

*****Hotel am Schloßpark*

Tagungs- und Seminarhotel

Fingerfood Buffet

ab 8 Personen EUR 15,80

(Stand 01.2018)

Tomatencremesuppe aus dem Topf

★ ★ ★ ★

Kalt:

Rohkoststifte (Kohlrabi, Gurke, Zucchini, Staudensellerie, Karotten) mit Kräuterdip

★ ★ ★ ★

verschiedene Canapées (Schinken, Salami, Käse, Lachs, Fleischpflanzerl, Radieserl)

★ ★ ★ ★

Warm:

Rapas (Tintenfischstreifen), Zwiebelringe, Chicken Wings, Geflügel-Nuggets, Garnelen im Teigmantel, Cheese Poppers, Paprika Poppers, Geflügel-Ananas-Spießchen, Mozzarella-Sticks, Mini-Frühlingsrollen,
dazu verschiedene Dips süßsauer-scharf

★ ★ ★ ★

Dessert: Verschiedene Cremes, Fruchtsalat und Eis

*****Hotel am Schloßpark*

Tagungs- und Seminarhotel

Bayerisches Buffet

ab 35 Personen EUR 26,00
unter 35 Personen EUR 30,00

(Stand 01.2018)

Chiemsee´er Räucherfischplatte mit Aal, Renke, Forelle und Saibling,
Tafelspitzsülze in Kürbiskernölmarmade oder Schweinskopfsülze,
Hausmacher Brotzeitbrett´1 mit Schinkenspezialitäten,
Bayerischer Bauernspeck,
Warme Fleischpflanzerl,
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot,
Hausgemachtes Griebenschmalz, Presssacksorten, hausgemachte Leberwurst,
Regensburger Wurstsalat, Gurkensalat, Speckkrautsalat, Kartoffelsalat, Bohnensalat, Rote-
Bete-Salat, Deftiger Nudelsalat

★ ★ ★ ★

Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran oder
Lebernockersuppe (wird am Tisch serviert)

★ ★ ★ ★

Rotbarschfilet gebraten, Kräuterbutter und Dampfkartoffeln
Resch gebratene Bauernente, Kartoffelknödel, Reiberdatschi
Glacierte Kalbsbrust mit Brezenfüllung
Hirschkalbsgulasch, Semmelknödel, Rahmschwammerl, Apfelblaukraut

★ ★ ★ ★

Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanillesauce
Bayerisch Creme mit Fruchtmark
Topfenstrudel mit frischen Früchten
Eissorten nach Wahl

★ ★ ★ ★

Andechser Kasbrett´1 mit O´bazda, Kräutertopfen,
Holzofenbrot und gemischter Brotkorb, sowie Butterrosen

*****Hotel am Schloßpark*

Tagungs- und Seminarhotel

Schloßpark Buffet

ab 40 Personen EUR 41,00

(Stand 01.2018)

Warme Gerichte

Scampi im Teigmantel, Zander- oder Forellenfilet in Rieslingsauce
Filetspitzengulasch „Stroganoff“, Geschnetzeltes Kalbfleisch
Kalbshaxe glaciert oder Kalbsbrust gefüllt, Gänsebrust gebraten
Selbstverständlich reichen wir jeweils die Originalsaucen dazu.

Beilagen wie

Kartoffelknödel, Reiberdatschi, Reis, Gemüse der Jahreszeit, Schupfnudeln, sowie ein vegetarisches Spezialitätengericht

★ ★ ★ ★

Salatbuffet - Auswahl an Salaten Ihrer Wünsche sowie 3 verschiedene Dressings

★ ★ ★ ★

Suppe - nach Ihrer Wahl (wird am Tisch serviert)

★ ★ ★ ★

Kalte Speisen

Geflügelplatte, Wildplatte, Fischspezialitätenplatte
Gourmetsalat wie z.B. Krabben- oder Crevettencocktail
Geflügelsalat, Fischsalat, Waldorfsalat, Pilzsalat
Rindfleischsalat mit roten Bohnen
Matjescocktail, Wildpastete mit Sauce Cumberland

★ ★ ★ ★

Brotkorb

mit verschiedenen Sorten von Gewürz- und Weißbrot, Partybrötchen dazu Butterrosen

Obstkorb

★ ★ ★ ★

Dessertbuffet

Süßspeisen- und Eisspezialitäten auf Spiegelplatte

Käsebrett

Französische Käsespezialitäten und bayrische Käsesorten dazu Trauben, Radieschen und reiche Garnierung

*****Hotel am Schloßpark*

Tagungs- und Seminarhotel

Italienisches Buffet pro Person EUR 30,00

(Stand 01.2018)

Kalte Speisen

Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum
Mortadellaröllchen mit Thunfischcreme
Marinierte Artischocke mit Ricotta und Kräutern
Gebratene Garnelen auf Zucchini
Meeresfrüchtesalat mit Tomatenwürfeln und Oliven
Parmaschinken an Melone

★ ★ ★ ★

Zwischengerichte

Steinpilzrisotto oder Minestrone

★ ★ ★ ★

Warme Speisen

Minipizza „Frutti di Mare“
Gebackene Calamari mit Aioli
Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt
Kalbsspießchen“Saltimbocca“
Gemüselasagne mit Melanzane

★ ★ ★ ★

Süßspeisen

Orangengelee mit Camparischaum im Glas,
Cassata, Zuppa Romana, Cappuccino-Creme, Fruchtsalat
Fruchttörtchen mit Mascarponecreme

★ ★ ★ ★

Käse

Käsewürfel mit Trauben und Oliven

★ ★ ★ ★

Dazu reichen wir italienisches Weißbrot und Pizzabrot

*****Hotel am Schloßpark*

Tagungs- und Seminarhotel

Buffet Business

ab 18 Personen EUR 22,50

(Stand 01.2018)

Suppe

Tomatencremesuppe mit Croutons

★ ★ ★ ★

Warme Gerichte

Geschmetzelte Truthahnbrust in Currysauce mit Butterreis

Kleine gebackene Schweineschnitzel

Gebratene Poulardenbrüstchen

Tortellini mit Tomaten und Schinkenstreifen

Tagliatelle in Sahne mit Pilzen

★ ★ ★ ★

Kalte Platten

Rosa gebratenes Roastbeef

Räucherfisch

Verschiedene Medaillons

★ ★ ★ ★

Salate

Rindfleischsalat

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Waldorfsalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Wurstsalat

★ ★ ★ ★

Nachspeisen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfelstrudel

Obstsalat in Kirschwasser

*****Hotel am Schloßpark*

Tagungs- und Seminarhotel

Vorschläge für 3-Gang-Tagungsmenü

(Stand 01.2018)

Menü 1

Tomatencremesuppe mit Croutons

Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salat

oder

Gebratenes Pangasiusfilet auf Tomatenreis mit Rieslingsoße

Marinierte Früchte mit Vanilleeis

Menü 2

Bunter Salatteller mit gebackenen Calamariringen und Aioli

Sherryrahmgeschnetztes vom Kalb mit Farfalle und glaciertem Karotten-Erbsengemüse

oder

Pochiertes Schlankwelsfilet mit Petersilienkartoffeln und knackigem Blattsalat

Mit Schokoladeneis gefüllter Crêpe an Vanillesoße

Menü 3

Kartoffel-Kressesuppe

Putencurry mit Rosinenreis und buntem Salatteller

oder

Mit Tomaten und Mozzarella gratiniertes Kartoffelrösti an Basilikumschaum mit knackigem Blattsalat

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanille-Rumsoße

Menü 4

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Austernpilzen

Gebratener Fleischspieß in pikanter Zigeunersoße mit Kräuterreis

oder

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

Orangen-Quarkcreme