

# \*\*\*\**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 Kürbiskernölmarinade 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  
Lebernockerlsuppe (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**

Geschnetzelte 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