

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



BÜFFETS 2021

Zu Ihren Veranstaltungen im Panoramabankett
bieten wir verschiedene Büffets ab 29 € p.P.

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche
und kalkulieren ein individuelles Angebot.

Anfragen an:

post@scala-jena.de | Büro +49 3641 35 66 71

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT

BÜFFET „REGIONAL“ 2021

KALTE VORSPEISEN

- Heimische Wurstspezialitäten vom Fleischer Wohlgezogen
- Käse von hiesigen Bauernhöfen
- Räucherwels aus Schkölen | Senf-Dill Sauce
- Mini Roulade | Kartoffelrösti
- Kartoffel-Gurkensalat
- Süßsaurer Blumenkohlsalat
- Rote Beete-Meerrettichsalat
- Brotsortiment von der Bäckerei Gräfe

WARME SPEISEN

- Kartoffelsuppe | Blutwurst
- Forellenfilet aus Mellingen | Weißburgunderschaum
- Je nach Saison:
- Rehkeule geschmort oder Landuro Schweinerücken | Schwarzbiersoße
- Klöße
- Spätzle
- Thüringer Allerlei

DESSERT

- Honigcreme mit Honig von heimischen Imkern
- Rieslingweincreme
- Buchteln mit Apfelragout

Pro Person 46 €

Vorspeisen als Tisch-Büffet“ serviert | Zuschlag 5 € p.P
Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen. Kleine Änderungen vorbehalten!

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT

BÜFFET „DEUTSCH“ 2021

KALTE SPEISEN

- Auswahl von Bio-Salaten mit Rotwein & Sylter Dressing
- Eiersalat | Lauch
- Getrüffelter Kartoffelsalat
- Matjessalat
- Rote Beete | Freienorlaer Schafskäse | Orange
- Mariniertes Harzer Roller mit Zwiebel sprossen
- Auswahl von geräucherten Fischen
- Thüringer Wurstspezialitäten
- Brotauswahl | Brezeln

WARME SPEISEN

- Kartoffelcremesuppe | Bacon | Lauch
- Schköleener Welsfilet | Meerrettich
- Kaninchenkeule mit Haselnuss
- Saisonale Gemüsevariation
- Semmelknödel
- Bratkartoffeln
- Spätzle

DESSERT

- Quarkstrudel mit Rosinen
- Schwarzwälder Kirscheddessert
- Roter Beerensalat mit weißem Schokoladenmousse
- Brownie | Nüsse | Schokolade

Pro Person 46 €

Vorspeisen als Tisch-Büffet“ serviert | Zuschlag 5 € p.P
Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen. Kleine Änderungen vorbehalten!

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT

BÜFFET „MEDITERRAN“ 2021

KALTE VORSPEISEN

- Gelbe Linsensalat | Mango | Minze
- Baby Leaf-Salat mit Amalfi-Zitronendressing
- Fenchel- Birnensalat | Pecorino | Pinienkerne
- Risoni | Sardellen | Artischocken
- Getrüffeltes Bulgursalat
- Griechische Antipasti
- Eingelegter Fetakäse mit Kräutern & Rucola
- Mediterrane Schinkenspezialitäten | Patanosta chorizo
- Käsespezialitäten mit Mostardes
- Brotspezialitäten wie Baguette, Chiabatta, Focaccia
- Olivenöl | Pesto | Tapenade

WARME SPEISEN

- Minestrone | gefüllte Pasta
- Dorade | Knoblauch Garnele | Olivenschaum
- Geschmorte Kalbsbäckchen | Rotwein
- Gebratene Hähnchenbrust Tomatensugo
- Kartoffel-Oliven-Gratin
- Mediterranes Gemüse
- Tomaten-Kräuterlinguine

DESSERTS

- Zuppa Inglese
- Orangen - Panna Cotta
- Espressomousse | mit Cantuccini
- Carpaccio von exotischen Früchten

Pro Person 55 €

Vorspeisen als Tisch-Büffet“ serviert | Zuschlag 5 € p.P
Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen. Kleine Änderungen vorbehalten!

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT

BÜFFET „SCALA INTERNATIONAL“ 2021

KALTE SPEISEN

- Rote Bete Carpaccio | Trauben | Bleu d'Auvergne
- Gurkenlassi | Hausgebeizter Lachs
- Datteln im Speckmantel
- Mango mit Büffelmozzarella & Raddichio
- California Roll | Ingwer
- Internationale Käseauswahl mit Mostardas
- Crostini | Brie | Walnüsse | Honig
- Gebratene Garnelenpfanne
- Geräucherter Pfeffersaibling | Karotten und Knoblauch

WARME SPEISEN

- Tandori-Blumenkohlcremesuppe
- Lachsfilet & Schwarzer Heilbutt | Noilly Prat-Schaum
- Zitronen-Ingwer Hähnchen
- Roastbeef | Strindberg
- Saisonale Gemüsevariation
- Papas Arrugadas - mojo verde
- Limetten Tagliatelle
- Kokosreis mit Kafirblättchen

DESSERT

- Orangenschokolademousse | Bergamotte
- Kaffee Crème Brûlée
- Guave Crémeux
- Mozartkugeldessert im Glas

Pro Person 60 €

Vorspeisen als Tisch-Büffet“ serviert | Zuschlag 5 € p.P
Dieses Büffet bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 25 Gästen. Kleine Änderungen vorbehalten!