



Sheraton®
OFFENBACH HOTEL



Buffet Vorschläge

Buffet suggestions



Regionales Buffet

VORSPEISE

Geräucherter Schinken mit Radischen
Ahle Worscht und Blutwurst mit saurem
Gemüse
Odenwälder Rauchforellenfilet mit süßer
Senfsoße
Heringssalat in klarem Dressing
Lauchsalat mit Kochschinken in milder
Sahnecreme
Eiersalat in grüner Soße
Gurkensalat mit Schmand und Dill
Kartoffelsalat mit Kräutern, Gurken und
Tomaten
Blattsalate mit Joghurtdressing

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Majoran

HAUPTSPEISEN

Schmorbraten vom Rind in Rotweinsauce
Rahmwirsing und Röstkartoffeln
Lammragout mit Bohnen und Zwiebeln
Butterspätzle
Gebratener Flusszander in Mandelbutter
auf bunten Gemüsestreifen

DESSERTS UND KÄSE

Frankfurter Pudding mit Rosinen und Sahne
Karamellisierte Apfelweincrème
Rotes Fruchtkompott mit Vanilleschaum
Fruchtstrudel nach Saison

Hartkäse aus der Region
Brotauswahl und Buttersetten

**€ 43,00 PRO PERSON
AB 30 PERSONEN**

Hessian buffet

STARTERS

Smoked ham with radish
"Ahle Worscht" and pudding with sour
vegetables
Smoked trout filet with sweet mustard-sauce
Herringsalad in clear dressing
Leek ham salad in mild creamy dressing
Egg salad in green sauce
Cucumber salad with sour cream and dill
Potato salad with herbs, cucumber and
tomatoes
Mixed green salad with yoghurt dressing

SOUP

Potatoesoup with bacon bits and marjoram

MAIN COURSE

Braised beef meat in redwine sauce
Creamy savoy cabbage and roasted potatoes
Lamb ragout with beans and onions
Buttered spaetzle
Grilled zander in almond butter
on vegetable stripes

DESSERT AND CHEESE

Frankfurt style pudding with raisins and cream
Caramelised apple wine cream
Red fruit compote with vanilla foam
Seasonal fruit strudel

Regional hard cheese
Bread selection and butter

**€ 43,00 PER PERSON
FROM 30 PERSONS**



Rustikales Buffet

VORSPEISEN

Lachs am Stück pochiert mit unseren Dips
Thunfischmus mit Hibiskusglace im Glas
Landschinken an süß saurem Kürbisgemüse
Hähnchenbrustsalat „Florenz“ mit getrockneten
Tomaten und Oliven
Rote Beete mit Frischkäsenocken und Kresse
Heringsalat in Kräuterdressing
Fruchtiger Weißkrautsalat mit Paprikastreifen
Karottensalat mit gerösteten Kürbiskernen

Blattsalat mit verschiedenen Dressings

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

HAUPTSPEISEN

Gefüllter Spießbraten von unserer
Schneidestation
Pfefferrahmsoße und Butterspätzle
Saftiges Rindergulasch mit Perlzwiebeln
Kartoffelgratin mit Sahne und Käse
Schollenfilet mit Shrimps und Speckstreifen
Reisduett

DESSERTS UND KÄSE

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
Erdbeer-Rhabarbergrütze im Glas
Grießauflauf mit Mandeln und Pistazien
Saisonales Obstarrangement

Bunte Käsevielfalt mit Trauben und Nüssen
Brotauswahl und Butterrosetten

**€ 46,50 PRO PERSON
AB 30 PERSONEN**

Rustic buffet

STARTERS

Whole poached salmon with our dips
Tuna mousse with hibiscus glace in glasses
Ham with sweet-sour Pumpkinvegetables
Chicken breast "Fiorentina style" with dried
tomatoes and olives
Beetroot with fresh cheese dumplings and
cress
Herring salad in herb dressing
Fruity green cabbage with bell pepper stripes
Potatoe salad with roasted pumpkin seeds

Green salads with various dressings

SOUP

Pumpkin cream soup with roasted seeds

MAIN COURSES

Filled spit roast from our cutting station
Pepper cream sauce and buttered spaetzle
Juicy beef goulash with pearl onions
Gratinated potatoes with cream and cheese
Filet of plaice with shrimps and bacon stripes
Duet of rice

DESSERTS AND CHEESE

Oven warm apple strudel with vanilla sauce
Strawberry-rhubarb grit in glasses
Semolina casserole with almonds and pistachio
Seasonal Fruits

Variation of cheeses with grapes and nuts
Bread selection and butter

**€ 46,50 PER PERSON
FROM 30 PERSONS**



Mediterranes Buffet

VORSPEISEN

Italienischer Luftgetrockneter Landschinken mit Honigmelonenspalten
Vitello Tonato mit Kapern und Sardellen in milder Thunfischsoße
Caprese – Mozzarella und Tomaten mit Basilikumpesto
Anti Pasti mit Auberginen, Karotten und Pilzen
Fetakäseplatte mit Paprika und Chili in Walnußöl

Eingelegte Oliven und scharfe Mandeln Flusskrebssalat mit knackigem Gemüse und Reis
Italienische Blattsalate mit Olivenöl und Balsamicoessig

SUPPE

Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons

HAUPTSPEISEN

Zartes Kalbsragout mit Pilzen und Pfeffer
Grillkartoffeln mit Rosmarin und Honig
Medaillons vom Schweinefilet unter der Tomatenkruste
Gnocchi und Salbeibutter
Kabeljauloins auf geschmortem Gemüse in Weißweinschaum
Pastaauflauf mit Oliven und Parmesankäse

DESSERTS UND KÄSE

Crème Brûlée Variation -Vanille und Kaffee
Profiteroles mit Schokoladensahne gefüllt
Tiramisu mit Orangen und Mandeln
Frischer Früchtekorb mit Saisonalem Obstarrangement

Rohmilchkäsesortiment mit Trauben
Brotauswahl und Butterrosetten

**€ 47,50 PRO PERSON
AB 30 PERSONEN**

Mediterranean buffet

STARTERS

Italian airdried ham with slices of honey melon
Vitello Tonato with capers and anchovy in mild Tuna-sauce
Caprese – mozzarella cheese and tomatoes with basil pesto
Anti Pasti with aubergines, carrots, mushrooms
Fetacheese platter with bell pepper and chili in walnut oil

Inlaid olives and spicy almonds
Crayfish salad with crisp vegetables and rice
Italian green salads with olive oil and Balsamico vinegar

SOUP

Tomatoecreamsoup with garlic croutons

MAIN COURSES

Tender vealragout with mushrooms and pepper
Grilled potatoes with rosemary ad honey
Pork filet medaillonsunder a tomato crust
Gnocchi and sage butter
Codfish loins on braised vegetables in White wine foam
Pasta casserole with olives and parmesan

DESSERTS AND CHEESE

Variation of crème bulrulée – vanilla and coffee
Profiteroles filled with chocolate cream
Tiramisu with oranges and almonds
Fruit basket with seasonal fruit

Raw milk cheese with grapes
Bread selection and butter

**€ 47,50 PER PERSON
FROM 30 PERSONS**

Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Bediengeld / all Prices incl. 19 % VAT and Service
Pro Veranstaltung kann ein Menü- bzw. Buffetvorschlag ausgewählt werden. / You can choose either one menu or buffet per event

Stand Juli 2016 / updated July 2016



Amerikanisches Buffet

VORSPEISEN

Geräucherter Farmerschinken
mit Melone und Kürbis
Waldorfsalat mit Nüssen
und gegrillter Hähnchenbrust
Maissalat mit Paprika und roten Zwiebeln
Cole Slaw Salat
Crevettensalat mit Mais und Bohnen
Roastbeef an Erdnussbuttercreme
Caesar Salad mit knusprigem Speck, Sardellen,
Kapern und Croutons

SUPPE

Muschelsuppe mit Kräutern und Croutons

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Hochrippe am Stück
von unserer Schneidestation
Truthahnbrust mit Preiselbeeren und
Rotweinsauce
Gebratener Lachs mit Pfirsichen
und BBQ Sauce
Reis mit Pinienkernen und Pistazien
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Maiskolben mit Honig und Butter

DESSERTS

Bunter Obstsalat mit Physalis und Ananas
Gebackener Pudding mit Schokoladensauce
Eis mit Zitronenbaiser
Apfelbeignets mit Vanille Dip
Cupcake mit Glasur
Brownies

**€ 52,50 PRO PERSON
AB 30 PERSONEN**

American buffet

STARTERS

Smoked farmer ham
with melon and pumpkin
Waldorf salad with nuts and grilled breast
of chicken
Sweet corn salad with pepper and red onions
Coleslaw salad
Crevette salad with sweet corn and beans
Roastbeef served with peanut butter cream
Caesar salad with crispy bacon, anchovies,
capes and croutons

SOUP

Conch soup with herbs and croutons

MAIN COURSES

Medium roasted rib eye steak
from our carving station
Turkey breast with cranberries and red wine
sauce
Fried salmon with peach
and BBQ sauce
Rice with pine nuts and pistachios
Baked potato with sour cream
Corn on the cob with honey and butter

DESSERTS

Fruit salad with cape gooseberry and pineapple
Baked flan with chocolate sauce
Ice cream with lemon baiser
Apple fritter with vanilla dip
Cupcake with glaze
Brownies

**€ 52,50 PRO PERSON
FROM 30 PERSONS**



BBQ-Bufferet

VORSPEISEN

Marinierter Schafskäse mit Chili und Knoblauch auf Oliven Tapenade
Grissini mit Lachs und Landschinken
Garnelen und frische Mangos in Bananendressing mit Wildkräutern und Melone
Gebratenes Gemüse mit Pinienkernen
Kürbisspalten aus dem Ofen mit Ahornsirup
Karotten-Sellerie Salat

HAUPTSPEISEN

Marinierte Rindermedaillons mit Chiliglance feurige Chorizowurst
Knusprige Hühnerflügel mit Mango-Dip
Cape Fisch und Lachs mit Limetten an BBQ Soße
Baked Potatoe mit Sauerrahm „klassisch“
Gegrillte Maiskolben mit brauner Butter

DESSERTS

Panna Cotta von der Mango im Glas
Kaltes Rum-Soufflé mit Schokoladensoße
Gefüllte Mini-Windbeutel an Fruchtcoulis
Eisstation – aus der Eis-Truhe mit Hippenwaffeln
Früchteplatte mit Ananas, Mango, Papaya und Melonen

Brotauswahl und Butterrosetten

**€ 49,50 PRO PERSON
AB 30 PERSONEN**

BBQ buffet

STARTERS

Marinated sheep's milk cheese with chili and garlic on olive tapenade
Grissini with salmon and ham
Prawn and fresh mango in banana dressing with wild herbs and melon
Grilled vegetables with pignolia
Pumpkin slices from the oven with maple sirup
Carrot-celery salad

MAIN COURSES

Marinated medallions of beef and spicy „Chorizo“ sausages
Crispy chicken wings with mango dip
Cape fish and salmon with limes and BBQ sauce
Baked potatoe with sour cream
Grilled corn cob with brown butter

DESSERTS

Mango panna cotta in glasses
Cold rum soufflé with chocolate sauce
Filled mini cream puff with fruit coulis
Ice station
Fruit platter with ananas, mango, papaya and melons

Bread selection and butter

**€ 49,50 PER PERSON
FROM 30 PERSONS**