



STELLEN SIE IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN

Salate / Vorspeisen

Anti Pasti Variation mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika, gefüllten Kirschtomaten und Serranoschinken mit Melone EUR 12,50

Saisoneller Blattsalat an Ahornsirupdressing mit 3 gebratenen Riesengarnelen und Guacamoledip EUR 12,50

Mousse vom Räucherlachs mit Pestogelee an kleinem Salatbouquet in Cobbdressing EUR 12,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Kräutern, Parmesanspänen und kleinem Salatbouquet in Balsamicodressing EUR 13,50

Suppen

Schaumsuppe von Frankfurter grüner Soße mit Knoblauchcroutons EUR 7,50

Klare Geflügelkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und Klößchen EUR 8,00

Milde Hummercremesuppe mit geschlagenem Rahm und Armagnac EUR 8,50

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet mit Olivenbutterkruste an Rieslingrahmsoße mit breiten Bandnudeln und Zucchini-Karottengemüse EUR 21,50

Zanderfilet aus der Pfanne mit Krebschwänzen in Noilly-Prat-Schaum und saftigem Gemüserisotto EUR 21,50

Gratiniertes Schweinefilet „Italienische Art“ mit geschmorten Tomaten, Zwiebeln, Salbei und Mozzarella an Kartoffelklößchen EUR 21,50

Medaillons von der Kalbshüfte mit Salbei und Parmaschinken gefüllt

Sheraton Offenbach Hotel

Seite 1 von 5

Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld

Menü- und Büffetvorschläge für Ihre Veranstaltung, Stand Januar 09



auf cremiger Marsallasauce und gebratenen Gnocchi

EUR 21,50

Dessert

Crème Caramel an frischen exotischen Früchten

EUR 9,50

Panna Cotta mit Fruchtmark und Schokostiften

EUR 9,50

Kleine Käsevariation, ausgesuchte Rohmilchkäse mit Nüssen
und Trauben, Brotauswahl

EUR 10,50



BÜFFETS

Odenwälder Buffet

Vorspeisen

Schwarzgeräucherter Schinken an saurem Gemüse
Odenwälder Räucherforelle und Hechtterrine mit Sahnemeerrettich
Heringsfilet in milder Sahnnetunke mit Zwiebeln und Äpfeln
Krautsalat mit geröstetem Speck
Rahmgurkensalat mit Dillrahm
Hessischer Kartoffelsalat
Bunte Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Echte Frankfurter Kräuterschaumsuppe

Hauptspeisen

krosser Bierbraten mit grüner Soße und gebratene Kartoffeln
Kalbsahnegulasch mit Pfeffer und Petersilienspätzle
gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter
geschmorter Wirsing

Käse

Handkäse mit Musik und Bauernbrot

Desserts

Apfel-Weincreme an Fruchtsoße
Quarkstrudel mit Kirschen
Waldbeerengrütze mit Sahne
Frankfurter Kranz

€ 38,00 pro Person
ab 30 Personen

Weineempfehlungen:

Eschendorfer Lump, Silvaner Qualitätswein, trocken, Weingut Paul Sauer
Dornfelder, Qb.A. trocken, Weingut W. Lergenmüller



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Anti Pasti Variation mit Aioli und gefüllten Oliven
Feinster Serrano-Schinken auf Melonenduett
Gelbe Spaghetti mit Frutti de mare in Thymiandressing
Hauchdünne Kalbfleischscheiben in milder Thunfischsauce
mit Kapern und Sardellen dekoriert
Mozzarellascheiben und fruchtige Strauchtomaten mit Balsamicoglace
und roten Zwiebeln
knackiger Blattsalatmix mit verschiedenen Dressings, Sprossen und Nüssen

Suppe

Knoblauchrahmsuppe mit geröstetem Weißbrot

Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule in Sherry-Mandelsauce
an kleinen Knoblauchkartoffeln
Saltimbocca vom Kalb auf Marsallasauce
und Zucchini-Paprikagemüse
pochierte Medaillons vom Lachs in milder Gemüse- Kräutersoße
Ofenreis

Käse

Auswahl italienischer und spanischer Käsesorten

Desserts

Tiramisu-Schnitte
Panna Cotta von der Passionsfrucht
Schokoladenmousse mit Grappa und Vanille aromatisiert
frischer Früchtekorb mit saisonalem Obstarrangement

€ 43,50 pro Person
ab 30 Personen

Weinempfehlungen:

Pinot Grigio, Palmadina
Montepulciano d' Abruzzo, Terre Cortesi.



Südafrika Buffet

Vorspeisen

Rote Beete Salat (Rooibeet Slaai)
Süßkartoffelsalat mit Koreander und Safran
Bananen Linsen Salat
Auberginendip und Humus mit Fladenbrot
Gurkensalat mit Chili
Räucherfisch in Avocados
Carpaccio von Springbock

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit frittierten Kochbananen

Hauptgerichte

Fischpfanne mit Garnelen, Spinat und Kokosmilch
Gelber Reis mit Rosinen
Tilapiafilet im Kurkuma-Erdnussmantel
Chakalaka (Südafrikanische Gemüsepfanne)
Straußensteak mit Smoky Pepper Glaze
Poularden Frucht Curry
Süßkartoffelpuffer

Desserts

Kap Weinbrand Pudding
Geschnittene exotische Früchte mit Kokosnuss
Südafrikanischer Milk Tart
Gebackene Kochbananen mit braunem Zucker und Zimt

€ 44,50 pro Person
ab 30 Personen

Weinempfehlungen:

Blaauwklippen White Landau, Western Cape Südafrika
Blaauwklippen Shiraz, Vineyard Selection, Südafrika.