



SNACK BÜFFETS UND IMBISS VORSCHLÄGE

Sheraton Offenbach Hotel

Am Büsing Palais, Berliner Straße 111
63065 Offenbach a.M.

T (49)(69) 82999.0, F (49)(69) 82999.800

e-Mail: sheraton.offenbach@arabellastarwood.com
starwoodhotels.com/frankfurt





SNACK BÜFFETS

Vorspeisen

Geräucherter Chilenischer Lachs an Dill-Senfsauce
Würzig eingelegte Kirschtomaten mit Frischkäse gefüllt
Warme Pflaumen und Bananen im Speckmantel
mit Mango Chutney
Frittierte Garnelen im Teigmantel mit süß-sauer Soße

Hauptgänge

Kleine Medaillons von der Putenbrust in der Käse-Ei-Hülle
auf würziger Tomatensauce
und gebratenen Kartoffelklößchen
Medaillon vom Lachsfilet mit Koreander und Kirschtomaten
in Zitronengrassauce

Desserts

Cremiges Mangomousse mit Mandeln
„Schokobrunnen“
mit Vollmilchschokolade gefüllt dazu frische Früchte
Gefüllte Pfannkuchen an Orangensauce
Melonen-Orangensalat mit Minze

€ 38,00 pro Person
ab 30 Personen



Leichtes Snackbuffet I

Vorspeisen

Sandwichvariationen mit Lachs, Käse und Rohkost

Würzig eingelegte Oliven mit Frischkäse gefüllt

Hauptgänge

Hähnchensatéespieße an süß-saurer Sauce

Mini-Weißwürste mit süßem Senf

Desserts

Waldfrucht Grütze mit Vanillesauce

Salat von frischen Früchten mit Passionsfrüchten und Mandeln

Mini Gugelhupf an Minz-Schokoladensauce

€ 32,50 pro Person

ab 30 Personen

Leichtes Snackbuffet II

Vorspeisen

Canapévariationen von geräucherter Forelle, Roastbeef und Crevetten

Mini Croissants mit Tomatenfüllung oder Frischkäsefüllung

Meeresfrüchtecocktail „California“ im Glas

Hauptgänge

Vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung an Sojasauce

Riesengarnelen in Wan-Tan-Teig mit asiatischem Dip

Würzige Fleischbällchen in Barbecuesauce

Desserts

Ananas und Grapefruitscheiben mit Pistazien

Cappuccinomousse mit Mandelkrokant

Mini Windbeutel verschieden gefüllt

Baby Tarteletts mit Obst gefüllt

€ 35,50 pro Person

ab 30 Personen



SNACKS

Halbe belegte Brötchen

ab 10 Personen

Tilsiterkäse mit Kiwi und Trauben und Pistazien	€ 3,50
Gekochter Schinken mit Eierscheiben und Sprossen	€ 3,50
Roher Schinken mit Cornichons und Kresse	€ 3,50
Französischer Tortenbrie mit Walnüssen	€ 3,80
Truthahnbrust auf Farmersalat mit Ananas	€ 3,80
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladesoße und Gurken	€ 3,80
Geräucherter Chilenischer Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 4,50

Sandwichecken

ab 10 Personen

Mozzarella mit saftigen Fleischtomaten und Basilikum	€ 4,50
Gekochter Landschinken und Butterkäse mit Cornichons	€ 4,50
Truthahnbrust mit Curry und roten Zwiebeln	€ 4,50
Feinster Chilenischer Räucherlachs mit Senf-Dillsauce	€ 4,50
Bresso-Creme mit Kräutern auf Rohkostsalat	€ 4,50
Eiersalat-Aufstrich mit Kresse und Gurken	€ 4,50

Pausensnacks

ab 10 Personen

Croissants Natur	€ 3,00
Berliner gefüllt	€ 3,00
Schokoladencroissants	€ 3,00
Knusper-Plunderstange deftig gefüllt	€ 3,00
Laugenbrezel oder Laugenstange mit Butter à part	€ 3,00

Canapées

ab 10 Stück pro Sorte

Seranoschinken mit Honig-Melonenkugeln	€ 4,00
Putenbrust an Ananas und Guacamole	€ 4,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mango Chutney	€ 4,00
Chilenischer Räucherlachs an Dillsenfsoße	€ 4,00
Kräuterkäsecreme mit Trauben und Kresse	€ 4,40
Forellenfilet mild geräuchert mit Sahnemeerrettich	€ 4,00
Crevetten in Cocktailsauce	€ 4,00



Warme Cocktailhappen

ab 10 Stück pro Sorte

Mini-Croissants mit Tomatenfüllung	€ 3,60
Blätterteigminis mit Lachs	€ 3,80
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sojasauce (Paar)	€ 3,50
Würzige Fleischbällchen in Barbecuesauce	€ 4,00
Hähnchensatéespieße an süß-saurer Soße	€ 4,50
Riesengarnele in Wan- Tan- Teig mit Asiatischem Dip	€ 4,50
Zartes Kalbsfrikassee im Glas mit Grissini	€ 4,50
Fallaffelbällchenspieß auf Minz-Joghurt-Dip	€ 4,50
Dim Sum (gedämpfte Teigtaschen) mit Pfirsich-Chilisauce	€ 4,50

Kleine Desserts

ab 10 Stück pro Sorte

Waldfruchtgrütze mit feinsten Bourbon-Vanillesauce	€ 4,00
Saisonalen Obstsalat mit Pistazien und Mandeln	€ 4,00
Frucht-, oder Käseblechkuchen auf Wunsch mit Sahne	€ 3,50
Muffingvariation mit Früchten oder Schokolade	€ 3,50
Mini-Tarteletts mit Obst gefüllt	€ 4,00
Handwerkliche Petit Four Auswahl	€ 4,00