

# 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 €	<input type="checkbox"/>
Würzfleisch	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebackener Ziegenfrischkäse auf Apfelscheiben und Thymianhonig	8,00 €	<input type="checkbox"/>
Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Olivenöl und Rucola	12,00 €	<input type="checkbox"/>
Putello Tonnato Putenfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	7,50 €	<input type="checkbox"/>
Salat der Sasion mit Vinaigrette und gebratenen Zanderstreifen	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Hausgebeitzter Orangenlachs mit Reibekuchen und Honig- Senfsauce	10,00 €	<input type="checkbox"/>
Lachstatar mit Zitronenschaum und Wildkräutersalat	10,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebratene Garnelen auf Papayatatartar und Zitronengras-Vanilleschaum	12,00 €	<input type="checkbox"/>
Gebratener Lachsspieß im Sesammantel auf Kohlrabi-Mangoldbett mit Wasabischaum	8,50 €	<input type="checkbox"/>

## Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Petersilienwurzelcremesuppe mit Speckchips	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Kartoffelcremesuppe mit Kasselerwürfeln	6,00 €	<input type="checkbox"/>
Waldpilzcremesuppe mit Petersilie	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilchschaum und Shrimps	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Geflügelbrühe mit Eierstich, Nudeln und Gemüse	6,50 €	<input type="checkbox"/>
Wildkraftbrühe mit Gemüse und Flädle	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Apoldaer Apfelsuppe mit geräucherter Entenbrust	7,00 €	<input type="checkbox"/>
Freyburger Rieslingsuppe mit Traubenkernöl	7,50 €	<input type="checkbox"/>





# Menübaukasten



## Hauptgerichte

Gebackene Aubergine mit Curry-Mandel-Quinoa und Granatapfel (vegetarisch & vegan)	16,00 €	<input type="checkbox"/>
Linsen-Kartoffel-Bratling mit toscanischem 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"/>
Schweinemedaillons mit Kräuter-Parmesankruste an Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse und Krokette	19,00 €	<input type="checkbox"/>
Schweinekieferröckchen 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"/>
Medaillons 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 Ananascarpaccio mit Basilikum und Fruchtsorbet	7,50 €	<input type="checkbox"/>





# Schloßbuffet-Baukasten 38,50 € pro Person



## Vorspeisen (bitte wählen Sie 5 aus)

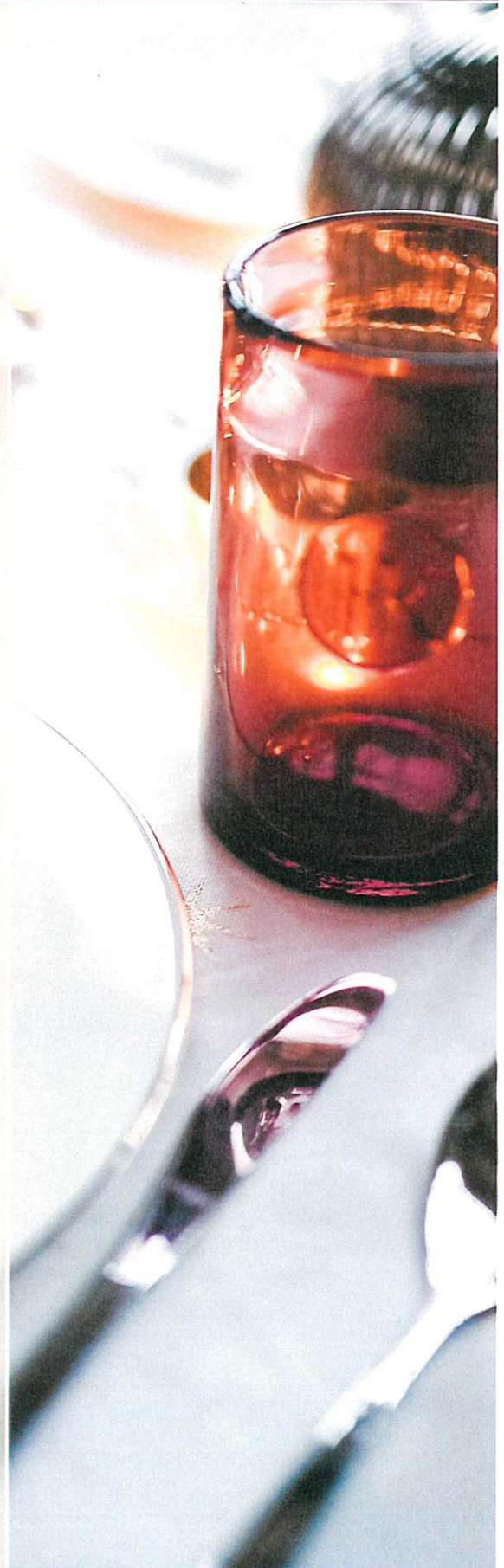
- Tomate und Mozzarella mit Basilikum und Balsamicocrème
- Antipasti mit verschiedenen gefüllten und marinierten Gemüse
- Veganes Kürbis- und Rote Beteschmalz
- Zwiebelconfit mit Ziegenfrischkäsebällchen im Glas
- Bunte Käserolle auf Rucola
- Verschiedene Blattsalate mit Dressing
- Erbsen-Panna-Cotta 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 38,50 € pro Person



## 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
- 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
- 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 6,00 € p. P.)
- Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit asiatischen Gewürzen im Wok - Live Cooking (Aufpreis 6,00 € p. P.)
- Gepökelte, gebackene Spanferkelkeule, am Buffet tranchiert (Aufpreis 8,00 € p. P.)
- Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten, am Buffet tranchiert (Aufpreis 11,00 € 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.)





# BBQ-Buffer-Baukasten 48,50 € 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 Ziegenfrischkäseballchen im Glas
- Bunte Käserolle auf Rucola
- Gefüllte Eier
- Avocadocrème mit Tomate im Waffelhörnchen
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
- Lachs-Spinat-Rolle mit Zitronenfrischkäse
- Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben 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)



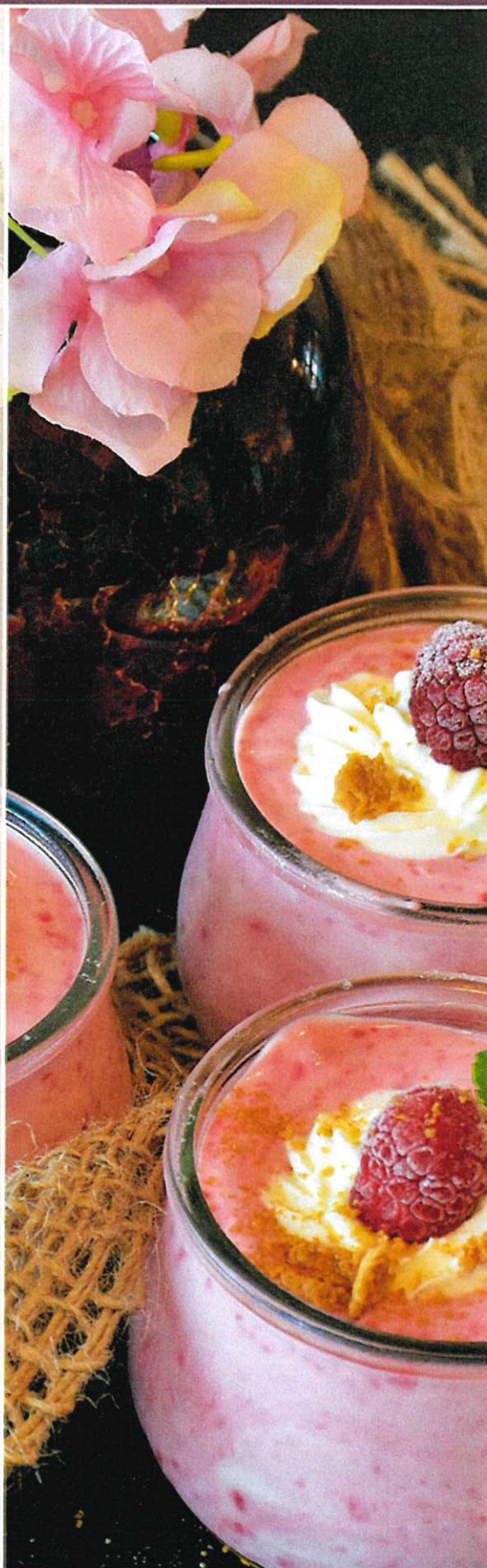


# BBQ-Buffer-Baukasten 48,50 € pro Person



-  Hauptgerichte (bitte wählen Sie 4 aus)
- Gemüsespieße
  - Grillspieß mit Tofu und Räuchertofu
  - Eingelegte Brätel mit gebratenen Zwiebeln
  - Thüringer Bratwurst
  - Würziger Schweinebauch
  - Feurige Spare Ribs mit BBQ-Sauce
  - Hähnchenbrust Tandoori
  - Putenspieß mit Paprika, Zwiebel und Speck
  - Putensteak mit Currymarinade
  - Gefüllte Champignons mit Gehacktem
  - Lachsfilet mit Zitronengras in der Folie
  - Rinderhüftsteaks in Knoblauch-Rosmarin-Marinade (Aufpreis 8,00 € p. P.)
  - Mediterran marinierte Lammkoteletts (Aufpreis 8,00 € p. P.)
  - Argentinisches Roastbeef in Kräutermarinade (Aufpreis 11,00 € 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
  - Apfelringe mit Vanillesauce, Zucker und Zimt
  - Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben (Aufpreis 5,00 € p.P.)









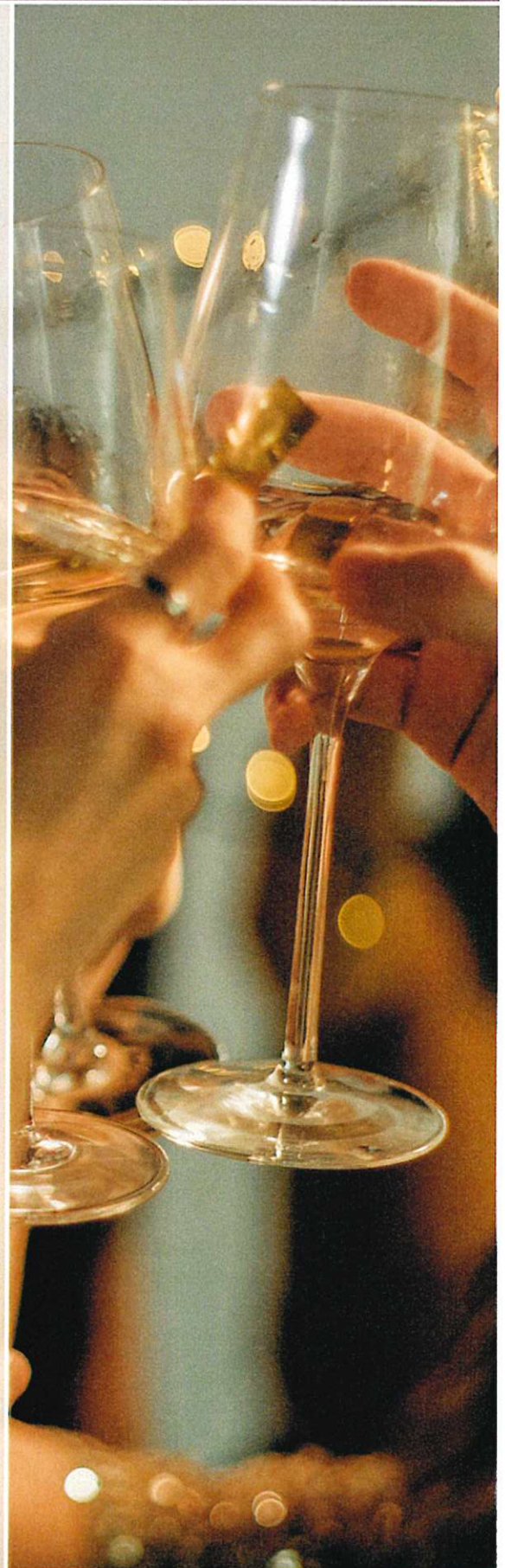




# Mitternachtssnack




- |  |        |
|--|--------|
|  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 Plundergebäck,  
 Obstkorb  
 16,00 € pro Person

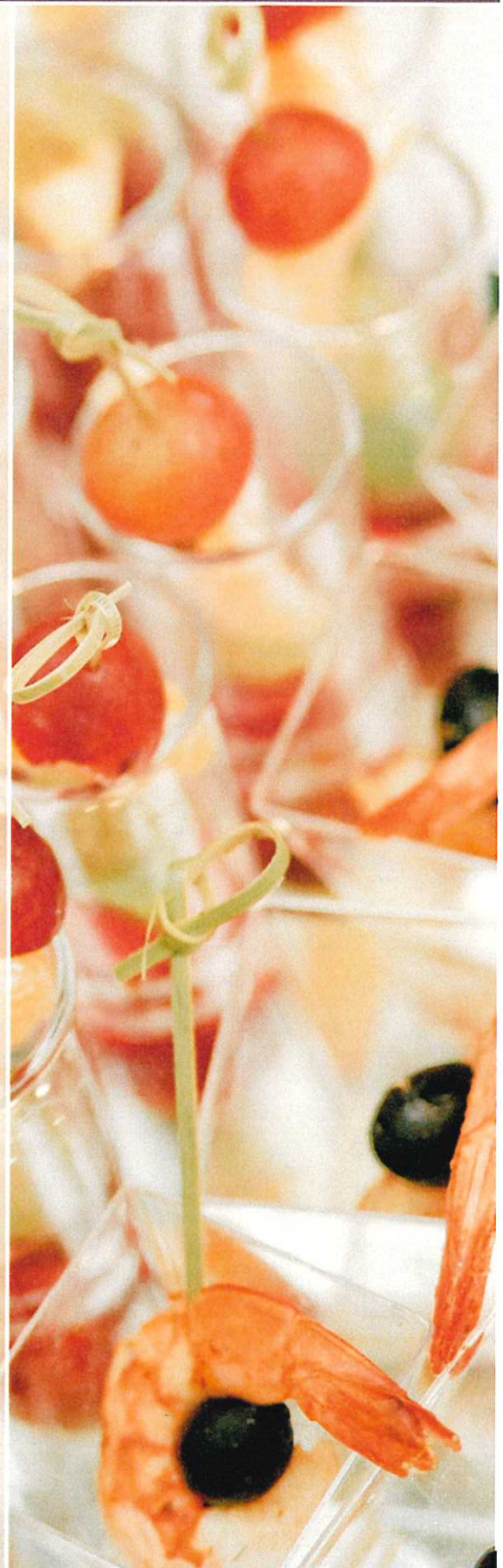
 **Imbiss 4**  
 Ungarische Gulaschsuppe  
 oder  
 Soljanka mit Zitrone und Schmand,  
 2 belegte Baguettescheiben,  
 Käse vom Brett  
 mit Trauben, Baguette, Gemüse-  
 sticks mit Kräuterquark,  
 Kuchen und Feingebäck  
 21,00 € pro Person

 **Fingerfood**

Weißbrotschnitten mit verschiedenen Aufschnitt	1 St./Einheit	3,00 €
Canapés, edel belegt	1 St./Einheit	4,00 €
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 €
Gemüsesticks 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: Februar 2023  
Änderungen, Irrtümer  
und Druckfehler vorbehalten

