



MENÜ- UND BÜFFETVORSCHLÄGE

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





MENÜS

Menü 1

Kartoffel-Kräuterschaumsuppe
mit geräucherten Lachsstreifen

Medaillons vom Schweinefilet unter der Käse-Lauchkruste
an milder Apfelweinsöße mit Wirsing in Rahm
und Kartoffelgratin

Quarkstrudel auf Himbeersöße
mit Hippen

€ 38,00 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:

Leitz Riesling, Qualitätswein, trocken, Weingut Josef Leitz
Dornfelder Q.b.A. trocken, Weingut W. Lergenmüller

Menü 2

Tomaten-Ingwersuppe mit frittiertem Ruccola

Maispoulardenbrust im Speckmantel auf grüner Pfeffersöße
an Möhrchenbund und gefüllte Frischkäsegnocchi

Passionsfrucht-Panna Cotta
mit exotischem Früchtemix

€ 39,50 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:

La Croix de la Montagne, Chardonnay / Viognier
Montepulciano d'Abruzzo, Terre Cortesi.



Menü 3

Törtchen von Frankfurter Kräutern mit Creme Fraiche
an unserem Kartoffelsalat

gebratenes Lachsfilet in Nolly Pratschaum mit Shrimps
auf saftigem Blattspinat und Butterreis

gestreifte Bayrisch Creme auf Himbeermark an Pistazienhippe

€ 41,50 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlung:
Sancerre AOC, Domaine Michl Thomas

Menü 4

Cremesuppe von Steinpilzen mit Pfefferhippe
und Speckcroutons

Knusprige Barbarie Entenbrust auf Pflaumenjus
auf Champagnerkraut
mit kleinen Rosmarinkartoffeln

Weißer Mousse au Chocolat mit Grappa aromatisiert
an eingelegten Feigen

€ 44,50 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:
Eschendorfer Lump, Silvaner Qualitätswein, trocken, Weingut Paul Sauer
La Croix de la Montagne, Chardonnay / Viognier.



Menü 5

Cremiges Thunfischmousse an milder Pestosoße
in Feigenessig dressing

Zartes Kalbsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten
auf PortweinsöÙe, Chilikartoffelgratin und Bohnenbund

Kahluaparfait mit gerösteten Walnüssen,
hausgemachter Karamellsauce und Mangospalten

€ 47,00 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:

Guts-Riesling von Othegraven, Riesling, feinherb, Weingut von Othegraven
Montepulciano d'Abruzzo, Terre Cortesi

Menü 6

Variation vom Lachs
mit pochiertem Medaillon, geräucherter Lachsrose und cremiger Terrine
an feinen Dips

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet
auf sautierten Morcheln in Rahm
dazu Paprikaragout und Sahnekartoffelauflauf

Luftiger Erdbeer-Hagebuttenschaum im Bisquitmantel
mit exotischer Schokoladensauce

€ 49,50 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:

Blaauwklippen White Landau, Western Cape Südafrika
Ondarre Reserva Rioja, Bodegas Ondarre.