

Buffet Vorschläge

the westin grand frankfurt

konrad-adenauer-str. 7

60313 frankfurt

tel +49 (0)69.29.81.0

fax +49 (0)69.29.81.10

westin.grand.frankfurt@arabellastarwood.com

starwoodhotels.com/frankfurt



Hessisches Buffet

- Krautsalat mit Speck
- Wurstsalat mit Essig und Öl
- Kartoffelsalat mit Radieschen
- Rettich, Tomaten und Gurkensalat
- Geräucherte Makrele mit Kräuterschmand
- Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Geräucherte Taunusforelle mit Meerrettichsahne
- Hausmacher Wurst und Schinken aus dem Buchenrauch
- Wachteleier mit Frankfurter Grüner Soße
- Kleine gebackene Schnitzel
- Brot und Brötchen mit Butter und Griebenschmalz

- Frankfurter Grüne Kräutersuppe

- Schweinerippchen
- Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
- Zanderfilet auf Schnittlauchrahm

- Sauerkraut, Rahmwirsing, glasierte Karotten
- Kartoffelpüree und Bratkartoffeln

- Schneegestöber
- Handkäs ´ mit Musik

- Ebbelwoicreme
- Frankfurter Pudding mit Rosinensauce

€ 39,00 p. P. (ab 25 Personen)

Mediterranes Buffet

- Kalbfleischröllchen mit Thunfischcreme und Kapern
 - Variation von gegrilltem und eingelegtem Gemüse
 - Cocktailshrimps mit Mango und Koriander
 - Tomate und Mozzarella mit Basilikumjelly
 - Gebeizter Lachs mit rotem Pesto
 - Parmaschinken mit geeister Melonensuppe und Grissini
 - Eingelegte und gegrillte Calamaretti
 - Pulposalat mit Oliven, Tomaten und Frühlingszwiebeln
 - Zweierlei Tomatenmousse mit Pesto
 - Auswahl an Blattsalat mit verschiedenen Dressings und gehobeltem Parmesan
 - Ciabatta mit marinierten Oliven, Olivenöl und Butter
-
- Tomatenessenz mit Avocadocrostini
-
- Gebratenes Meerbarbenfilet in Prosecco-Kerbelsauce
 - Lammlende mit Olivenkruste
 - Maishähnchenbrust auf Ratatouille
 - Makkaroni mit verschiedenen Saucen
 - Überbackene Polentataler
 - Kräuterrisotto, Gnocchi mit Pesto, gebratene Zucchini, geschmorter Fenchel
-
- Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
-
- Mokka-Tiramisu
 - Panna-Cotta mit Erdbeermark
 - Frische geschnittenen Früchte
 - Katalanische Creme

€ 42,00 p. P. (ab 25 Personen)

The Westin Grand Buffet

- Heilbutt aus der Kap-Malayischen Gewürzmarinade mit Seealgenfocaccia
 - Marinierte Jakobsmuscheln auf Vanille-Karottenmousse
 - Gegrillte Garnelen auf Avocado und Chili
 - Thunfischpraline in Wüstenlimettenjelly
 - Hausgebeizter Lammrücken auf Balsamicolinsen
 - Gebackene Gänseleber auf Schokoladen-Sauerkirschragout
 - Shot vom orientalischen Rindertatar mit Papadums
 - Gegrillte Zucchini gefüllt mit Frischkäse
 - Auswahl an Blattsalaten und marinierten Salaten mit verschiedenen Dressings
 - Brotauswahl mit französischer Butter
-
- Topinamburcremesuppe mit weißer Schokolade und Chili
-
- In Heu gedämpftes Rinderfilet mit Banyulsjus
 - Filetspitzen vom Kalb in Morchelsauce
 - Gefüllte Wachteln auf Rahmwirsing
 - Gebratener Hiramasa Kingfish auf Tomatenfondue
 - Tagliatelle mit Trüffel espuma
 - Kartoffelmuffins
 - Risotto mit grünem Spargel
 - Würziges Röstgemüse
 - Gänselebercrêpes
-
- Internationale Käseauswahl mit Früchtebrot, Trauben und Nüssen
 - Nougatmousse im Baumkuchenmantel
 - Crêpes, frisch zubereitet, mit Eiscreme und verschiedenen Saucen
 - Auswahl an frischen geschnittenen Früchten
 - Mousse von der „Venezuela Origine Rare“-Schokolade
 - Auswahl an Pralinen
 - Passionsfrucht-Mangotörtchen

€ 78,00 p. P. (ab 50 Personen)

Westin Flying Standing Buffet

Vorweg

- Wasabicracker, Reiscracker und Erdnüsse
- Salzmandeln, eingelegte Oliven mit Brot und Olivenöl

pro Person € 3,50
pro Person € 5,00

Fisch kalt

- Matjes-Rote-Beetecocktail
- Garnelen-Mangococktail
- Jakobsmuschel in Safrangelee
- Paprikacreme mit Flusskrebse
- Räucherlachs mit Basilikumpesto
- Flusskrebstörtchen mit Mango
- Weizenwraps mit frischem Thunfisch und Avocado
- Thunfisch Sashimi mit Kombucha on the Rocks

Fleisch kalt

- Orangen-Hühnchencocktail
- Entenlebermousse mit Apfel und Süßwein
- Rindfleischröllchen mit Ingwer und Wasabicreme
- Kalbfleischsalat auf Thunfischmousse
- Roastbeefscheiben auf Kartoffel-Kräutersalat
- Chorizo auf Apfelchutney
- Weizenwraps mit orientalisch gewürztem Rind, Tomaten und Salat
- Datteln im Serranoschinkenmantel

Vegetarisch kalt

- Mozzarella-Panna-Cotta mit rotem Pesto
- Spieß von Mozzarella und Tomate
- Ziegenkäsepraline im Pumpernickelmantel
- Laugengebäck mit mariniertem Brie
- Crostini mit Kerbelmousse

Suppe kalt und warm

- Exotische Kokosnuss-Ananassuppe
- Melonensuppe mit Prosecco und Minze
- Gazpacho parfümiert mit Zitronengras und Koriander
- Suppe von grünem Apfel
- Topinambursuppe mit Chili und Schokolade
- Tomatenconsommé
- Rinderconsommé mit Pistou
- Frankfurter Kräutersuppe

Fisch warm

- Rotbarbenfilet auf Kokosrisotto
- Fischbratwürstchen mit Curry-Dip
- Geräucherte Forelle auf Kräuterrührei
- Zanderfilet mit Vanille-Knoblauchbutter
- In Olivenöl pochierter Lachs auf Fenchel-Orangensalat
- Thunfisch auf Wokgemüse

Fleisch warm

- Yakitori Spieße mit Erdnuss-Dip
- Lammspieße auf Pinienkernspinat
- Entenbrustscheiben auf Dattel-Blatjang
- Rinderfiletwürfel mit Waldpilzen
- Mini Cordon bleu vom Kalb mit Preiselbeeren
- Kaninchenfilet im Serranoschinkenmantel

Vegtarisch warm

- Karamellierter Picandou auf Nektarinen-Lavendelkompott
- Gebratener Reis mit Sprossen, Ei und Kräutersalat
- Gebackenes Tempuragemüse mit Curry-Dip
- Polentataler mit karamellisiertem Ziegenkäse
- Pilzrisotto

Süß

- Crème brûlée mit Zitronengras
- Schokoladen-Fruchtspieße
- Schokoladentarte
- Shot von der Schwarzwälder Kirsche
- Mini Brownies
- Helles und dunkles Schokoladenmousse
- Mokka-Tiramisu
- Apfeltarte
- Schokokuss

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Modul I: bis zu 5 Komponenten | € 32,00 pro Person |
| Modul II: 6 – 8 Komponenten | € 40,00 pro Person |
| Modul III: 9 – 11 Komponenten | € 48,00 pro Person |

**Preise gültig ab 20 Personen, bei mehr als 12 Komponenten
Preis auf Anfrage**