



KAFFEPAUSEN

SNACKS

MENÜS

BÜFFETS

## Sheraton Congress Hotel Frankfurt

Lyoner Strasse 44-48, 60528 Frankfurt, Germany

Tel.: +49 (0) 69 / 6633.0 , Fax.: +49 (0) 69 / 6633.667

eMail:

[sheraton.congress.frankfurt@arabellastarwood.com](mailto:sheraton.congress.frankfurt@arabellastarwood.com)

[starwoodhotels.com/frankfurt](http://starwoodhotels.com/frankfurt)





# KAFFEEPAUSE

Kaffee & Keks Kaffee, Tee und feines Teegebäck	€ 4,90
Weißwurstfrühstück Kaffee, Tee, 1 Paar Weißwürste pro Person, Radi, Laugenbrezel und süßer Senf	€ 8,40
Zusätzlich Leberkäse	€ 9,50
Pétit Déjeuner Kaffee, Tee, Croissants, 3 Sorten Konfitüre und Butter	€ 5,40
Süß und Gesund Kaffee, Tee, Orangensaft, süße Plunderteilchen und frisches Obst	€ 7,40
Fitnesspause Kaffee, Tee, Multivitaminsaft, 3 Sorten Müsli mit Milch und Joghurt, Gemügestäbchen mit Kräuterquark	€ 9,50
Grüner Tee mit feinem Naschwerk Ihrer Wahl:	
Crème Brûlée im Mürbeteigschiffchen	€ 3,00
Pralinen Lolli	€ 3,00
Feines Teegebäck	€ 3,00
Beerentarte	€ 4,00
Rüblikuchen mit modellierter Marzipankarotte	€ 4,00
Saisonale Crème oder Mousse im Glas serviert	€ 4,00
Life Crêpes-Station mit Eierlikör, Baileys, Nutella oder brauner Rohrzucker	€ 6,00



# SNACKBUFFET

Lecker, Leicht, Klein und Fein  
Miniatur, Gegabelt, Gerollt, Gelöffelt

---

Mediterranes Grillgemüse mit Mozzarella geschichtet, dazu zweierlei Pesto  
Caesar-Salat im Glas  
Getrocknete Tomaten mit Frischkäse im Serranomantel  
Avokado-Heilbutt-Röllchen im Crêpes-Mantel

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, dazu Chilikoriansauce  
Garnelenspießchen auf Gemüsecurry, dazu Duftreis  
Saté-Spießchen vom Geflügel mit Erdnußsauce

Mango-Pfeffer-Mousse mit Himbeerspiegel  
Früchtespießchen mit Baileys-Sauce  
Schokokonfekt und Pralinen

€28,00 pro Person

---

## Vitaminsnacks vom Buffet für Höchstleistung den ganzen Tag

---

Mozzarella-Tomatensticks mit Pesto  
Crepesrolle mit Sprossen und Avokadomus  
Verschiedene Rohkostsalate  
Keimlinge  
Gemüsesticks mit Ingwer-Currydip und Zitronen-Pfefferdip

Geflügelspießchen  
Goldbarschfilet in Olivenöl gebraten  
mit getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln  
Weizenkeimrisotto

3 verschiedene Säfte  
LC1 - Probiotischer Joghurt drink  
Bircher Müsli  
Obstsalat mit Studentenfutter

€19,50 pro Person



# SNACKBUFFET

## Pasta Basta

---

Tomatenscheiben mit Mozzarella „Caprese“  
Vitello Tonnato vom Jungschweinebraten  
Nudelsalat mit Peperoni und Geflügelschinken  
Insalata-Mixta mit Gemüsestreifen dazu Balsamico-Oliven-Dressing

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer Käsesauce  
Penne all'Arrabiata  
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan

Panna Cotta mit Fruchtmark  
Saisonalen Obstsalat

€19,00 pro Person

## Eurasien

---

Nachos mit Salsa und Käse Dip  
Reisrolls mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce  
Mini-Frikadellen mit Kartoffelsalat  
Rosmarin Feta mit gegrillter Zucchini und Serranoschinken  
Marinierte Schwertfisch-Scheiben mit Lemon-Mango-Pickles

Asiatische Curry-Gemüse-Pfanne mit Geflügelbrustscheiben  
Man-Du Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung im Chili-Koriander-Sud  
Gedämpfte Lachswürfel auf Safran-Crevetten-Sahne  
Gemischter Reis

Grießflammerie mit Himbeermark  
Crème Brûlée mit kandierten Kiwischeiben

€25,00 pro Person



# MENU

## Gala Menu

---

Hummer auf feinem Gemüse in asiatischen Aromen  
auf Bananenblatt €18,00

Wachtelbrust an Pfefferkirschen €12,00

Camparisorbet € 5,00

Kalbsfilet rosa gebraten auf Artischockenboden  
Mit Zucchiniwürfel, Trüffeljus und Polentaraute €24,00

Schokoladenkegel mit Champagnermoussean Cassismark  
gefüllt,exotische Früchte und Rahmtrüffel €12,00

Gechmolzener Langherino  
mit Quittenmousse und Walnüssen € 5,00

€76,00 pro Person



# BUFFET

## Wie man in Frankfurt speist

---

Zwiebelfleischsülze  
Bauernseufzer mit Senfgurken  
Odenwälder Blut- und Leberwurst  
Preßsack in Äbbelwoi-Vinaigrette  
Leberterrine mit Ebereschensauce  
Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse  
Hausgemachte Fleischsülze mit Essig und Öl  
Geräucherte Taunusforelle mit Rieslingmeerrettich  
Schmandhering mit Essiggurke, Äpfeln und Zwiebeln

Schinken-Nudel-Salat, Ochsenmaulsalat mit Kräutern  
Weißkrautsalat mit Rahm und Speck  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings  
Kartoffelsalat mit Gurke und Frankfurter Würstchen

Kartoffelrahmsuppe mit Majoran

Rippchen mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln  
Gekochte Rinderbrust mit Frankfurter Grüner Sauce  
Gebratenes Hechtfilet mit Senfsauce und Gemüsereis

Handkäs ´ mit Musik  
Regionale Käsesorten  
Zwiebel- und Kümmelbrötchen, Käsestangen  
und Partysonne mit Schmalzdippe

Aprikosenschnitte vom Blech  
Frankfurter Pudding mit Bischofsauce  
Rheingauer Weinäpfel mit Rieslingsauce  
Hessische Dampfnudeln mit Äbbelwoisauce

€33,50 pro Person



# BUFFET

## Bella Italia

---

Seeteufelmedaillons mit Pesto,  
Mittelmeerfische in Estragonmarinade  
mit getrockneten Tomaten und Artischocken,  
Carpaccio vom Thunfisch mit Olivenlimonenmarinade  
dazu gegrillte Zucchini und gehobelter Parmesan,  
Vitello Tonato,  
Lammrücken rosa gebraten  
dazu Gemüse mit Frischkäse-Crème gefüllt, Parmaschinken,  
Coppa und Salamispezialitäten mit mildem Peperoni und Melonenspalten

Romanasalat mit Cesar-Dressing, dazu Crôutons,  
eingelegte Zwiebel, Oliven und geriebenen Parmesan  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum  
Weißer Bohnensalat "Bologna"  
Fenchelsalat mit Crevetten, Penne-Nudel und Chili

Minestrone alla Milanese

Scalopine vom Kalb mit gebratenen Austernpilzen  
dazu Tomaten-Linsensauce und Spaghetti

Lammnüsschen mit Mediterraner Weißweinsauce  
ZucchiniGemüse und Frischkäsegnocchi

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Kartoffelolivensauce  
Mandelbrokkoli, Risotto-Gorgonzola-Gratin

Tiramisu  
Pannacotta mit Himbeermark  
Crêpes alle Pesche  
Orangen-Riccotta-Mousse  
Frischer Obstsalat mit Marsala  
Zuppa Inglese mit Amarenakirschen

€40,00 pro Person



# BUFFET

## Kulinarische Weltreise

---

Meeresfrüchtecocktail in der Kokosnuss,  
Dreierlei Sushi mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Sojasoße,  
Garnelenpyramide mit Zitrusfrüchten und pikantem Dip,  
Karibischer Bonito mit Limonen-Chilimarinade und Palmherzen,  
Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Koriander,  
frische Ananas und in Honig glasierte Poulardenbrust  
mit konfierten Früchten

Okra-Tomatensalat  
Weißkohl-Currysalat  
Wildreissalat  
Blattsalate mit Thousand Island Dressing  
dazu geröstete Pinien- und Kürbiskerne mit  
gehobeltem Parmesan

Klare Fischsuppe mit Wan Tan,  
Gemüwestreifen und Shi Take-Pilzen

Scampi mit Lotusgemüse  
Ingwer-Maracujaeis

Gegrillte Ente mit rotem Curry, Gemüse und Obst in  
Kokosmilch Schweinefiletscheiben auf Satesauce

Asiatische Gemüsepfanne mit Sojasprossen und  
gebackene Süßkartoffeln

Bananen-Mango-Auflauf unter der Baiser-Haube  
Ingwer-Krokantcrème  
Süßes Naschkonfekt mit Nougatblüten  
Kokoscreme mit Blue Curacao-Spiegel  
Schokoladenpfefferminzcrème  
Mundgerechte exotische Früchte

€60,00 pro Person