



A NEW
PERSPECTIVE

MENÜS
BÜFFETS
SNACKS

Le MERIDIEN

**LE MERIDIEN
PARKHOTEL FRANKFURT**
Wiesenhüttenplatz 28-38, 60329 Frankfurt, Germany
T +49 69 2697 0
F +49 69 2697 884
info.frankfurt@lemeridien.com
starwoodhotels.com/frankfurt

N 50°6' E 8°40'



MENÜS

3 GANG-MENÜ I

Basilikumschaumsuppe mit geröstetem Ciabatta
und Flußkrebsschwänzen

Schweinemedallions mit Mango-Pfeffersauce
an bunten Fettuccini und pfannengeschwenkten Kaiserschoten

Topfenstrudel mit Sauerkirschen

€ 26,00 pro Person

3 GANG-MENÜ II

Karotten-Blutorangensuppe mit
Kokosmilch und Chilifäden

Dorschfilet in der Sesam-Mandelkruste
auf Tomaten-Olivenragout mit Rosmarin-Gnocchis

Orangen-Crème-Catalana

€ 26,00 pro Person

3 GANG-MENÜ III

Bunte Blattsalate mit gerösteten Körnern,
gegrillten Austernpilzen und Parmesanhippe

Gebratene Achiote Maispouardenbrust
auf Papaya-Paprika-Chutney mit Wildreisplätzchen

Mascaroneterrine auf Erdbeercarpacchio
und marinierten Orangenfilets

€ 28,00 pro Person



3 GANG-MENÜ IV

Erbsenmacchiato
mit sautierten Pfifferlingen und Kräutern

Saftig gebratenes Kalbsrückensteak auf Estragonsauce,
Babypargel im Tempuramantel und Kartoffel-Sesam-Plätzchen

Valrhona Schokoladentraum mit Kumquatsragout

€ 36,00 pro Person

3 GANG-MENÜ V

Getrüffelte Selleriecrèmesuppe
mit Crustini von Rucola und Fetakäse

Rosa gebratene Entenbrust auf Trauben-Chili-Confit,
Serviettenknödeln und frittiertem Lauchstroh

Gefüllte Datteln auf vanillisierte Buttermilchsauce
und Pistazieneis

€ 36,00 pro Person

3 GANG-MENÜ VI

Weißer Tomatenschaumsuppe
mit gegrillter Riesengarnele und Kürbiskernöl

Rinderfilet auf Morchelrahm
mit Gemüseköbchen und Kartoffel-Lauchgratin

Erdbeer Panna Cotta
mit gratinierte Ananas in der Kokoshülle

€ 40,00 pro Person



3 GANG-MENÜ VII

Rucolacrèmesuppe mit Zwergtomaten
und sautierten Garnelenwürfeln

Filet vom Schwein und Rind
auf Steinpilzpilzragout in Schnittlauchrahm,
Safrannudeln und Baby-Karotten mit Vanille

Black and White Schokoladenparfait
auf marinierten Datteln

€ 40,00 per Person

4 GANG-MENÜ VIII

Rindercarpaccio mit gegrillten Zucchinischeiben,
Limonen-Oliven-Marinade, Rucola und Parmesanblätter

Currysuppe von grünem Curry mit Kokosmilch
Korianderblätter und gerösteten Bananen

Kalbsfilet im Brotmantel mit rosa Pfeffersauce,
grünem Spargel und la Ratte Kartoffeln

Mangosorbet mit Minze
und frischen Beeren

€ 48,00 pro Person



4 GANG-MENÜ IX

Kartoffelrahmsüppchen mit grünem Pfeffer

Rosa gebratene Entenbrust
auf süßem Zwiebelragout und Minzpesto

Cordon Bleu vom Zander gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachsstreifen
auf Hummersauce, grün-weiße Fettuccini und Marktgemüse

Schokoladenpyramide auf Krokantsauce
mit Zwergorangenragout

€ 48,00 pro Person

4 GANG-MENÜ X

Zucchinicrèmesuppe mit Trüffelöl
und Lachsstreifen

Souffliertes Steinbuttfilet auf Safransauce
mit Pariser Kartoffeln und Zwergtomaten

Perlhuhnbrust im Serranoschinkenkleid mit Rosmarin
und gebratenen Pfifferlingen, dazu Semmelknödel

Nougatparfait auf Vanillespiegel
mit exotischen Früchten

€ 48,00 pro Person



4 GANG-MENÜ XI

Gebeitzter Heilbutt und marinierte Louisiana-Shrimps
mit Papaya-Mango-Salsa und Salatstrauß

Champagnersüppchen
mit Flusskrebse und Kerbel

Rehrücken rosa gebraten auf Dattel-Preiselbeer-Sauce
mit Babymöhren und Mandelspätzle

Kokoscrème im Schokoladentöpfchen
mit gebratenen Mangospalten und Vanillereis

€ 52,00 pro Person

4 GANG-MENÜ XII

Kraftbrühe von der Babariente
mit Steinpilzravioli

Seeteufelmedaillons
auf süß-saurem Gemüse mit bunten Linsen

Rosa gebratenes Lammkarree in Dijon-Senfkruste
mit Bohnen-Mangobündchen und Gratin-Kartoffeln

Gebackene süße Frühlingsrolle mit Äpfeln, Mandeln und Rosinen gefüllt
auf Vanille-Ingwer-Sauce

€ 52,00 pro Person



4 GANG-MENÜ XIII

Legierte Kürbiscrèmesuppe
mit gebratener Jacobsmuschel

Gefüllte Zucchiniblüte mit Zanderfarce
auf Bärlauch-Estragonsauce

Gegrilltes Wolfbarschsfilet auf Orangenpfeffer-Cous-Cous
mit Limonensauce und grünem Spargel

Birnenstrudel mit Backpflaumen und Mohnsauce

€ 52,00 pro Person

3 GANG-MENÜ VEGETARISCH I

Rohkostsalate mit Keimlingen
in Cidre-Honigdressing

Paprikaschote mit Hirsefüllung auf Tomatenragout
Nurreisplätzchen mit Lauch

Ananasgratin mit Walnußeis

€ 26,00 pro Person

3 GANG-MENÜ VEGETARISCH II

Selleriecrèmesuppe mit Croutons

Penne mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Zwergtomaten und Morcheln geschwenkt

Apfeltarte mit Calvadossauce

€ 28,00 pro Person



3 GANG-MENÜ VEGETARISCH III

Gemüsecarpaccio
mit Rucola, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan

Spaghettini mit Sesam, Chili und Ingwer gebraten
mit gegrilltem Gemüsespieß

Frisch geschnittene Früchte
mit Mangosorbet

€ 28,00 pro Person

3 GANG-MENÜ VEGETARISCH IV

Currycrèmesuppe
mit Honig-Banane im Wantanteig gebacken

Feuriger Cous Cous mit sieben orientalischen Gemüsen,
dazu Joghurtdip mit Koriander und Kapern

Mandarinen Crème Brûlée mit Espressois

€ 28,00 pro Person



BÜFFETS

Lunchbuffet bzw. 3 Gang-Auswahl-Menü Laut Küchenchef	pro Person	€ 28,00
Dinnerbuffet bzw. 3 Gang-Auswahl-Menü Laut Küchenchef	pro Person	€ 34,00

KAFFEEPAUSEN

Kaffeepausen mit Teegebäck	pro Person	€ 7,00
Kaffeepause vormittags mit Kaffee, Tee, Teegebäck, Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Müsli, Milch & Trockenfrüchte, Obstsalat oder saisonal Früchte, sowie einen süßen Snack (Muffins, Donuts, Brownies, Mini-Plunder)	pro Person	€ 9,50
Kaffeepause nachmittags mit Kaffee, Tee, Teegebäck einen Blechkuchen nach Saison (Erdbeerkuchen, Pflaumenkuchen, Marmorkuchen) und einen pikanten Snack (Mini Pizza, Mini Quiche Lorraine)	pro Person	€ 9,50



SNACKS

1/2 BELEGTE BRÖTCHEN

Gekochter Schinken mit Cornichons	€ 3,50
Salami mit Oliven	€ 3,50
Tomate, Mozzarella und Basilikum	€ 3,50
Emmentaler mit Tomaten	€ 3,50
Roher Schinken	€ 3,50
Mariniertem Lachs mit Kapern	€ 3,50
Roastbeef	€ 3,50
Bündner Rohschinken	€ 3,50
Laugenbrezel mit Butter	€ 2,70

CANAPÉS

diverse Schinkenspezialitäten	€ 4,00
Bündner Rauchfleisch	€ 4,00
Rosa Roastbeef	€ 4,00
Brie	€ 4,00
Gouda	€ 4,00
Frischkäse mit Schnittlauch	€ 4,00
Geräucherter Heilbutt	€ 4,00
Krevettensalat	€ 4,00
Roquefort	€ 4,00
Geräucherte Entenbrust	€ 4,00
Mailänder Salami	€ 4,00
Lebermousse	€ 4,00

WARME SNACKS

* Mini Hamburger	€ 4,00
* Quiche Lorraine	€ 4,00
* Mini Pizza	€ 4,00
* Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen	€ 4,00
* Elsässer Mini-Flammenküchle	€ 4,00



- * Garnelenspießchen € 4,00
- * Satay vom Hühnchen € 4,00

SUPPEN

- * Tomatencremesuppe mit Croûtons € 5,90
- * Goulaschsuppe € 5,90
- * Kartoffelsuppe mit Croûtons € 5,90
- Tagessuppe nach Wahl der Küche € 5,90

SÜSSE SNACKS

- Plunder € 3,20
- Nougathörnchen € 3,20
- Fruchtspieße mit Schokolade € 3,20
- Früchte-Tartelettes € 3,20
- Ministrudel mit Topfen, Apfel oder Kirsch € 3,20
- Blechkuchen € 3,20
- Miniature Savoring € 3,20

* Bei diesen Speisen liegt die Mindeststückzahl bei 10 Stück pro Auswahl