Weißbrotschnitten,
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 Weißbrotschnittchen
(Braten, Leberwurst, Salami und Käse)
Thüringer Kuchen



Vitale Kaffeepause
Birchermüsli 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 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

