

Imbiss 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



Westin Imbiss Buffet

Vorweg

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

pro Person € 3,50
pro Person € 5,00

Fisch kalt

- Marinierte Garnelen auf Guacamole
- Räucherlachs im Safrancrêpe
- Thunfisch und Avocado im Weizenwrap
- Pulposalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Shot vom Schottischen Lachs mit Wasabicingeme

Fleisch kalt

- Datteln im Serranoschinkenmantel
- Pflaumenchutney mit Bündnerfleisch
- Kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat
- Kalter Schweinebraten mit Speck-Krautsalat
- Chorizo auf Ciabatta

Vegetarisch kalt

- Sticks von Karotte, Stangensellerie, Fenchel und Zucchini mit verschiedenen Dips
- Süße Paprika gefüllt mit Ziegenkäse
- Kirschtomaten und Mozzarella mit Pesto
- Couscous-Salat mit Gazpacho mariniert

Suppe kalt & warm

- Geeiste Gurkensuppe
- Exotische Fruchtsuppe
- Gulaschsuppe
- Topinamburcremesuppe mit Chili
- Tomatencremesuppe
- Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen
- Rinderbouillon mit kleinen Maultaschen

Fisch warm

- Zanderfilet auf Apfelrisotto
- Spieße vom Lachs auf Weißweinsauce
- Viktoriabarsch in der Kokoskruste
- Knusprig gebackene Garnelen mit Koriander-Chilimarmelade

Fleisch warm

- Mini Pizza
- Yakitori-Hähnchenspieße
- Quiche Lorraine
- Elsässer Flammkuchen
- Gebratener Spieß von der Rinderhüfte mit Pilzen
- Kleines Kalbsgulasch mit Spätzle
- Maispoularde gefüllt mit Polenta
- Entenbrust auf Wokgemüse

Vegetarisch warm

- Frühlingsröllchen mit Koriander-Chilimarmelade
- Gebackenes Tempuragemüse mit Chili-Dip
- Penne mit Tomaten-Basilikumsauce
- Polentataler mit karamellisiertem Ziegenkäse

Süss

- Mokka-Tiramisu
- Beerentörtchen
- Kokos-Mangocreme
- Gebackene Banane
- Exotischer Fruchtsalat
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Schokoladentarte
- Bayerisch Creme mit Passionsfruchtsauce
- Zitronengras-Crème-brûlée

Modul I: bis zu 7 Komponenten	€ 28,00 p. P.
Modul II: 8-10 Komponenten	€ 35,00 p. P.
Modul III: 11-13 Komponenten	€ 42,00 p. P.

Preise gültig ab 20 Personen, bei mehr als 13 Komponenten Preis auf Anfrage