

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



BÜFFETS

Zu Ihrer Veranstaltung bieten
wir verschiedene Büffets

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



HEIMAT

Vorspeisen

- Heimische Wurstspezialitäten vom Fleischer Wohlgezogen
- Käse von regionalen Bauernhöfen
- Räucherwels & Lachs | Kartoffelrösti & Senf-Dill Sauce
- Tomatensalat & Frühlingslauch
- Kartoffelsalat | Schnittlauch & Radieschen
- Blumenkohlsalat | Süss-Sauer
- Chicorée | Schmand & Mandarinen
- Zwiebelkuchen & Crème Fraîche
- Hausgebackenes Brotsortiment & Butter

Hauptgänge

- Gemüse-Schnippelsuppe | Majoran & Meerrettich
- Saiblingsfilet | Müller Thurgauschaum
- Mutzbraten | Schwarzbiersauce
- Kassler | Brotteig
- Sauerkraut & Schmand
- Bratkartoffeln & Kümmel
- Speckbohnen

Desserts

- Quarkmousse & Apfelragout
- Kirschpfanne
- Milchreis & Pflaumen

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



NORDIC

Vorspeisen

- Auswahl von Bio-Salaten mit Rotwein & Sylter Dressing
- Rote Beete & Blauschimmelkäse
- Getrüffelter Kartoffelsalat
- Smørrebrød | Matjes & rote Zwiebel | Ei & Frischkäse | Lachs & Gurke
- Selleriesalat & Shrimps
- Mariniertes grüner Spargel | Kapern & Ei
- Salatherzen | Champignons & Pastrami
- Sashi Beef | Kresse
- Brotmix | Senfbutter

Hauptgänge

- Krabbencremesuppe | Schmand & Dill
- Eismeerforelle | Aquavitschaum
- Kabeljau & Shrimps
- Köttbullar | Preiselbeeren
- Roastbeef | Rotwein & Birnen
- Geschmorte Karotten | Thymian & Honig
- Gebackene Kartoffeln
- Mini Klöße

Dessert

- Skyrmousse | Blaubeere
- Zimtschnecken
- Karamelmousse | salzige Nüsse
- Schwedische Apfeltorte

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



MEDITERRAN

Vorspeisen | Tapas

- Burrata & Tomatenchutney | Rucola
- Marinierte Garnelen & Aioli
- Fenchel- Birnensalat & Pecorino
- Chorizo & Paprika
- Datteln & Speck
- Saibling & Kohlrabisalat
- Ziegenkäse | Feigen & Balsamico
- Serrano & Fenchelsalami | Oliven
- Käsetapas & Mostardes
- Brotmix | Baguette | Chiabatta & Grissini
- Olivenöl | Pesto & Tapenade

Hauptgänge

- Weisse Bohnencremesuppe & Rosmarin
- Doradenfilet | gegrillter Fenchel & Oliven
- Focaccia | Kirschtomaten & gegrillter Feta
- Iberico | eingelegte Kräutersaitlinge & Sauce Romesco
- Grenaillekartoffeln | Salzkruste & Olivenpesto
- Gegrillter grüner Spargel | wilder Brokkoli & Paprika
- Safranlinguine

Desserts

- Mascarponecreme | Likör 43 & Feigen
- Crème Catalane
- Churros & Schokolade
- Ananas Minzsalat | Cachaça

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



IMBISS

Vorspeisen

- Mini Frühlingsrollen | Chili Chicken Sauce
- Focaccia & gebeizter Lachs
- Cous-Cous Salat & Cranberrys
- Mango | Büffelmozzarella & Radicchio
- Crostini | Brie & Walnüsse
- Wraps | Chicken | Frischkäse | Salat | Gurke & Paprika

Hauptgänge

- Karotten - Zitronengras - Suppe
- Rotes Thaicurry | Hähnchen & Koriander
- Jasminreis
- Wokgemüse | Sprossen & Erdnüsse

Desserts

- Aprikosen - Tiramisu
- Kaffee Crème Brûlée
- Panna Cotta | Himbeer
- Obstspieß

SC À LA

HOTEL & RESTAURANT



FINGERFOOD

Vorspeisen

- Brioche | Pastrami & Zwiebelmarmelade
- Focaccia & gebeizter Lachs
- Cous Cous Salat & Cranberries
- Caesarsalat | Crispy Chicken & Parmesan
- Thunfisch Sashimi | Sesam & Koriander
- Gebackene Garnelen | Mango-Minz-Joghurt
- Gebeiztes Rind | Sojasauce
- Crostini | Brie | Walnüsse & Honig
- Serrano & Grissini
- Manchego & Oliven

Desserts

- New York Cheesecake | Blaubeer
- Süßes Sushi | Cocosmilch
- Mini Cupcakes
- Schokoladen Lollipops