



Kulinarische Eindrücke

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

François de La Rochefoucauld

Kulinarik & Betreuung auf höchstem Niveau

Im Dompalais steht Ihnen ein hauseigenes Team aus professionellen Veranstaltungsplanern, Köchinnen und Köchen sowie erfahrenem Servicepersonal zur Verfügung. Unsere Mitarbeitenden begleiten Ihre Veranstaltung von der ersten Planung bis zur letzten Serviette – aufmerksam, diskret und stets mit dem Blick für das Besondere.

Bei uns vor Ort kochen wir mit frischen Produkten und viel Liebe. Jede Mahlzeit wird mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet, um Ihnen ein echtes Geschmackserlebnis zu bieten. Wir legen großen Wert auf Qualität und Frische, damit Sie sich bei uns rundum wohlfühlen und genießen können.

Ob exklusives Dinner, festliches Bankett oder kreative Pausenverpflegung für Tagungen und Seminare: Wir sorgen für ein kulinarisches Erlebnis, das ebenso stimmig wie hochwertig ist – und Ihren Gästen in bester Erinnerung bleibt.



Dompalais Peterstraße 3 99084 Erfurt

Telefon: 0361-26160610
E-Mail: info@dompalais.de

Brillux
Design
Award
nominiert



Buffetvielfalt mit persönlicher Note

Unsere Küche kombiniert regionale Zutaten mit moderner Raffinesse und schafft so kulinarische Erlebnisse, die Geschmack und Stil verbinden.

Im Folgenden finden Sie eine Auswahl an Buffetvorschlägen, die wir thematisch auf unterschiedliche Veranstaltungsarten abgestimmt haben – ob festlich, geschäftlich oder ganz informell. Diese Zusammenstellungen dienen als Inspiration und zur Orientierung.

Selbstverständlich gestalten wir jedes Buffet individuell nach Ihren Wünschen, ihrem Teilnehmerprofil und dem Charakter Ihrer Veranstaltung.

Unser Küchenteam berät Sie gern persönlich, um Geschmack, Anlass und Atmosphäre harmonisch aufeinander abzustimmen.

Frühstück & Vormittagspausen

Ein gelungener Start in den Tag legt den Grundstein für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Ob Business-Frühstück, Konferenz oder kreative Tagung – wir bieten Ihnen abwechslungsreiche, ausgewogene Buffets für den Morgen und die erste Pause. Von frischen Backwaren und regionalen Spezialitäten bis hin zu vitalen Snacks und kleinen Warmgerichten gestalten wir die Verpflegung nach Ihren Wünschen – stilvoll, hochwertig und genau passend zum Format Ihrer Veranstaltung.



Frühstück

Französisches Frühstück

Croissants, Schokoladenbrötchen
kleine Auswahl an süßen Aufstrichen
(Marmeladen, Honig, Nuss- Nougatcreme)
Kaffee/ Teestation
Säfte, Früchtewasser

Continental Breakfast

Brötchenauswahl, Croissants von der
Landbäckerei Thieme
Butter, kleine Auswahl an süßen Aufstrichen
(Marmeladen, Honig, Nuss- Nougatcreme)
Kaffee/ Teestation
Säfte, Früchtewasser

Erweitertes Continental

Brötchenauswahl
Croissants
von der Landbäckerei Thieme
Butter, herzhafte Aufstriche
Süße Aufstriche
(Marmeladen, Honig, Nuss- Nougatcreme)
Wurstaufschnitt und Käseauswahl
Gekochte Eier
Obstsalat
Kaffee/ Teestation
Säfte, Wasser mit saisonalen Früchten

Großes reichhaltiges Frühstück

Brötchen- und Brot Auswahl
von der Landbäckerei Thieme
Süßes Blätterteiggebäck
Butter & herzhafte Aufstriche
Süße Aufstriche
(Marmeladen, Honig, Nuss- Nougatcreme)
Wurstaufschnitt und Käseauswahl
Salat Caprese

warme Bestandteile:
Rührei & gekochte Eier
Bacon, Minibratwürste
Überbackene Ofentomaten
Müslistation mit Milch und Mandeldrink
Jogurt, Quark, Obstsalat, Handobst
Kaffee/ Teestation
Säfte, Wasser mit saisonalen Früchten



Frühstück & Vormittagspausen

Pikante Kaffeepause

Belegte Canapés
(Käse, Salami, Schinken, Lachs,
Avocado, Tomatenfrischkäse)

Wraps vegetarisch
(Salat, Dressing, Tomate, Gemüsetopping,
Pesto, Käse, Kerne)

Wraps vegan
(Salat, Dressing, Avocado, Tomate,
veganem Mozzarella, Kerne, Gemüse/
Sprossentopping)

Wraps
mit gegrilltem Hähnchen
(Hähnchenstreifen, Salat, Tomate,
Gemüsetopping, Pesto, Käse, Kerne)

Crêpes Röllchen vegetarisch
(Kresse/ Kräuterfrischkäse, Gurke)

Crêpes Röllchen
mit Räucherlachs
(Räucherlachs, Frischkäse, Dill, Gurke)

Asiatischer Glasnudelsalat

Rindfleischspieß
auf Bulgur Salat

Garnelenspieß
auf Couscous Salat

Linsen Salat im Glas
(Vegetarisch mit Gemüsetopping)

Hähnchensatèspieß

Datteln im Speckmantel

Roastbeef Röllchen
mit Meerrettich

Tramezzini Sandwiches vegetarisch
(Humus, Rucola, Tomate, Gurke)

Club sandwich
(Mayonnaise, Eisbergsalat, Tomate,
Gurke, Ei, Bacon, Putenbrust)

Kochschinken Sandwich
(Frischkäse, Kochschinken, Salat,
Tomate, Gurke)

Rinderschinken Sandwich
(Frischkäse, Rinderschinken,
Rucola, Parmesan)

Melone- Schinken- Spieß

Tomate- Mozzarella- Spieß

Veganer Antipasti Spieß
(gegrilltes Gemüse, Oliven,
Balsamico- Champignons)

Pikante Blätterteigteilchen

Laugengebäck
mit Schnittlauchbutter

Süße Blätterteigteilchen

Jogurt
mit Obst und Nüssen
(auch vegan möglich)

Obstspieße

Obstplatte

Handobst im Korb

Mittagsbuffets – genussvoll und ausgewogen

Für die Stärkung in der Mitte des Tages bieten wir vielseitige Mittagsbuffets, die kulinarischen Anspruch mit Leichtigkeit verbinden. Ob im Rahmen einer Tagung, eines Business-Lunches oder einer festlichen Veranstaltung: Unsere Buffets sind sorgfältig komponiert, mit frischen Zutaten zubereitet und stilvoll präsentiert. Sie lassen Raum für Genuss – ohne den Tagesablauf zu unterbrechen. Selbstverständlich passen wir jedes Buffet individuell an Ihre Wünsche und das Veranstaltungsformat an.



Mittagsbuffets

Fingerfood Klein

Verschieden belegte Canapés
Tomatencremesuppe mit Croûtons
Tomate- Mozzarella Spieße
Quiche mit Speck- Zwiebel- Füllung
Mediterrane Hefeteigröllchen
Tiramisu im Glas
Obstspieße

Fingerfood Groß

Verschieden belegte Canapés
Vegane Paprika- Kokossuppe
mit Schinkenchips separat
Pikanter Gemüsestrudel
mit Kräuter Schmand
Hähnchensalat im Glas
mit allerlei Gemüse und Kräutern
Lachsterrine mit marinierten
Blattsalaten und Schnittlauch Dressing
Tagliata Sandwiches
(gegrilltes Roastbeef, Rucola,
Tomate, Olivenöl und Parmesan)
kleine Falafel Bowl
(Edamame, Blattsalate,
Johannisbeeren Dressing)
Espresso Mousse
mit Schokoladenerde und Minze
Obstspieße

Mittag Lunch Buffet

Nach Wahl der Küche

Baguette und Brotauswahl
2erlei Aufstriche
2erlei Vorspeisen
3 Hauptgänge Fleisch, Fisch, vegetarisch
2 Desserts

Regional

Baguette und Landbrot
Schmalz, Kresse- Frischkäse
Thüringer Vorspeisen Variation
(Wurstaufschliff, Käse, gepickeltes Gemüse)
Mousse von Rauchforellen mit Gurkensalat
Mutzbraten vom Thüringer Land Schwein
mit eigener Soße dazu Südthüringer
Hüllerchen und Sauerkraut
Gegrilltes Zanderfilet
auf jungem Blattspinat
mit Rieslingkartoffeln
Weimarer Zwiebelkuchen
mit Kräuterschmand
(vegetarisch)
Grießpudding mit Birnenkompott
Kirsch Michel Muffins mit Puderzucker

Mittagsbuffets

Mediterran

- Baguette und Brotauswahl
Oliven Tapenade, Meersalzbutter
Gemischte Vegetarische Anti Pasti
- Gazpacho (Sommer) / Minestrone (Winter)
- Gegrilltes Zitronen Hähnchen
mit Tomaten/ Kräuterrisotto
- Gebackenes Lachsfilet
auf Peperonata und Rosmarinkartoffeln
- Linsen- Bolognese
mit Pasta und veganem Mozzarella
- Amaretto Mousse
mit Amaretti Crunch
- Mascarpone Crème
mit Pfirsichragout

Rustikal

- Baguette und Brotauswahl
Kräuterfrischkäse, Obatzter
- Kartoffelsuppe mit gebratenen
Knackwurst Rädchen
- Kalt aufgeschnittenes Bierfleisch
auf Rettich Salat
- Schweinebäckchen
geschmort mit eigener Soße dazu
Kartoffel- Nussbutter- Stampf und
polnischem Blumenkohl
- Gegrillte Lachsforelle
auf Ratatouille Gemüse und Gnocchi
- Gebackener Erdfrüchtestrudel
mit Sour Cream
- Bayrisch Crème
mit karamellisiertem Apfel
- Saisonale Obstplatte

Leicht/ Vital

Körnerbaguette und Vitalbrot
Kalt gepresstes Olivenöl

Humus
Salat Bowl
(Rohkostsalat, Blattsalate, Dressing, geröstete
Kerne, Gemüse/sprossen Mix, Avocado)

Pikanter Power Smoothie mit Kefir

Gekochter Kalbstafelspitz
mit Bouillon- Gemüse, Kartoffelwürfel
und frischer Meerrettich

Confierte Makrele
auf Fenchel Dill Gemüse

Wirsing- Quinoa- Röllchen
mit gegrillten Gemüestreifen

Saisonale Obstauswahl
Joghurt Mousse mit Mango

Nachmittagskaffee & süße Pausen

Ein liebevoll gestalteter Nachmittagstisch sorgt für neue Energie und kleine Genussmomente zwischendurch. Ob begleitend zu einer Konferenz, als entspannte Pause bei einer Tagung oder als süßer Abschluss eines Meetings – unsere Kaffeepausen verbinden aromatischen Kaffee, feine Teespezialitäten und eine Auswahl an süßen oder leichten Snacks.

Kaffeepause Nachmittag

Blechkuchenauswahl
Müsllriegel
Brain Food Bar
Obstspieße
Süßes Blätterteiggebäck
Kekse



Abendbuffets & Ausklang in stilvollem Rahmen

Wenn der Tag zur Ruhe kommt, beginnt der genussvolle Teil vieler Veranstaltungen. Unsere Abendbuffets bieten den perfekten Rahmen für festliche Anlässe, informelles Beisammensein oder einen stilvollen Ausklang nach einem erfolgreichen Seminartag.

Ob feines Fingerfood, gehobenes Dinner oder geselliges Themenbuffet – wir kreieren kulinarische Kompositionen, die Ihre Gäste begeistern.

Individuell abgestimmt auf Anlass, Ablauf und Atmosphäre setzen wir den kulinarischen Schlusspunkt Ihres Events mit Geschmack und Stil.



Abendbuffet

Das Fingerfoodbuffet Klein nach Wahl der Küche

5 pikante warme und kalte Komponenten
2 süße Komponenten

Fingerfoodbuffet Klein

Wraps mit gegrilltem Hähnchen
(Hähnchenstreifen, Salat, Tomate,
Gemüsetopping, Pesto, Käse, Kerne)

Saisonaler Flammkuchen
(auch vegetarisch)

Herhaft gefüllte Hefeteig- Röllchen
Crêpes Röllchen mit Räucherlachs
(Räucherlachs, Frischkäse, Dill, Gurke)
(auch vegetarisch)

Linsensalat
mit allerlei Gemüse
und Kräutern dazu Hähnchenspieß

Mini Windbeutel

Trifle im Glas
(Ricotta Creme,
Beerenragout und Hafer Crumble)

Das Fingerfoodbuffet Groß nach Wahl der Küche

7 pikante warme und kalte Komponenten
2 süße Komponenten

Fingerfoodbuffet Groß

Belegte Canapés
(siehe Kaffeepause Vormittag)

Tramezzini Sandwiches
mit Frischkäse, Rucola, Tomate und
aufgeschnittenen Roastbeefscheiben

Karotten- Ingwer- Creme- Suppe
mit Brotchips

Anti Pasti Spieße
Garnelenspieß
mit Mango Salat, Limette und Chili

Gebackener panierter und marinierter Waller
mit frischem Meerrettich dazu Röstkartoffeln
und Sauce Tatar

Broccoli Quiche mit Mandelblättchen

Schokoladen Brownies
mit Banane und Haselnüssen

Gebrannte Creme
mit Beeren und Minze

Abendbuffet

Gala Buffet Klein nach Wahl der Küche

Baguette- und Brotauswahl von der Landbäckerei Thieme oder selbst gebacken
Zweierlei Aufstriche
Zweierlei Vorspeisen
Dreierlei Hauptgänge
(Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
Zweierlei Desserts

Gala Buffet Groß nach Wahl der Küche

Baguette- und Brotauswahl von der Landbäckerei Thieme oder selbst gebacken
Zweierlei Aufstriche
Dreierlei Vorspeisen
Dreierlei Hauptgänge
(Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
Dreierlei Desserts





Gala Buffet regional/ rustikal

Das Kleine

Baguette von der Landbäckerei Thieme und
Brotauswahl (Roggenbrot selbst gebacken)

Schmalz, Kräuterbutter

Kalbsfleischsülze
mit Kräutervinaigrette dazu Blattsalate und
Kresse

Ziegenfrischkäse Mousse
mit Honig und Birnenragout

Roulade vom Rind in eigener Soße
mit Rotkohl und Thüringer Klößen

Gegrillte Filets vom Saibling
auf Mangoldgemüse und
Kartoffel- Sellerie- Mousseline

Kartoffel Rösti
mit Grillgemüse & Sauerrahm

Mousse vom Toffee
mit Stachelbeerkompott

Thüringer Blechkuchen

Aus Klein wird Groß

Zusätzliche Vorspeise:

Bohnengemüseeintopf
mit geräuchertem Speck
(Gemüse von Dachgemüse Erfurt)

Zusätzlicher Hauptgang:

Ermstädter Perlhuhnbrust
mit Kräuterfüllung an Perlgrauen-
Austernpilz- Risotto
(Pilze von der Erfurter Manufaktur PilsPilz)

Zusätzliches Dessert:

Regionale Obstauswahl

Gala Buffet mediterran

Das Kleine

Ciabatta von der Landbäckerei Thieme
hausgebackene Focaccia
Oliven Tapenade, Tomatenfrischkäse

Vitello Tonnato

Rosa gegartes Kalbfleisch
gegrillter Thun, Zitronen- Aioli Creme,
gebackene Kapernäpfel

Marinierte Blattsalate

Gemischte Anti Pasti vegetarisch

Live Station

Kurz gebratene Flat Iron Steaks vom Rind
mit Portweinjus dazu gebackene
Kartoffelecken und Bohnen Cassoulet

Konfierte Filets von der Dorade
auf saisonalem Grillgemüse
dazu Tagliatelle
mit Spinat- Pesto, Pinienkernen und
Ofentomaten

Süßkartoffellatasagne

Mocca Mousse
mit gehackten Pistazien

Panna Cotta
mit Erdbeersoße

Aus Klein wird Groß

Zusätzliche Vorspeise:

Bunter Melonen Cocktail
mit Shrimps und Minze

Zusätzlicher Hauptgang:

Geflügel Involtini
gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten
und Serrano

Zusätzliches Dessert:

Sorbet von der Limone

Galabuffet leicht

Das Kleine

Walnusskernbrot
von der Landbäckerei Thieme
Chia- Kräuter Baguette
-selbst gebacken-
Hausgemachtes Basilikumöl,
Schnittlauch Schmand

Asiatische Gemüsesuppe
auf Geflügelbasis mit Zitronengras, Ingwer,
Knoblauch, roten Curry und Kokosmilch
Gemüseeinlage separat

Vital Bowl
mit Thunfisch Sashimi, Sojabohne, Sprossen,
marinierte Blattsalate und Sesamdressing

Livestation
Rosa gegarter Kalbstafelspitz
mit Chimichurri
dazu gegrillte Süßkartoffelwürfel und
sautierter grüner Spargel

Gebackene Filets vom Wolfsbarsch
auf asiatischem Pak Choi
mit Sobanudeln und Mango- Sesam- Soße

Vegane Koreanische Maultaschen
mit geschmolzen Tomaten

Kokos Chia Pudding
mit Passionsfruchtsoße

Geeiste Melonensuppe
mit Jogurt und Minze

Aus Klein wird Groß

Zusätzliche Vorspeise:

Vegetarischer Asiatischer
Glasnudelsalat

zusätzlicher Hauptgang:

Kichererbsen Dal
mit Pita Brot

zusätzliches Dessert:

Parfait vom Grüntee
mit Hibiskus

Grillbuffet

Rustikal/Regional

Baguette und Brotauswahl
Salzbutter, Kräuterquark

Saisonale Blattsalate
Schnittlauch-Dressing, Cocktail Dressing
Tomate, Gurke, Radieschen, Karottenstreifen,
geröstete Kerne, Croutons, Speck Chips,
Gemüse- Sprossen Mix

Thüringer Kartoffelsalat
mit Essig Öl Dressing, gekochtem Ei, saurer
Gurke, Tomate und frischen Kräutern

Vom Grill:
Thüringer Rostbratwurst
Marinierte Nacken Steaks vom Schwein
Gegrillte Filets von der Lachsforelle
Grillkäse

Beilagen und Soßen:
Grillgemüse, Sauerkraut,
Born Senf, Born Ketchup, Knoblauchsoße

Obstauswahl
Quark Creme
mit Himbeersoße

Mediterran

Baguette und Brotauswahl
Paprikafrischkäse, Pesto Rosso

Anti Pasti Auswahl
Honigmelone & Parma Schinken

Tomatensalat
mit cremigen Burrata und Basilikum

Vom Grill:
Saltimbocca vom Maishähnchen
Warm geräucherter Lachs
Zucchini gefüllt mit Feta und Gemüse

Beilagen und Soßen:
Ofenkartoffeln mit mediterranen Kräutern
Chorizo Pasta
mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan

Grillgemüse der Saison
Knoblauch Baguette
Geflügeljus, Salsa, Kräuter Pesto,

Eisvariation
mit saisonalem Obstsalat und Schokoladensoße

Mousse von der weißen Schokolade
mit Orangenfilets

Grillbuffet

Premium

Große Baguette und Brotauswahl von der Landbäckerei Thieme
Currybutter, Oliven Tapenade, Basilikumfrischkäse

Verschiedene saisonale Blattsalate
Balsamico Dressing, Jogurt- Kräuter- Dressing
Tomate, Gurke, Radieschen, Karottenstreifen, geröstete Kerne,
Croûtons, Bacon Chips, Gemüse- Sprossen- Mix, Parmesan Flakes

Mediterraner Nudelsalat
mit Piniennüssen, Kirschtomaten
Kräuter Pesto und Rucola

Orientalischer Couscous Salat

Knackiger Feta Salat
mit allerlei frischem Gemüse, roter Zwiebel und Kräutern,
mariniert mit kalt gepresstem Olivenöl und Balsamico Essig

Hauptgänge vom Grill
Rinderfiletsteaks
Paprika Maishähnchen
Black Tiger Garnelen
Lachsfilet
Gemüse- Schaschlik

Beilagen und Soßen
Rosmarin Kartoffeln aus dem Ofen
Safranrisotto
saisonales Grillgemüse
Speckbohnen
Portweinjus, Kräuterbutter,
hausgemachte Aioli, BBQ Soße, Guacamole

Mousse
von dunkler Schokolade
mit Beerenfrüchten
und Minze

Jogurt- Limetten- Mousse
mit Passionsfrucht

Obstspieße



Menüvorschläge für besondere Anlässe

Für exklusive Veranstaltungen oder festliche Abende bieten wir auf Wunsch auch mehrgängige Menüs an. Unsere Menübeispiele geben Ihnen einen ersten kleinen Eindruck der kulinarischen Vielfalt, die wir Ihnen im Dompalais bieten können.

Bitte beachten Sie, dass Menüs abhängig von der Personenanzahl sowie nach individueller Absprache buchbar sind. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen ein passendes Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Abendmenü

4- Gang Menü Regional I

Vorspeise

Gebeizte rotfleischige Forelle
mit Apfel und Gurke
angerichtet mit Brunnenkresse

Suppe

Blumenkohlcremesuppe
mit Spinat Öl

Hauptgang

Brust von dem Ermstädter Perlhuhn
mit Geflügel- Thymianjus
angerichtet mit saisonalem
Marktgemüse und Macaire Kartoffel

Dessert

Quitten Crumble
mit Goldhelm Schokoladen Eis
und einer Honighippe

4- Gang Menü Regional II

Vorspeise

Beef Tatar
klassisch angerichtet-
mit Sardellen, Schalotten, Kapern,
Dijon Senf, Eigelb und Schnittlauch
dazu marinierte Wildkräuter
und Focaccia Brotchips

Suppe

Essenz von der Tomate
mit Basilikum- Grieß Nocken

Hauptgang

Sous vide gegarte Entenbrust
-auf der Haut gebrillt-
mit Portweinjus dazu
Artischocken- Oliven Cassoulet
und Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu klassisch
mit Mascarpone Creme, Kaffee
und Kakao sowie marinierten Erdbeeren

Bei uns stehen die individuellen Wünsche unserer Kunden im Mittelpunkt. Wir bieten eine vielfältige Auswahl an Speisen, die wir ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Bedürfnissen gestalten können. Dank unserer großen Fachexpertise im Unternehmen sind wir in der Lage, hochwertige und kreative Gerichte zu entwickeln, die sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugen.

Dabei legen wir besonderen Wert auf die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern, um Frische und Qualität zu garantieren. Unser Vollsortiment beziehen wir unter anderem von Metro Erfurt, die eine umfangreiche Auswahl an Produkten bieten. Für Feinkost und Spezialitäten setzen wir auf Frische Paradies, das ebenfalls ein Vollsortiment bereitstellt. Obst und Gemüse kommen frisch und regional von Frisch Frucht, während saisonale Gemüse und Pilze aus Erfurt von PilsPilz und Dachgemüse stammen. Ergänzt wird unser Angebot durch die Landbäckerei Thieme, die für ihre hochwertigen Backwaren bekannt ist.

Zudem bieten wir Kochkurse als Event für Gruppen bis zu einer bestimmten Personenanzahl an. Diese Kurse können bei uns vor Ort stattfinden und sind ideal für Teambuilding, Feiern oder einfach nur zum gemeinsamen Kochen und Genießen.

Außerdem stellen wir nach Verfügbarkeit auch ausser Haus Caterings für verschiedene Anlässe bereit. Ob Firmenfeiern, private Veranstaltungen oder besondere Anlässe – wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste kulinarisch verwöhnt werden.

Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche zu realisieren und Sie mit unserer Fachkompetenz und regionalen Partnerschaften zu begeistern!

