

MENÜ VORSCHLÄGE



flavor OF THE day

SS DES tages



Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center
GERMANY

Tagungspauschalen

„Meet & Eat“ Pauschale

Blöcke und Stifte

Begrüßungskaffee zu Beginn der Tagung mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

Erfrischungsgetränke während der Tagung („all you can drink“)

Ein Conference Lunch nach Wahl im oder vor dem Konferenzraum serviert

Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

66,00 € pro Person und Tag

Energy Pauschale

Blöcke und Stifte

Begrüßungskaffee zu Beginn der Tagung mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

Erfrischungsgetränke während der Tagung („all you can drink“)

Energy-Lunch-Büffet:

2 Vorspeisen, Salatbüffet, 2 Hauptgänge (davon ein Vegetarischer), 2 Desserts

Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

66,00 € pro Person und Tag

Business Pauschale

Blöcke und Stifte

Begrüßungskaffee zu Beginn der Tagung mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

Erfrischungsgetränke während der Tagung („all you can drink“)

Internationales Lunchbüffet:

Vorspeisen und Salate, Suppe, 3 täglich wechselnde Hauptgerichte, süße Grüße aus der Pâtisserie

Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

76,00 € pro Person und Tag

Meeting packages

Meet & Eat package

Pads and pens

Welcome coffee at the beginning of the meeting with coffee, assorted teas and a sweet & wholesome break from our chef

Unlimited soft drinks during the conference ('All you can drink')

One conference lunch served in or in front of the room (roll-in buffet)

Soft drinks, coffee, assorted teas at lunch

Coffee break in the afternoon with coffee, assorted teas and a sweet & wholesome break from our chef

66.00 € per person and day

Energy package

Pads and pens

Welcome coffee at the beginning of the meeting with coffee, assorted teas and a sweet & wholesome break from our chef

Unlimited soft drinks during the conference ('all you can drink')

Energy lunch buffet:

Salad buffet, two different appetizers, two main courses (one vegetarian), two desserts

Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch

Coffee break in the afternoon with coffee, assorted teas and a sweet & wholesome break from our chef

66.00 € per person and day

Business package

Pads and pens

Welcome coffee at the beginning of the meeting with coffee, assorted teas and a sweet & wholesome break from our chef

Unlimited soft drinks during the conference ('all you can drink')

International lunch buffet:

Starters and salads, soup of the day, three daily changing main courses, sweet greetings from our pastry chef

Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch

Coffee break in the afternoon with coffee, assorted teas and a sweet & wholesome break from our chef

76.00 € per person and day

Exklusive Pauschale

Blöcke und Stifte

Begrüßungskaffee zu Beginn der Tagung mit Kaffee, verschiedene Teesorten und der **Power Pause** mit: Actimel Gesundheitsdrink, frischem, naturtrübem Apfel- und Ananassaft, frisch gepresstem Orangensaft, Nußschnecke, gesundheitsförderndem LC1 Joghurt, frisch geschnittenem Obstsalat und Rohkost-Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dipps

Erfrischungsgetränke während der Tagung („all you can drink“)

Internationales Lunchbüffet:

Vorspeisen und Salate, Suppe, 3 täglich wechselnde Hauptgerichte, süße Grüße aus der Pâtisserie

Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Am Nachmittag Kaffee und verschiedene Teesorten mit der **Frisch und Fruchtig Pause**: Multivitaminsäfte, Obstspieße von exotischen Früchten, Tarteletts mit saisonalen Früchten, Apfelstrudel mit Waldbeersauce und Limonenmousse

88,00 € pro Person und Tag

Exclusive package

Pads and pens

Welcome coffee at the beginning of the meeting with coffee, assorted teas, and the **Power Break** with: Actimel wellness drink, natural apple and pineapple juice, freshly squeezed orange juice, nut pastry, LC1 wellness yogurt, freshly cut fruit salad, vegetable sticks with several dips

Unlimited soft drinks during the conference ('all you can drink')

International lunch buffet:

Starters and salads, soup of the day, three daily changing main courses, sweet greetings from our pastry chef

Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch

Coffee break in the afternoon with coffee, assorted teas and the **Fresh and Fruity Break**: multivitamin juice, tropical fruit skewer, tartlets with seasonal fruits, apple strudel with wild berry sauce and lime mousse

88.00 € per person and day

SkyLoft Pauschalen

Tagungspauschale „SkyLoft“

Blöcke und Stifte

Begrüßungskaffee zu Beginn der Tagung mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

Erfrischungsgetränke während der Tagung („all you can drink“)

SkyLoft-Büffet:

Vorspeisenbüffet, 3 täglich wechselnde Hauptgerichte (davon ein Vegetarischer) und süße Grüße aus der Pâtisserie

Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, verschiedene Teesorten und Süßes & Herzhaftes nach Wahl des Küchenchefs

95,00 € pro Person und Tag

Technische Ausstattung (obligatorisch):
zu 700,00 €

Leinwand, Beamer,
Sound-System mit 2 Hand- und 1 Clip-
Mikrofonen
Technische Betreuung durch die Firma
Langhans & Wechs AV

SkyLoft packages

Meeting package ‘SkyLoft’

Pads and pens

Welcome coffee at the beginning of the meeting with coffee, assorted teas, and a sweet & wholesome break from our chef

Unlimited soft drinks during the conference (‘all you can drink’)

SkyLoft buffet:

Starters and salads, three daily changing main courses (one vegetarian), sweet greetings from our Pastry Chef

Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch

Coffee break in the afternoon with coffee, assorted teas, and a sweet & wholesome break from our chef

95,00 € per person and day

Technical equipment (mandatory):
€ 700.00

LCD-Projector and Screen
Sound-system with 2 handheld and one clip on
microphone
Technical assistance by
Langhans & Wechs AV

Tagungspauschale „SkyLoft Business“

Blöcke und Stifte

Begrüßungskaffee zu Beginn der Tagung mit Kaffee, verschiedene Teesorten und der **Power Pause** mit: Actimel Gesundheitsdrink, frischem, naturtrübem Apfel- und Ananassaft, frisch gepresstem Orangensaft, Nußschnecke, gesundheitsförderndem LC1 Joghurt, frisch geschnittenem Obstsalat und Rohkost-Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dipps

Erfrischungsgetränke während der Tagung („all you can drink“)

SkyLoft-Büffet:

Vorspeisen und Salate, Suppe, 3 täglich wechselnde Hauptgerichte (davon ein Vegetarischer) und süße Grüße aus der Pâtisserie

Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Am Nachmittag Kaffee und verschiedene Teesorten mit der **Frisch und Fruchtig Pause**: Multivitamin säfte, Obstspieße von exotischen Früchten, Tarteletts mit saisonalen Früchten, Apfelstrudel mit Waldbeerensauce und Limonenmousse

115,00 € pro Person und Tag

Technische Ausstattung (obligatorisch):
zu 700,00 €

Leinwand, Beamer,
Sound-System mit 2 Hand- und 1 Clip-
Mikrofonen
Technische Betreuung durch die Firma
Langhans & Wechs AV

Meeting package ‘SkyLoft business’

Pads and pens

Welcome coffee at the beginning of the meeting with coffee, assorted teas, and the **Power Break** with: Actimel wellness drink, natural apple and pineapple juice, Freshly squeezed orange juice, nut pastry, LC1 wellness yogurt, freshly cut fruit salad, vegetable sticks with several dips

Unlimited soft drinks during the conference
(‘all you can drink’)

SkyLoft buffet:

Starters and salads, soup of the day, three daily changing main courses (one vegetarian), sweet greetings from our Pastry Chef

Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch

Coffee break in the afternoon with coffee, assorted teas and the **Fresh and Fruity Break**: multivitamin juice, tropical fruit skewer, tartlets with seasonal fruits, apple strudel with wild berry sauce and lime mousse

115.00 € per person and day

Technical equipment (mandatory):
€ 700.00

LCD-Projector and Screen
Sound-system with 2 handheld and one clip on
microphone
Technical assistance by Langhans & Wechs
AG

Konferenzfrühstück

Begrüßungskaffee

Kaffee und verschiedene Teesorten
Auswahl von Croissants und Plunder
Teegebäck
Äpfel

12,00 € pro Person

Conference breakfast choices

Welcome coffee

Coffee and assorted teas
Selection of croissants and
Danish pastries
Cookies
Apples

12.00 € per person

Baker's Frühstück

Kaffee und verschiedene Teesorten
Frisch gepresster Orangensaft
Cornflakes
Müsli mit Joghurt
Natur- und Fruchtjoghurt aus dem Glas
Auswahl an exklusiven Marmeladen
Landbutter
Vollkornbrötchen

18,00 € pro Person

Baker's breakfast

Coffee and assorted teas
Freshly squeezed orange juice
Cornflakes
Cereals with yogurt
Plain and fruit yogurt served in a glass
Selection of delicious jam
Country butter
Whole-wheat rolls

18.00 € per person

Cosmopolitan Frühstück

Kaffee, entkoffeinierter Kaffee und
verschiedene Teesorten
Frisch gepresster Orangen- und Grapefruitsaft
Wurst- und Käsespezialitäten: Mortadella,
Tiroler Schinken, Salami "Mailänder Art",
Schwarzwälder Schinken
Edamer und Emmentalerkäse
Auswahl an exklusiven Marmeladen
Heide-Honig
Schokoladenmuffins und Plundergebäck
Bagels mit Frischkäse
Ofenfrische Brötchen
Landbutter

20,00 € pro Person

Cosmopolitan breakfast

Coffee, decaffeinated coffee and assorted teas
Freshly squeezed orange and grapefruit juice
Selection of cold cuts and cheese: mortadella,
ham Tyrolean style, salami Milanese style,
Black Forest ham
Edam and Emmental cheese
Selection of exclusive jam
Heather honey
Chocolate muffins and Danish pastries
Bagels with cream cheese
Freshly baked rolls
Country butter

20.00 € per person

Zur Kaffeepause

Milch- und Schokoladenpause

Frisch gemixte Milchshakes
Bananen-Schokoladentarte
Weißes Schokoladenmousse im Glas
Gefüllte Schokoladentrüffel

18,50 € pro Person

Coffee break arrangements

Milk and chocolate break

Fresh milk shakes
Banana chocolate tart
White chocolate mousse served in a glass
Stuffed chocolate truffle

18.50 € per person

Frisch und Fruchtig

Multivitaminsäfte
Obstspieße von exotischen Früchten
Tarteletts mit saisonalen Früchten
Apfelstrudel mit Waldbeersauce
Limonenmousse

19,50 € pro Person

Fresh and fruity

Multivitamin juice
Tropical fruit skewer
Tartlets with seasonal fruits
Apple strudel with wild berry sauce
Lime mousse

19.50 € per person

Power Pause

Kaffee und verschiedene Teesorten
Actimel Gesundheitsdrink
Frischer, naturtrüber Apfel- und Ananassaft
Frisch gepresster Orangensaft
Bircher Müsli
Gesundheitsfördernder LC1 Joghurt
Frisch geschnittener Obstsalat
Rohkost-Gemüse-Sticks mit verschiedenen
Dipps

20,00 € pro Person

Power break

Coffee and assorted teas
Actimel wellness drink
Natural apple and pineapple juice
Freshly squeezed orange juice
Bircher Muesli
LC1 wellness yogurt
Fresh fruit salad
Vegetable sticks with assorted dips

20.00 € per person

Italienische Pause

Original italienischer Kaffee
Verschiedene Teesorten
Pane mit Mailänder Salami
Mozzarella am Spieß mit Zwergtomaten
Ganze Früchte der Saison
Tiramisu im Glas serviert
Eisvariation am Stiel

21,00 € pro Person
(bis 50 Personen)

Italian break

Original Italian coffee
Assorted teas
Bread with salami Milanese style
Mozzarella skewer with small tomatoes
Seasonal fruit selection
Tiramisu served in a glass
Selection of ice cream

21.00 € per person
(for 50 persons)

Pausenfüller

Süße Pausenfüller aus dem „Pastryshop“

Teegebäck	4,50 € pro Person
Buttercroissant	4,50 € pro Stück
Croissant mit Nuss	4,50 € pro Stück
Croissant mit Schokolade	4,50 € pro Stück
Plunder mit Apfelfüllung	4,50 € pro Stück
Plunder mit Nussfüllung	4,50 € pro Stück
Mandelrolle	4,50 € pro Stück
Streuselkuchen wahlweise mit Kirschen, Äpfeln, Aprikosen oder Birnen mit Bourbon-Vanillesahne	5,00 € pro Stück

Süße Snacks aus dem „Pastryshop“

Blätterteigschnitten mit Beerenfrüchten	5,50 € pro Stück
Mini-Windbeutel gefüllt mit Cappuccinosahne	5,50 € pro Person
Tiramisu	5,50 € pro Stück
Nussecken	5,50 € pro Stück
Früchtetarteletts	5,50 € pro Stück

Amerikanischer Stil

Schokoladen Muffins	4,50 € pro Stück
Blaubeer Muffins	4,50 € pro Stück
Brownies	4,50 € pro Stück
Donuts	4,50 € pro Stück

Mindestabnahmemenge beträgt 5 Stück pro Pausenfüller.

Short break sweets

Short break sweets from the ‘pastry shop’:

Cookies	4.50 € per person
Croissants	4.50 € per piece
Croissants with nut filling	4.50 € per piece
Croissants with chocolate filling	4.50 € per piece
Danish pastry with apple filling	4.50 € per piece
Danish pastry with nut filling	4.50 € per piece
Almond roll	4.50 € per piece
Crumble cake with either cherries, apples, apricots or pears or whipped cinnamon cream	5.00 € per piece

Sweet snacks from the ‘pastry shop’:

Puff pastry with berry filling	5.50 € per piece
Mini cream puff filled with cappuccino cream	5.50 € per person
Tiramisu	5.50 € per piece
Nut triangles	5.50 € per piece
Fruit tartlet	5.50 € per piece

American style

Chocolate muffins	4.50 € per piece
Blueberry muffins	4.50 € per piece
Brownies	4.50 € per piece
Donuts	4.50 € per piece

Minimum amount to order per short break sweets is 5 pieces per item.

FrISChe Energie

Obstkorb mit Äpfeln, Orangen, Bananen und Früchten der Saison (für 6 Personen)	21,00 € pro Korb
Exotische Fruchtplatte	12,00 € pro Person
Frischer Obstsalat	8,50 € pro Person
FrISChe Säfte aus Orange, Grapefruit, Apfel oder Karotte	29,00 € pro Liter
Kombucha	5,50 € pro Flasche
Red Bull	5,50 € pro Flasche

Erweiterungen für Kaffeepausenpauschalen bis maximal 150 Personen:

Aufgeschnittenes Obst
Smoothies in kleinen Flaschen
Hausgemachter Früchtequark
Milchreis mit Kompott
Apfelkrapfen mit Vanillesauce
Fruchtbuttermilchdrinks
Milchshakes
Herzhaft gefüllte Croissants

Fresh energy

Apples, oranges, Bananas and seasonal fruit in a basket (for 6 persons)	21.00 € per basket
Exotic fruit platter	12.00 € per person
Fresh fruit salad	8.50 € per person
Freshly squeezed juices of oranges, grapefruits, apples or carrots	29.00 € per liter
Kombucha	5.50 € per can
Red Bull	5.50 € per can

Additional coffee break choices only for meeting packages for up to 150 persons:

Freshly sliced fruits
Smoothies in small bottles
Home-made fruit curd
Rice pudding with compote
Apple donut with vanilla sauce
Fruit buttermilk drinks
Milk shakes
Piquant filled croissants

Mindestabnahme von 5 Stück pro Sorte. Sollten Sie weniger als 5 Stück bestellen, stellt Ihnen unsere Küche eine gemischte Auswahl zusammen.

Minimum 5 pieces per type. If you order less than 5 pieces our kitchen will arrange a mixed selection.

Focaccia-Kreationen für jeden Geschmack

3 verschiedene Geschmacksrichtungen nach Wahl des Küchenchefs

6,90 € pro Person

Focaccia-Creation for every taste

A variety of 3 different kinds pick from our chef for you

6.90 € per person

Bagels wahlweise belegt mit:

Räucherlachs und Frischkäse **6,50 € pro Stück**

Schinken und Käse **6,50 € pro Stück**

Roastbeef mit Senfcrème **6,50 € pro Stück**

Bagels with toppings at your choice with:

Smoked salmon and cream cheese **6.50 € per piece**

Ham and cheese **6.50 € per piece**

Roast beef with mustard cream **6.50 € per piece**

Sheraton Sandwiches belegt nach Ihren Wünschen:

Chicken-Tikka-Sandwich:

Knuspriges Focaccini mit gebratener Putenbrust, Antipasti-Gemüse, Eiertomaten und Pesto **6,90 € pro Stück**

Turkey-Tikka sandwich:

Crispy Focaccini with roasted breast of turkey, Antipasti vegetables, tomatoes and pesto **6.90 € per piece**

Das gartenfrische Sandwich:

Baguettebrötchen mit knackigem Lollo Biancosalat, Tomaten, Gurken, Mini-Maiskolben und grünem Spargel **6,90 € pro Stück**

The garden fresh sandwich:

Baguette roll with fresh Lollo Bianco salad, tomatoes, cucumbers, mini corn on the cob and green asparagus **6.90 € per piece**

Louisiana Sandwich:

Panini-Baguette mit knackigem Salat, gegrilltem Gemüse und eingelegten Champignons **6,90 € pro Stück**

Louisiana sandwich:

Panini-baguette with fresh salad, grilled vegetables and marinated mushrooms **6.90 € per piece**

Moby Duck Sandwich:

Ofenfrisches Roggenbaguette mit gebratener Entenbrust, marinierten Kenia-Bohnen und Balsamicocrème **6,90 € pro Stück**

Moby Duck sandwich:

Oven fresh rye baguette with roasted breast of duck, marinated Kenya beans and marinated mushrooms **6.90 € per piece**

Pikant belegte Laugenstangen wahlweise belegt mit:

Paprika-Kräuter-Frischkäse,
Radieschen und
frischen Sprossen **6,50 € pro Stück**

Mailänder Salami und
eingelegten Gurken **6,50 € pro Stück**

Rohem Schinken und
geraspelten Eiszapfen **6,50 € pro Stück**

Vollkornsandwiches wahlweise belegt mit:

Emmentaler Käse
und Feigensenf **6,50 € pro Stück**

Putenbrust und
Kürbis-Kiwi-
Marmelade **6,50 € pro Stück**

Gekochtem Schinken
und grünem Spargel **6,50 € pro Stück**

Aus dem Suppentopf servieren wir Ihnen im Tagungsraum:

Tomatencremesuppe
mit Pesto **10,20 € pro Person**

Ungarische
Gulaschsuppe **10,20 € pro Person**

Kartoffelsuppe
mit Gartenkräutern
und Frankfurter
Würstchen **10,20 € pro Person**

**Zusätzlich empfehlen wir Ihnen unsere
Tagessuppe an dem Tag Ihrer
Veranstaltung. Der Preis variiert nach
Anfrage und Verfügbarkeit.**

Piquant pretzel and baguette with toppings at your choice:

Herbal cream cheese,
radish and fresh sprouts **6.50 € per piece**

Salami Milanese style and
marinated cucumbers **6.50 € per piece**

Smoked ham and grated
horseradish **6.50 € per piece**

Whole meal sandwiches with toppings at your choice:

Emmental cheese and fig
mustard **6.50 € per piece**

Breast of turkey with
pumpkin kiwi jam **6.50 € per piece**

Boiled ham with green
asparagus **6.50 € per piece**

Fresh from the soup tureen served in your conference room:

Tomato cream soup with pesto
10.20 € per person

Hungarian goulash soup
10.20 € per person

Potato soup with marjoram
and Frankfurt sausages
10.20 € per person

**In addition, we recommend our soup of the
day for the day of your conference. The
amount will be based for availability.**

Conference Lunch

Zu jedem Conference Lunch wird als Standard serviert:

Caesars Salad
Oliven in Kräutern eingelegt
Marinierte Pilze
Zwei Schalen mit sortenreinem Obst,
zum Beispiel: Mandarinen, Trauben, Pflaumen,
Kirschen, Erdbeeren

Conference Lunch 1

Crèmesuppe von Strauchtomaten und Chorizo
Kräutercrêpes mit Crème fraîche
und Räucherlachs gefüllt
Tacos con Carne:
Drei Maistortillas gefüllt mit Roastbeefstreifen,
Paprika, Zwiebeln, Avocadocrème
und mit Käse überbacken
Melonen gefüllt mit der eigenen Frucht

Conference Lunch 2

Würzige Gazpacho
-je nach Jahreszeit kalt oder warm-
Pastramisandwiches mit Romanasalat
und Meerrettichcrème
Mini Frikadellen in Barbecue Sauce serviert
Limonencreme im Schokoladenbecher

Conference Lunch 3

Schottische Hühnersuppe mit Lauchstreifen
Mexican Snack:
Guacamole mit Chesterkäse, Saurer Sahne
und Tortilla Chips
Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung
Spanische Vanilletorte

Conference Lunch 4

Frankfurter Kartoffelsuppe
mit gehacktem Majoran
Laugengebäck mit Obatzda
Hausgemachter Leberkäse und Weißwürste
mit Händelmaier Senf und Röstzwiebeln
Rieslingcrème mit Haselnusskrokant

Conference Lunch

Each conference lunch served as standard:

Caesar's Salad
Olives pickled in herbs
Marinated mushrooms
Two bowls of sorted fruits, for example:
mandarins, grapes, plums, cherries,
strawberries

Conference Lunch 1

Tomato cream soup with chorizo
Herbal-crêpe rolls filled with crème fraîche
and smoked salmon
Tacos con Carne:
Three corn tortillas filled with stripes of roast
beef, paprika, onions, guacamole and
gratinated with cheese
Melonpulp served in her own fruit

Conference Lunch 2

Spicy gazpacho
-depending on season cold or warm-
Pastrami sandwiches with romaine lettuce
and horseradish cream
Mini meatballs served in BBQ sauce
Lime mousse in a chocolate cup

Conference Lunch 3

Scottish chicken soup with leek stripes
Mexican snack:
Guacamole with chester-cheese, sour cream
and tortilla chips
Canneloni filled with ricotta and spinach
Spanish vanillacake

Conference Lunch 4

Frankfurter potato soup with chopped marjoram
Lye pastry with Bavarian cheese
Homemade meat loaf and veal sausages
with „Händelmaier“-mustard and fried onions
Riesling mousse with hazelnut brittle



Conference Lunch 5

Fagottini auf Tomaten-Olivensugo,
Parmesanblätter und Basilikum
Kräuter-Focaccia belegt mit Mailänder Salami
Tomaten-Focaccia mit Antipasti Gemüse
Panna Cotta mit Erdbeermarmelade

Conference Lunch 5

Fagottini in tomato olive oil sugo
Parmesan leaves with basil
Herbal Focaccia with salami from Milan
Tomato Focaccia with antipasti vegetables
Panna Cotta with strawberry purée

Exklusive Canapés

Roastbeef rosa gebraten
Geräucherte Putenbrust mit Kürbis
Coburger Saftschinken mit Spargelspitzen
Roher Schinken mit Melone
Geräuchertes Forellenfilet
Crème von Brillant Savarin

5,90 € pro Stück

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-
Dillcrème
Filet vom Räucherlachs auf Pumpernickel
Shrimpsalat im Chicoréeblatt
Tafelspitzsülze auf Frankfurter Grüner Sauce

6,90 € pro Stück

Lachstatar mit Kaviar und Kapuzinerblüte

7,60 € pro Stück

Snacks

Tortilla mit Paprika und Serrano-Schinken
Crostiti mit Tomatenwürfeln, Basilikum und
Olivenöl
Thunfisch Empanadas - mit Thunfisch gefüllte
Blätterteigtaschen
Fladenbrot gefüllt mit Thunfischtatar
Frischkäse, Oliven und sonnengetrockneten
Tomaten

7,60 € pro Stück

Aus der Tasse serviert:

Risonennudeln arrabiata und Chorizo mit
gebackenem Basilikum
Rinderfiletwürfel mit Paprika, Frühlingslauch
und Sojasprossen aus dem Wok und knusprige
Glasnudeln

6,60 € pro Tasse

Warme Snacks:

Schwarze Tortelloni gefüllt mit Lachs an
Safransauce
Saté von der Hühnchenbrust in Tandoori
mariniert mit Minzjoghurt

7,60 € pro Stück

Vegetarisch:

Chinesische Eiernudeln mit mariniertem Tofu
Gemüse Chop Suey auf Kartoffelrösti

7,60 € pro Stück

Delicious canapés

Roast beef medium rare
Smoked turkey breast with pumpkin
Ham Coburg style with asparagus dips
Melon with cured ham
Smoked fillet of trout
Cream of Brilliant Savarin

5.90 € per piece

Home-marinated smoked salmon with cream of
mustard and dill
Fillet of smoked salmon on black bread
Shrimps salad in chicory
Brawn of prime boiled beef with
green sauce Frankfurt style

6.90 € per piece

Salmon tartar with caviar and nasturtium

7.60 € per piece

Snacks

Tortilla with bell pepper and Serrano ham
Crostiti with diced tomato, basil and olive oil
Tuna empanadas - puff pastry filled with tuna
Flat bread filled with cream cheese, olives and
sun-dried tomatoes

7.60 € per piece

Served in a cup:

Risonen noodles arrabiata with chorizo baked
with basil
Diced fillet of beef with bell pepper, spring leek
and soybean
Sprouts from the wok and crisp Chinese
noodles

6.60 € per cup

Warm snacks:

Black tortelloni filled with salmon and saffron
sauce
Saté of breast of chicken marinated Tandoori
style with mint yogurt

7.60 € per piece

Vegetarian:

Chinese egg noodles with marinated tofu
Vegetable Chop Suey on fried potatoes

7.60 € per piece

Fingerfood

Toskanischer Nudelsalat

Tartar von Räucher- und Graved Lachs

Avocadocrème und Hühnchenbruststreifen

Chili-Poppers:
Grüne Jalapeno-Schoten, gefüllt mit
Käsecrème in knuspriger Kartoffelpanade

Mozzarella-Sticks in würziger italienischer
Panade

Chicken-Pineapple-Sticks:
Knusprige Hähnchenbrust mit Ananas am
Spieß gebraten

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Thai-
Chili-Dipp

Gebackene Samosas mit Sauerrahm Dipp

Kleine Flammkuchen mit geräuchertem
Schinken, Zwiebeln und Crème Fraîche

Gebratenes Röllchen von der Hühnchenbrust
mit süß-saurer Sauce

Knusprige Wan-Tan Rolle gefüllt mit
Gemüsestreifen

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille

Kokosnussmousse mit Martinique Rum

**Wählen Sie 5 Stück
zu einem Preis von 18,00 €**

**Mindestabnahmemenge beträgt
5 Stück pro Fingerfood.**

Finger food

Noodle salad Tuscany style

Tatar of smoked and graved salmon

Cream of avocado with sliced breast of chicken

Chili Poppers:
Green jalapeno filled with cream cheese in crisp
potatoe coating

Mozzarella stick in spicy Italian coating

Chicken pineapple sticks:
Crisp breast of chicken with pineapple roasted
on a skewer

Vegetarian spring rolls with Thai chili dip

Baked samosas with sour cream dip

Mini flam cake with smoked ham, onions and
cream fraîche

Roasted roll of breast of chicken with sweet and
sour sauce

Crispy Wan Tan roll filled with vegetables

Crème Brûlée of vanilla Tahiti style

Coconut mousse with Martinique rum

**Choose 5 pieces
for a price of 18.00 €**

**Minimum amount to order per finger food
will be 5 pieces per item.**