

Sehr geehrte Gäste,

nachfolgend finden Sie eine Auswahl einiger für Sie zusammen gestellten Menü- und Buffetvorschläge.

Unser Küchenteam  
unter Leitung von Herrn Thomas Gliem

freut sich darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis werden zu lassen.

Die nachstehend aufgeführten Menüs dienen als Anregung für Ihre Auswahl. Alle Menüs können Sie mit- und untereinander kombinieren, variieren und ergänzen. Gern stehen wir Ihnen dabei beratend zur Seite.

Unsere Buffets sind generell für **mindestens 30 Personen** ausgerichtet. Gern können Sie Ihr Wunschbuffet auch für eine geringere Personenzahl bestellen - die Auswahl der Speisen wird dann entsprechend der Personenzahl vom Küchenchef zusammen gestellt. Aus lebensmitteltechnischen Gründen können leider keine Speisen von Ihrem Buffet mit nach Hause genommen werden.

Da wir ausschließlich Frischprodukte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs kurzfristig zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein **einheitliches** Menü zu wählen. Die Menüauswahl sollte bis spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung bekannt gegeben werden. Herzlichen Dank.

Bereits heute freuen wir uns, Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung behilflich zu sein. Bitte beachten Sie, daß wir uns saisonale und preisliche Änderungen vorbehalten.

Ihr

Team vom  
**VCH HOTEL AM SCHLOSSPARK**

gültig vom 1. Januar bis 31. Dezember 2012

## **Menü I**

*Kokosmilch-Zitronengrassuppe*



*Gebratenes Lachsfilet  
auf sautiertem Blattspinat  
dazu Limettensauce und Kartoffelschnee*



*Variation von frischen Früchten  
und Blutorangensorbet*

Preis pro Person EUR 23,50

## **Menü II**

### **- Italienisches Menü -**

*Tomate Mozzarella mit Basilikum*

**o d e r**

*Honigmelone mit Parmaschinken*



*Saltimbocca vom Schwein  
auf einer Basilikumsauce  
und kleinen Thymiankartoffeln*



*Tiramisu auf einer Moccasauce*

Preis pro Person EUR 24,50

### **Menü III**

*Rinderkraftbrühe  
mit Markklösschen und Gemüsestreifen*



*Gemischte Bratenplatte  
von Schwein und Rind  
dazu Rotkohl und Bohnengemüse  
sowie Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln*



*Schokoladenküchlein  
mit Vanillesabayone*

Preis pro Person EUR 21,00

### **Menü IV**

*Sellerieschaumsuppe  
mit Schwarzbrotcrôutons*



*Thunfischsteak  
auf Gemüsespaghettini  
mit einer Aprikosen-Pfeffer-Sauce*



*Joghurtcreme  
auf Erdbeersauce*

Preis pro Person EUR 21,00

## Menü V

*Geflügelcocktail mit Toast*

♦ ♦ ♦

*Tomatenconsommée mit Basilikumklösschen*

♦ ♦ ♦

*Gefüllte Maispouardenbrust  
auf einer feinen Rahmsauce  
mit grünem Spargel  
und Bandnudeln*

♦ ♦ ♦

*Grand Marnier Parfait auf einer Orangensauce*

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)  
als 4-Gang-Menü

Preis pro Person EUR 23,00  
Preis pro Person EUR 27,00

## Menü VI

*Kopfsalatherzen  
mit pochiertem **oder** gebratenem Lachsmignons  
und Zitrusfrucht balsamico*

♦ ♦ ♦

*Rahmsuppe von der gelben Paprika mit grünem Pesto*

♦ ♦ ♦

*Rinderfilettournedos „Rossini“  
mit Brokkoligemüse und Kartoffelplätzchen*

♦ ♦ ♦

*Zitronensorbet auf marinierten Früchten*

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)  
als 4-Gang-Menü

Preis pro Person EUR 29,50  
Preis pro Person EUR 34,50

## **Menü VII**

*Zuckerschoten-Mangosalat  
mit gebratenen Riesengarnelen*



*Wachtel-Steinpilz-Consommée*



*Pochiertes Schweinefilet  
im Wildkräutermantel auf Kartoffelblini  
umlegt mit gebratenen Champignonköpfen*



*Pfefferminzparfait  
im Schokoladenmantel*

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)  
als 4-Gang-Menü

Preis pro Person EUR 22,50  
Preis pro Person EUR 28,50

## **Menü VIII**

*Perlhuhnterrine  
an Preiselbeer-Creme-fraîche*



*Möhren-Ingwer-Rahmsuppe*



*Forellenfilet  
auf rahmigen Linsen-Lauch-Gemüse  
dazu Dijonsenf-Kartoffelpüreenockerln*



*Schokoladenbrownie  
an Waldbeerenragout*

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)  
als 4-Gang-Menü

Preis pro Person EUR 23,50  
Preis pro Person EUR 29,50

## **Menü IX**

*Krabbencocktail  
mit zweierlei Kaviar und Butters-toast*



*Gebratenes Zanderfilet  
mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise überbacken  
dazu Blattspinat  
und Kartoffelschnee*



*Helles und dunkles Schokoladenmousse  
an beschwipsten Früchten*

Preis pro Person EUR 23,50

## **Menü X**

*Glasierte Wachtel  
an Salatherzen und Orangen-Dressing*



*Hochzeitssuppe*



*Medaillons vom Schweinfilet  
auf Ratatouillegemüse  
und Parmesankartoffeln*



*Crème Brûlée*

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)  
als 4-Gang-Menü

Preis pro Person EUR 26,50  
Preis pro Person EUR 32,50

## **Menü XI**

*Geräuchertes Forellenfilet  
mit Apfel-Meerrettich-Kartoffelsalat  
und Flußkrebsvinaigrette*



*Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste  
gefüllter Kohlrabi  
dazu hausgemachter Kartoffelbaumkuchen*



*Edelpralinenmousse  
auf Zitrusfruchtcarpaccio*

**- ab 6 Personen buchbar -**

Preis pro Person 32,50

## **Menü XII**

*Feldsalat  
mit Hirschschinken*



*Rehbraten aus der Wachholderbeize  
Rosenkohlgemüse  
und Haselnußspätzle*



*Mascarpone-Mousse  
an einer Himbeersauce und Kaffeeeis*

Preis pro Person EUR 27,50

# **G a l a m e n ü**

*Gänseleberterrine  
mit Rosmarinschaum*



*Aufgeschäumtes Süppchen  
von der gelben Paprika  
mit Thymianklösschen*



*Cassis-Sorbet*



*Rinderfilet Wellington  
Madeirajus  
und Gemüse vom Markt*



*Quarksoufflée  
mit marinierten Waldbeeren*

**- ab 6 Personen buchbar -**

Preis pro Person EUR 49,00

# U n s e r e   s a i s o n a l e n   M e n ü s

## Frühlingsmenü

*Bärlauchcremesuppe  
mit knuspriger Sesamstange*



*Glasierte Maispoulardenbrust  
auf gebratenem grünen Spargel  
und cremiger Polenta*



*Passionsfruchtmousse an Vanilleschaum  
und Krokanttalern*

Preis pro Person EUR 21,00

## Sommermenü

*Pikanter Zuckerschoten-Mango-Salat  
mit gebratener Riesengarnele*



*Gegrillte Putenbrustmedaillons  
mit roter Currysauce  
dazu Gemüse vom Markt  
und neuen Kartoffeln*



*Geeistes Erdbeer-Basilikumsüppchen  
mit gebackenem Quarkknödel*

Preis pro Person EUR 22,00

## **Herbstmenü**

*Maronen-Waldpilz-Schaumsuppe  
mit Brezelcrôutons*



*Schweinefiletmedaillons mit Morchelsauce  
dazu Kartoffel-Kürbis-Gratin  
und Speck-Bohnen-Bündchen*



*Mandel-Nougat-Soufflée  
an Orangen-Feigen-Confit*

Preis pro Person EUR 22,50

## **Wintermenü**

*Geräucherte Entenbrust  
auf Waldorfsalat*



*Gebratene Lammkrone  
auf Cassissauce  
an sautiertem Rosenkohl  
und Kartoffel-Speck-Strudel*



*Lebkuchenparfait  
auf Apfel-Vanillesauce*

Preis pro Person EUR 24,00

## **T h ü r i n g e r   S p e z i a l i t ä t e n**

Die Küche Thüringens stellt auch heute noch eine reichhaltige und eher schwere Küche dar. Dies rührt von dem Umstand her, dass Thüringen seit Ewigkeiten von der arbeitsreichen Landwirtschaft und dem harten Bergbau und Forstwesen geprägt gewesen ist. Entsprechend kräftig sind die Mahlzeiten und tendieren eher zu bodenständiger Hausmannskost unter Verwendung von viel Fleisch und gehaltvollen Saucen. Bekannteste Gerichte sind die Thüringer Klöße und die Thüringer Rostbratwurst.

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Gerichten Ihr Thüringer Wunschmenü zusammen:

### **Suppen/Vorspeisen**

<i>Erfurter Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelstroh</i>	€ 4,50
<i>Gothaer Marktsuppe</i>	€ 4,80
<i>Geräuchertes Forellenfilet vom Wendlerhof an Kartoffelsalat</i>	€ 7,00

### **Hauptgänge**

<i>Thüringer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen</i>	€ 12,50
<i>Mutzbraten vom Schwein mit Speckbohnen und Thüringer Zampe</i>	€ 11,50
<i>Ganze Forelle vom Wendlerhof „Müllerin Art“ oder „blau“ mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salatteller</i>	€ 12,50

### **Dessert**

<i>Kirschtischel auf Vanillesauce</i>	€ 4,50
<i>Waldbeerengrütze mit Vanilleeis</i>	€ 5,00
<i>Birnenstrudel auf Zimtsabayone</i>	€ 5,50

Aus den vorstehenden Bestandteilen können Sie sich Ihr individuelles 3-Gang-Menü selbst zusammenstellen.

## **- Unsere Buffets für Ihre Veranstaltung -**

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass die nachfolgend aufgeführten Buffets erst ab einer Personenzahl von 30 Gästen bereit gestellt werden können. Gerne unterbreiten wir ab 15 Personen einen Vorschlag für ein individuell zusammen gestelltes Buffet entsprechend der Gästezahl.

### **S p a n i s c h e s   B u f f e t**

#### *Vorspeisen und Salate*

*Hähnchenkeulen in einer Tomaten-Oliven-Marinade  
Paprika-Orangen Salat mit Thunfisch  
Pepperoni mit Schäfskäse gefüllt  
Marinierte Zucchini, Paprika und Auberginen  
mit Frischkäse  
Zanderfilets mit Kräutercreme und eine Auswahl  
von Räucherfischen  
Gebackene Calamari mit Aioli  
Eisbergsalat mit Zitronensahne  
Paprika-Mettbällchen und kleine Putenschnitzelchen  
Mais-Lauch-, Grüne Bohnen- und Tomatensalat  
Serranoschinken mit Melone*

#### *Suppe*

*Knoblauchrahmsuppe **ODER** Gazpacho*

#### *Hauptspeisen*

*„Paella“, Reispfanne mit verschiedenen Fischfilets,  
Meeresfrüchten, gebratenen Kaninchen- und  
Hähnchenbruststreifen  
Schwertfischsteak auf gebratenen Champignons und  
Tomaten mit Schwenkkartoffeln  
Kalbsröllchen mit Schinken und Salbei auf bunten  
Nudeln*

#### *Dessert*

*Crème Karamel und Kokosmousse  
Karamalisierte Bananen mit einer Zimtsabayon*

*Korb mit Ciabatta und andere Brotsorten  
sowie Käseauswahl*

Preis pro Person EUR 31,50

## **B u f f e t F r i e d e n s t e i n**

Vorspeisen	<i>Gefüllte Hähnchenbrust Kesselsülze mit Remoulade Schinkenröllchen mit Spargel Variation von geräucherten, pochierten und gebeizten Fischspezialitäten Marinierte Flusskrebse im Tomatenkörbchen</i>
Salate	<i>Schinkensalat in pikanter Marinade Nudel-Mais-Salat Tomatensalat Blattsalatauswahl mit Dressingauswahl</i>
Suppe	<i>Hochzeitssuppe</i>
Hauptgerichte	<i>Kalbsrahmbraten mit Zuckerschoten und Wildreis  Zanderschnitte, Specksauce, Möhrengemüse und Petersilien-Kartoffeln</i>
Dessert	<i>Beerengrütze mit Vanillesauce Schokoladenmousse Marinierter Obstsalat</i>
Käse	<i>Käseauswahl dazu Brotauswahl und Butter</i>

Preis pro Person EUR 24,50

## **I t a l i e n i s c h e s   B u f f e t**

Vorspeisen  
und Salate

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum  
Parmaschinken mit Melone  
„Vitello Tonnato“, eingelegtes Kalbsfleisch mit einer  
Thunfischsauce  
Marinierte Auberginen mit einer Limonencreme  
„Frutti di Mare“-Salat und geräucherte Fischfilets  
Gebackener Blumenkohl mit einer Knoblauchcreme  
Gebratene Sardinen auf Zwiebeln und Pepperoni  
Lachs-Shrimps-Salat  
„Crostini Caprese“, geröstetes Weißbrot mit  
eingelegten Tomaten und Käse überbacken

Suppe

Minestrone  
- tomatisierte Gemüsesuppe -

Hauptgerichte

„Piccata Milanese“, kleine Kalbsschnitzelchen in einer  
Parmesan-Eihülle auf bunten Nudeln mit einer Tomaten-  
Basilikum-Sauce

Lachstranchen in einer Kräuterkruste  
auf einer Olivensauce – dazu Thymiankartoffeln

Gemüse-Pilz-Lasagne

Dessert

Panna Cotta mit eingelegten Brombeeren  
Mokkacreme mit Amarettosauce  
Tiramisu  
Frischer Obstsalat

Käse

Käseauswahl  
mit Ciabatta und Olivenbrot

Preis pro Person EUR 27,90

## **U n g a r i s c h e s   B u f f e t**

Vorspeisen	<i>Kochenschinkenroulade mit Schnittlauch-Frischkäsecreme gefüllt Ungarisches Bauern-Wurst-Brett mit Käsesalat gefüllte Tomate gefüllte Pilzköpfe</i>  <i>Szegediner Fischsalat mit Knoblauchmayonaise Pusztasalat Blattsalate mit Dressingauswahl</i>
Suppe	<i>Wildschwein-Estragon-Suppe <b>o d e r</b> Tokaier Weinschaumsuppe</i>
Hauptgerichte	<i>Kalbsrahmgulasch mit Schnittlauchbandnudeln Schweinefilet mit Dörrfrüchten und Nüssen gefüllt und Pilawreis Wels-Pilz-Paprikasch mit Dillnockerln</i>
Dessert	<i>Mit Maronenmousse gefüllter Palatschinken pochierte Birnen auf Dörripflaumenragout Somloer Bisquit Topfenknödel auf Aprikosensauce</i>

Preis pro Person EUR 29,50

## **G a l a b u f f e t**

Vorspeisen	<i>Geräucherte Fischplatte mit Lachs, Schillerlockenpralinen, Pfeffermakrelenfilet dazu Senf-Dill-Sauce Pasteten- und Terrineauswahl mit Sauce Cumberland Honigmelonenspalten mit Schwarzwälder Schinken Medaillon vom gebratenen Truthahn mit Lebermousse und Ananas garniert Roastbeef an Waldorfsalat Garnelencocktail Gefüllte Zucchini, Auberginen und Champignons</i>
Salate	<i>Blattsalat mit Dressingauswahl Avokadosalat Linsen-Paprika-Salat Salat von der Hähnchenbrust mit Mandarinenfilets</i>
Suppe	<i>Kokosmilchsuppe mit Zitronengras</i>
Hauptgerichte	<i>Kalbskotelette unter einer Kräuter-Honig-Kruste Saisongemüse und gratinierte Rahmkartoffeln  Wildlachsfilet in einer Kukumasaucce Romanescogemüse und Butternudeln</i>
Dessert	<i>Duett von zweierlei Mousse Auswahl an Fruchtetarteletts Obstpyramide  Eisvariation im Lichterglanz  <b>o d e r</b>  Internationale Käseauswahl Brotvariation und Butter</i>

Preis pro Person EUR 39,00