

hessisches buffet

Krautsalat mit Speck
Wurstsalat mit Essig und Öl
Kartoffelsalat mit Radieschen
Rettich, Tomaten und Gurken
Gefüllter Hecht mit Kräuterschmand
Bunte Salatauswahl der Saison mit Joghurtdressing
Geräucherte Forellenfilets aus dem Taunus mit Meerrettichsahne
Hausmacher Wurst- und Schinkensorten aus dem Buchenrauch
mit Frankfurter Sauce
Brot und Brötchen mit Butter und Griebenschmalz

Kartoffelsuppe mit Majoran
und Frankfurter Würstchen

Schweinerippchen
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
Zanderfilet auf Schnittlauchrahm

Sauerkraut, Wirsing, Karottengemüse
Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Schneegestöber
Handkäs' mit Musik

Ebbelwoicrème
Frankfurter Pudding mit Rosinensauce

€ 35,00 pro Person
(ab 25 Personen)

italienisches buffet

Vitello Tonnato

Meeresfrüchtesalat

Antipastivariationen

Shrimpscocktail mit Artischocken

Gebratenes Mittelmeergemüse in Gelée

Zweierlei Tomatenmousse mit Basilikumpesto

Parmaschinken mit Honigmelone und Grissini

Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico

Bunte Salatauswahl mit Ruccola

Gehobeltem Parmesan und Olivenöldressing

Ciabatta mit Fassbutter

Minestrone

Rotbarsch in Olivensauce

Tagliatelle mit Tomatensauce

Saltimbocca von der Putenbrust mit Salbeijus

Zucchini Gemüse, gebratene Paprika, geschmorter Fenchel

Gnocchi, Polenta, Risotto Milanese

Italienische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Tiramisu

Panna Cotta

Latte-Macchiato-Creme

€ 35,00 pro Person

(ab 25 Personen)

amerikanisches buffet

Garnelen mit Cocktailsauce
Eisbergsalat mit Blue cheese
Shrimpsalat mit Staudensellerie
Red Snapperfilet in Limonenmarinade
Virginia-Schinken mit eingelegtem Kürbis
Geräucherter Truthahn mit Curry-Früchten
Caesar's Salad mit Putenbrust und Parmesan
Geflügelsalat mit Wildreis, Ananas und Pekannüssen
Bagels mit Peanut-Butter

New England Clam Chowder (Muschelsuppe)

Spare Ribs
Roastbeef mit Kräuterbutter
Blackened Tuna ("schwarzer" Thunfisch)

Maiskolben mit Kräuterbutter, Grilltomaten, gebackenen Bohnen
Glacierte Süßkartoffeln, Maccaroni mit Käse , Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Muffins
Brownies
Virginia Apple Pie
Heidelbeerpfannkuchen mit Ahornsirup

€ 38,00 pro Person
(ab 25 Personen)

asiatisches buffet

Blattsalate vom Markt mit dreierlei Dressings
Glasnudelsalat mit Shrimps und Limonendressing
Salat von Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Chili
Entenbrust mit Teriyakisauce und Knoblauch mariniert
Marinierter Lachs und Thunfisch mit asiatischen Aromen
Sushi Variation mit Wasabi-Meerrettich und eingelegtem Ingwer
Chinakohl mit gebratenem Schweinefilet, Sambal Oelek und Mu-Err-Pilzen
Gebratene chinesische Weizenmehlfladen

Geflügelsuppe mit Zitronengras

Frühlingsrollen mit Dips
Putengeschnetzeltes aus dem Wok
mit asiatischem Gemüse und Ketjap Asin
Thaicurry mit Gemüse und Rinderfiletspitzen
Gebratene Garnelen mit Koriandergrün, Sojasprossen und Shii Take Pilzen

Basmatireis, gebratene Eiernudeln

Aufgeschnittene exotische Früchte
Blutorangencrème mit Litschimousse
Kokoscrème mit süßer Thai-Basilikumsauce
Gebackene Bananen und Ananas mit Sesam und Honig

€ 39,00 pro Person
(ab 35 Personen)

spanisches buffet

Gambas in Knoblauch, eingelegte Sardinen
Gefüllte Speckdatteln, gebratene Champignons
Seranoschinken, luftgetrocknetes Schweinefilet, Chorizo
Marinierte Fleischspieße, pikante Fleischbällchen mit Tomatensauce
Ensalada Russia
(Kartoffelsalat mit Bohnen, Erbsen, Möhren und Champignons)
Salat aus Murcia
(Thunfischsalat mit gebratener Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Kapern)
Tomatensalat mit Staudensellerie und Orangen
Pan con tomate
(Baguettescheiben mit Olivenöl und Tomaten bestrichen)

Gazpacho

Arroz Negro
(schwarzer Reis mit Meeresfrüchten)

Poulardenbrust mit Paprika
Kaninchenragout mit Tomaten und Oliven
Lammkoteletts mit frischen Kräutern und Knoblauch

Pisto Manchego (Gemüseallerlei)
Auberginen im Backteig, Blattspinat mit Rosinen und Pinienkernen
Tortillas mit Kartoffeln, Tomaten, Pilzen und Paprika

Manchego Käse
(In Olivenöl eingelegter Ziegenkäse)

Catalanische Crème
Birnenmousse mit Riojagelée
Orangensalat mit Pinienkernen und Brandy
Tarta de manzanas (spanischer Apfelkuchen)

€ 43,50 pro Person
(ab 35 Personen)

seafood buffet

Heringssalat

Shrimpscocktail

Meeresfrüchtesalat

Reissalat mit Räucherseelachs

Austern auf Eis mit Chesterbrot

Auswahl an Fischterrinen mit Sahne-Meerrettich

Ganzer Hecht und Zander mit Safran-Crème-Fraîche

Variation von Räucher- und Graved Lachs mit Honig-Senfsoße

Baguettebrot mit Sauce Rouille und Butter

Bouillabaisse

Meeresfrüchtersisotto

Steinbuttmedaillons in Safranschaum

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronensauce

Gebratene Garnelenspieße in Kräuterbutter

Blattspinat, Fenchel im Rahm, mediterrane Gemüsepfanne

Zweierlei Reis, Bandnudeln, Petersilienkartoffel

Internationaler Käse vom Brett

Rote Grütze mit Vanillesauce

Cassis-Feigencreme auf Mandelbiscuit

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier und Nüssen

€ 57,00 pro Person

(ab 40 Personen)

gala buffet westin grand

Ganzer Lachs Bellevue
Garnelencocktail mit Avocados
Perlhuhngalantine mit Kräutersauerrahm
Pata Negra Schinken mit Portweinemelonen
Halber Hummer mit Safran-Crème-Fraîche
Gänsestopfleberparfait auf Sauternes-Gelée
Austern auf Eis mit Zitrone und Chesterbrot
Salat von Jakobsmuscheln im Artischockenboden
Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressings
Brotauswahl mit gesalzener Butter

Hummercrèmesuppe mit Cognacsahne

Kalbsfiletspitzen in Morchelrahmsauce
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Trüffeljus
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust in Orangensauce
Seeteufel im Parmaschinkenmantel auf geschmolzenen Tomaten
Kaiserschoten, grüner Spargel, Grilltomaten mit Ratatouillefüllung
Trüffelkartoffeln, Steinpilznudeln, Safranrisotto

Französischer Rohmilchkäse vom Brett

Exotischer Früchtespiegel
Eistorte mit Fruchtsaucen
Crêpes mit Rum-Krokantsahne
Nougatmousse im Baumkuchenmantel
Mousse von weißer und dunkler Valrhona Schokolade

€ 73,00 pro Person
(ab 60 Personen)