

Hotel am Schloß APOLDA

Kulinarik

Individueller Menü- und Buffetbaukasten



reservierung@hotel-apolda.de | www.hotel-apolda.de | Telefon (03644) 580-0





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 €	☐
Würzfleisch	7,00 €	☐
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 €	☐
Salat der Sasion mit Vinaigrette und gebratenen Zanderstreifen	7,00 €	☐
Hausgebeitzter Orangenlachs mit Reibekuchen und Honig- Senfsauce	10,00 €	☐
Lachstatar mit Zitronenschaum und Wildkräutersalat	10,00 €	☐
Gebratene Garnelen auf Papayatatar 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 €	☐
Linsen-Kartoffel-Bratling mit toskanischem Ofengemüse (vegetarisch)	16,00 €	☐
Gedämpftes Kabeljaufilet mit Zitronensauce, Wurzelgemüse und gebackenen Minikartoffeln	19,00 €	☐
Gebratenes Zanderfilet gefüllt mit Blutwurst an Rahmsauerkraut und Kartoffeln	18,00 €	☐
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenöl an Blattsalat und Wildreismix	21,00 €	☐
Schweinekammbraten an Biersauce mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	15,00 €	☐
Putenbrust in Petersiliensauce, Buttermöhren und Wickelkloß	15,00 €	☐
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Buttermöhren und böhmischen Knödeln	16,50 €	☐
Schweinemedallions mit Kräuter-Parmesankruste an Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse und Kroketten	19,00 €	☐
Schweinekieferröckchen an Madeirasauce, Wurzelgemüse und Speckknödeln	19,00 €	☐
Zitronenmaishähnchenbrust an Sauce Café de Paris, Paprikagemüse und Spätzle	21,00 €	☐
Rinderroulade Hausfrauen Art mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	20,00 €	☐
Rindersauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	21,00 €	☐
Lammrücken an Rosmarinjus, Ratatouille und Schupfnudeln	24,00 €	☐
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten an einer Cassissauce, Blaukrautstrudel und Borettane-Zwiebeln	24,00 €	☐
Medallions vom Hirsch an einer Kirsch-Pfeffersauce mit Rahmwirsing und Brezelknödeln	25,00 €	☐
Filet von Rind, Schwein und Kalb an einer Morchelrahmsauce, Mandelbrokkoli, dazu Gnocchi	32,00 €	☐





Menübaukasten



Dessert

Rote Grütze mit Vanilleschaum	5,00 €	☐
Zitronengriesflammerie mit Fruchtsauce	5,50 €	☐
Apfelringe im Bierteig mit Zimtzucker, Walnusseis und Sahne	5,50 €	☐
Orangenmousse mit Schokoladeneis und Hippengebäck	6,00 €	☐
Mousse von heller und dunkler Schokolade mit Fruchtsauce und Hippengebäck	7,50 €	☐
Rosmarin-Honig-Parfait mit Kürbiskrokant und Orangen-Gewürzragout	7,50 €	☐
Crème brûlée	7,50 €	☐
Karamellisiertes Ananascarpaccio mit Basilikum und Fruchtsorbet	7,50 €	☐





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 Betschmalz ☐
- 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 38,50 € pro Person

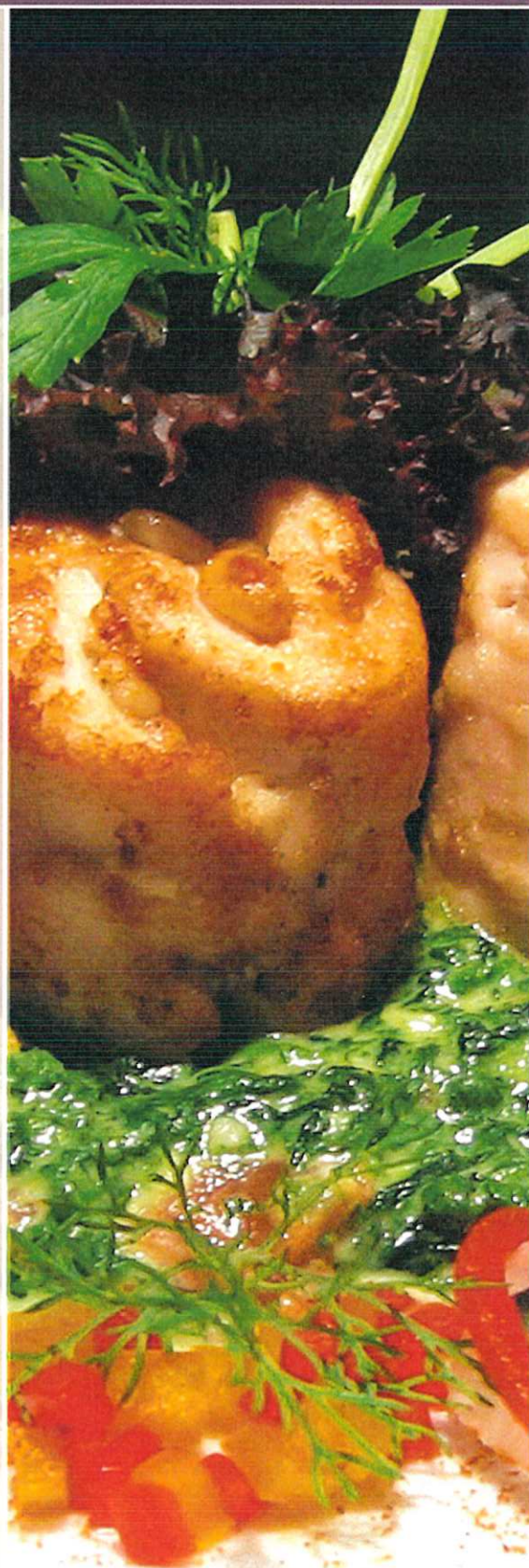


Hauptgerichte (bitte wählen Sie 3 aus)

- | | |
|---|--------------------------|
| 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 | ☐ |
| Salimbocca 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 | ☐ |
| Apfelfringe 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 Fischeauswahl
- 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 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 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



reservierung@hotel-apolda.de | www.hotel-apolda.de | Telefon (03644) 580-0

