

MENU SUGGESTIONS  
MENU VORSCHLÄGE



# flavor of the day SS des tages



Sheraton Congress Hotel Frankfurt  
GERMANY



## Kaffepausen

### KAFFEE & KEKS

Kaffee, Tee und feinstes Teegebäck

€ 5,20

### WEIßWURSTFRÜHSTÜCK

Kaffee, Tee, Weißwürste, Fleischpflanzerl, Radi, Laugenbrezel und süßer Senf

€ 9,50

### PÉTIT DÉJEUNER

Kaffee, Tee, Croissants, Auswahl von verschiedenen Konfitüren und Butter

€ 6,20

### SÜß UND GESUND

Kaffee, Tee, Orangensaft, süße Plunderteilchen und mundgerechtes Obst der Saison

€ 8,10

### FITNESSPAUSE

Kaffee, Tee, Multivitaminsaft, Bircher Müsli im Miniglas, probiotischer Joghurt, Gemüsestäbchen und Kräuterquark

€ 9,80

## Coffee break

### COFFEE & COOKIES

Coffee, tea and tea cakes

€ 5,20

### BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST

Coffee, tea, Bavarian white sausages, meatballs, radish, prezel and sweet mustard

€ 9,50

### PÉTIT DÉJEUNER

Coffee, tea, croissants, variety of jams and butter

€ 6,20

### SWEET AND HEALTHY

Coffee, tea, orange juice, sweet Danish pastries, seasonal fruits

€ 8,10

### FITNESS BREAK

Coffee, tea, multivitamin juice, cereals, probiotic yoghurt, vegetable sticks and herbed quark

€ 9,80



## Meeting Starter

### FRANKFURT

Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen  
Belegte Brötchen mit Salami, Schinken, Käse  
Zweierlei Blechkuchen der Saison

€ 15,00

### MEDITERRAN

Penne Nudelsalat mit Rucola, Chorizo und  
Pinienkernen  
Antipasti vom Grillgemüse mit Schafskäse in  
Rosmarinöl  
Chiabatta mit Tapenade

€ 16,00

### ASIEN

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kernöl im Miniglas,  
Konfektbrötchen  
Gebackenes Fingerfood vom Geflügel und  
Meeresfrüchten  
mit Limetten-Chili-Dip  
Crème Brûlée mit Kokos

€ 23,00

## Meeting Starter

### FRANKFURT

Potato soup with Frankfurt sausages  
Rolls with a variety of salami, ham, cheese  
Two types of seasonal cakes

€ 15,00

### MEDITERRANEAN

Penne noodles salad with rocket, Chorizo and  
pine nuts  
Antipasti from grilled vegetables, feta cheese  
and rosemary oil  
Chiabatta with olives

€ 16,00

### ASIA

Carrot ginger soup with core oil in mini glasses,  
confection  
Baked fingerfood from poultry and seafood  
with lime-chili-dip  
Crème Brûlée with cocos

€ 23,00



## Canapées

Brie, Mango und Walnuss  
€ 2,50 / Stück

Räucherlachs mit würziger Avocadocrème€  
3,00 / Stück

Luftgetrocknete Tomaten mit Frischkäse  
und Serranoschinken  
€ 3,00 / Stück

Crevetten mit Limetten Früchte Pickles  
und Cocktailsauce  
€ 3,50 / Stück

Kalbsrückenröllchen mit Ajvar und Rucola  
€ 4,50 / Stück

Rindertartar, Riesengarnelen und Kaviar  
€ 9,00 / Stück

Getrübefte Gänsestopfleber  
€ 9,00 / Stück

Gerne kreiert unser Küchenteam Ihre  
Canapeés ganz nach Ihren Wünschen!



## Canapées

Brie, mango and walnuts  
€ 2,50 / piece

Graved salmon with spicy avocado cream€  
3,00 / piece

Dried tomatoes with cream cheese and ham  
€ 3,00 / piece

Shrimps with lemon fruit pickles and cocktail  
sauce  
€ 3,50 / piece

Saddle of veal with Ajvar und rucola  
€ 4,50 / piece

Beef steak tartare, shrimps and caviar  
€ 9,00 / piece

Filled foie gras  
€ 9,00 / piece

Of course our kitchen team likes to create your  
Canapées according to your wishes!



## Sushi & Meeresfrüchte

Maki  
wird serviert mit eingelegtem Ingwer,  
Wasabi und Sojasauce

€ 2,50 / Stück

Sushi  
wird serviert mit eingelegtem Ingwer, Wasabi  
und Sojasauce  
€ 3,50 / Stück

Felsenauster auf Eis mit Zitrone und  
Chesterbrot

€ 4,50 / Stück

## Imbiss

### STEHBUFFET

Mediterranes Grillgemüse mit Mozzarella  
geschichtet und zweierlei Pesto  
Caesar Salad im Glas und getrocknete  
Tomaten mit Frischkäse im Serranoschinken  
Avocado–Heilbutt–Röllchen im Crêpes Mantel

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, und  
Chilikorandersauce  
Garnelenspieß auf Gemüsecurry und Duftreis  
Satéespieß vom Geflügel mit Erdnußsauce  
Konfektbrötchen

Mango–Pfeffer–Mousse mit Himbeerspiegel  
Mundgerechtes Obst mit Baileys Sauce  
Pralinen

€ 30,00 / Person

## Sushi & Seafood

Maki  
served with ginger, Wasabi and soy sauce

€ 2,50 / piece

Sushi  
served with ginger, Wasabi and soy sauce  
€ 3,50 / piece

Oysters on the rocks with lemon and bread  
€ 4,50 / piece

## Imbiss

### BUFFET -GET TOGETHER-

Mediterranean, grilled vegetables with  
mozzarella and a variety of pestos  
Caesar Salad in a glass, dried tomatoes with  
cream cheese and ham  
Avocado–halibut–rolls in a crêpes cover

Spring rolls filled with vegetables and chilli  
coriander sauce  
Shrimp skewers on vegetable curry and rice  
Poultry Satée skewers with peanut sauce  
Rolls

Mango-pepper-mousse with raspberry sauce  
Fruits with Baileys sauce  
Candies

€ 30,00 / Person



### **BELLA ITALIA - ITALIENISCHER GRUß -**

Tomatenscheiben mit Mozzarella „Carpese“  
Vitello Tonnato vom Jungschweinebraten  
Nudelsalat mit Peperoni und Geflügelschinken  
Insalata Mista mit Gemüsestreifen, dazu  
Balsamico-Olivenöl-Dressing

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung mit  
Käsesauce  
Penne all'Arrabiata  
Chiabatta

Tiramisu

€ 24,00 / Person

### **BELLA ITALIA -ITALIAN GREETINGS-**

Tomato slices with mozzarella „Carpese“  
Vitello Tonnato  
Noodle salad with pepperoni and poultry ham  
Mixed salad with vegetable slices with  
balsamico olive oil dressing

Tortellini filled with ricotta and spinach with  
cheese sauce  
Penne all'Arrabiata  
Chiabatta

Tiramisu

€ 24,00 / person



## Buffet

### GUTES AUS DEUTSCHEN REGIONEN

#### Vorspeisen

Holsteiner Räucherfisch-Auswahl mit Birnen-Meerrettich-Sahne  
Heringshappen nach Hausfrauenart  
Mettbällchen mit Cornichons, Perlzwiebeln und eingelegtem Meerrettich  
Presskopf und Schinkenbierbeisser mit Radi und Radiserl

#### Salate

Karottensalat  
Gemüsesalat mit Apfel und Joghurt  
Kartoffelsalat  
Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kräuter-Senf-Dressing

#### Suppe

Grünkernsuppe mit Markklößchen

#### Hauptgerichte

Knusprig gebratene Ente, Rotkohl und Serviettenknödel  
Gebratenes Schweinefilet auf Schwammerlragout mit Kräutern und glasierten Karotten  
Zanderfilet vom Grill auf Lauch-Rahm-Gemüse, Petersilienkartoffeln

#### Nachspeisen

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce  
Grießflammerie mit Himbeermark  
Bayerisch Crème mit Waldbeerengrütze  
Frankfurter Pudding mit Bischofsauce  
Herzhafte Käseauswahl mit Partybrötchen

€ 39,00 / Person

## Buffet

### HOW IT TASTES IN GERMANY

#### Appetizers

Holsteiner smoked fish choice with pear horseradish cream  
Herring appetizers  
Minced meat with còrnichons, onions and horseradish  
„Presskopf“ and „Schinkenbierbeisser“ with radish

#### Salads

Carrot salad  
Vegetable salad with apple and yoghurt  
Potato salad  
Variety of leaf salad with herbs mustard dressing

#### Soup

Unripe spelt grain with marrow dumplings

#### Main courses

Crispy roasted duck with sauce, red cabbage and dumplings  
Fried pork filet with „Schwammerlragout“ , herbs and glazed carrots  
Grilled zander filet on leek cream vegetables, parsley potatoes

#### Desserts

Baked apple rings with cinnamon sugar and vanilla sauce  
Timbal of semolina flammerie on a raspberry bed  
„Bayerisch Crème“ with red fruit jelly  
Frankfurt Pudding  
Selection of cheese with rolls

€ 39,00 / person



## MEDITERRANES BUFFET

### Vorspeisen

Seeteufelmedaillons mit Pesto  
Mittelmeerfische in Estragonmarinade mit getrockneten Tomaten und Artischocken  
Carpaccio vom Thunfisch mit Olivenmarinade, gegrillte Zucchini und gehobelter Parmesan  
Vitello Tonnato  
Kalbsfleischröllchen mit Rucolafüllung  
Coppa und Salamispezialitäten mit milden Peperoni und Melonenspalten

### Salate

Romanasalat mit Caesar Dressing, Croutons, eingelegten Zwiebeln, Oliven und Parmesan  
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum „Caprese“  
Weißer Bohnensalat „Bologna“  
Fenchelsalat mit Crevetten, Penne und Chili

### Suppe

Minestrone alla Milanese

### Hauptgerichte

Scalopine vom Kalb mit gebratenen Austernpilzen, Tomaten-Linsensauce und Spaghetti  
Lammnüsschen mit mediterraner Weißweinsauce, ZucchiniGemüse und Frischkäsegnocchi  
Gegrilltes Doradenfilet auf Artischocken-Tomaten-Ragout, Mandelbroccoli, Risotto Gorgonzola Gratin

### Nachspeisen

Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Orangen-Ricotta-Mousse  
Zuppa Inglese mit Amarenakirschen

€ 44,00 / Person

## MEDITERRANEAN BUFFET

### Appetizers

Medaillons of angler fish with pesto  
Mediterranean fish in tarragon marinade with dried tomatoes and artichokes  
Tuna carpaccio with olives, grilled zucchini and shaved parmesan  
Vitello Tonnato  
Veal rolls filled with rucola  
Coppa with salami, mild pepperoni and melon slices

### Salad

Roman salad with Caesar dressing, croutons, onions, olives and parmesan  
Tomato slices with mozzarella und basil  
„Caprese“  
White bean salad „Bologna“  
Fennel salad with shrimps, Penne noodles and chili

### Soup

Minestrone alla Milanese

### Main Courses

Scaloppine with fried oyster mushrooms, tomato lentil sauce and spaghetti  
Lamb nuts with mediterranean white wine sauce, zucchini vegetables and cream cheese gnocchi  
Grilled gilthead on artichoke tomato ragout, almond broccoli and risotto gorgonzola gratin

### Desserts

Tiramisu  
Panna Cotta with raspberry marrows  
Orange ricotta mousse  
Zuppa Inglese with Amarena cherries

€ 44,00 / person

## CLASSIK BUFFET

### Vorspeisen

Räucherheilbutt und Lachs mit grünen Spargelspitzen und Sahnemerrettich  
Fischterrinen mit Zitronenpfeffersauce  
Crevetten-Avocado-Cocktail  
Roastbeefröllchen mit Gemüsefüllung  
Tiroler Schinken und Melone  
Hirschmedaillons und Wildgalantine mit Maronenmousse und Früchten

### Salate

Geflügelsalat mit Currymarinade  
Waldorfsalat  
Pilzsalat  
Blattsalate mit Kräutern und Sprossen und zweierlei Dressings  
Gemüserohkost mit Apfel

### Suppe

Petersilienwurzelcrèmesuppe mit Croutons

### Hauptgerichte

Ragout von Garnelen und Seeteufel in Safransauce mit Sesambroccoli und Reis  
Kalbsröllchen mit Kräuterfarce, körniger Senfsauce und glasierten Möhren  
Gebratene Maispouardenbrust mit Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln

### Nachspeisen

Crème Caramel mit Früchten  
Timbale von Grießflammerie mit Himbeermark  
Schokoladenmousse  
Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker und Vanillesauce  
Auswahl französischer Weichkäse, Partybrötchen und Butter

€ 43,00 / Person

## CLASSIC BUFFET

### Appetizers

Smoked Halibut and Salmon with green Asparagus with creamed Horseradish  
Fish terrine with Lemon-Pepper Sauce  
Shrimp-Avocado Cocktail  
Rolled roastbeef filled with vegetables  
Ham with melon  
Wild pastry garnished with Fruits and chestnut mousse

### Salad

Chicken Salad in curry marinade  
Waldorf salad  
Mushroom salad  
Leaf salad with herbs and two different dressings  
Raw vegetables with apple

### Soup

Parsley cream soup with croutons

### Main courses

Ragout with shrimps and monkfish in saffron sauce, sesame broccoli and rice  
Glazed Calf rolls in herbs farce, grainy mustard sauce and glazed carrots  
Roasted corn chicken with red wine sauce and rosemary potatoes

### Desserts

Crème Caramel with fruits  
Timbal of Semolina Flammerie on a Raspberry bed  
Chocolate mousse  
Baked Apple Rings with Cinnamon Sugar and Vanilla Sauce  
Selection of French soft cheeses, little rolls and butter

€ 43,00 / Person

## IN 80 MINUTEN UM DIE WELT

Start zur kulinarischen Weltreise  
Sushi und Maki mit eingelegtem Ingwer und Wasabi  
Karibischer Bonito vom Grill mit Limonen-Chilimarina-  
de, Palmherzen, Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Koriander  
Hummermedaillons auf feinem Gemüsesalat mit frischen, auf Eis servierten Austern  
Kalbshochrippe mit grünen Spargelspitzen, Thymian-Kräuter-Vinaigrette  
Meeresfrüchtesalat  
Rosa gebratener Rehrücken mit Maronenmus ,  
Wachtelterrine, Cumberlandsauce,  
und Apfel-Nuss-Salat  
Blattsalate der Saison mit italienischem Balsamico Dressing oder French Dressing, mit Kräutern und Croutons

Seereise  
Kokos-Limonen-Suppe mit Zitronengras-  
Champignonecken und Ananaswürfeln

Land in Sicht  
Life tranchiert  
Rosa gebratene Rinderhochrippe mit Barolo-Schalotten-Jus  
Bohngemüse und Kartoffelgratin  
Barramundifilet, Maracuja-Vanillesauce,  
Ingwergemüse und Duftreis

Abgehoben im Ballon  
Von der Life-Cooking-Station  
Garnelen mit rotem Kokos-Curry, Ananas,  
Trauben, Sojakeimen, Zuckerschoten,  
Pepperoni und Zitronengras

Ziel vor Augen  
Life Crêpesstation  
Crème Brûlée  
Topfen-Mohnmousse mit Kiwiwürfeln  
Variation von Schokomousse  
Schokobrunnen mit Obstspießen  
Sorbet mit Knuspergebäck

€ 90,00 / Person  
Mindestens 60 Personen

## IN 80 MINUTES AROUND THE WORLD

Start the culinary world trip  
Sushi and Maki with ginger and Wasabi  
Grilled caribbean Bonito with lime chili marinade, glass noodle salad with peanuts and coriander  
Lobster medaillons on fine vegetable salad and oysters on the rocks  
Prime rib of calf with green asparagus, thyme-herb-vinaigrette  
Seafood salad  
Pink fried deer chestnut mousse, quail terrine, cumberland sauce  
and apple-nut-salad  
Saisonal leaf salad with Italian balsamico dressing or French dressing, herbs and croutons

Sea trip  
Coconut-lime-soup with lemongrass,  
mushrooms and pineapple slices

Land in sight  
Live carved  
Pink roasted prime ribs of beef with shallot jus, beans and au gratin potatoes  
Barramundi filet, passion fruit-vanilla-sauce, ginger vegetable and rice

Raised in a ballon  
From live-cooking-station  
Shrimps in coconut-curry, pineapple, soy germs, snow pea, pepperoni and lemongrass

See the goal  
Life Crêpes station  
Creme Brulée  
Curd-poppy seed mousse with kiwi cubes  
Different chocolate mousses  
Chocolate fond with fruit spits  
Sorbet with pastries

€ 90,00 / person  
minimum 60 Persons



## Menü

### VORSPEISEN

Romanasalat mit Caesar Dressing, Grillgemüse mit Parmesan und Crôutons

€ 9,00

Timbale vom Lachstartar, Limonen-Crème-Fraîche, Salat und Reibekuchen

€ 14,00

Rindercarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan

€ 16,00

Thunfischscheiben mit Ingwer-Früchte-Marinade und Glasnudel-Crevetten-Salat

€ 17,00

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber, Apfel-Nuss-Salat und Brioche

€ 19,00

## Menu

### APPETIZERS

Romana salad with Caesar dressing, grilled vegetables, Parmesan and Crôutons

€ 9,00

Timbale from salmon tartar, lime-creme-fraîche, salad and potato pancake

€ 14,00

Beef carpaccio with rocket and shaved Parmesan

€ 16,00

Tuna slices with ginger-fruit-marinade and fine chinese noodle-shrimps-salad

€ 17,00

Foie gras Crème Brûlée, apple-nut-salad and Brioche

€ 19,00



## Suppen

Essenz vom Tafelspitz mit  
Kräuter-Crêpes-Roulade  
und Gemüserauten  
€ 7,00

Kürbis-Ingwer-Crème mit Kernöl  
€ 8,00

Cappuccino von Krustentieren, Gemüsebiscuit  
€ 9,00

## Zwischengerichte

Nudeltaschen mit Ricotta-Spinatfüllung,  
Tomatenschaum  
und zweierlei Pesto  
€ 8,00

Glasierte Wachtelbrust auf Polentamousse mit  
Pfeffer-Kirsch-Jus im Miniglas und Grissini  
€ 12,00

Seezungen-Garnelen –Rolle auf grünem  
Spargelspitzen,  
Champagnerschaum  
€ 16,00

## Soups

Essence from boiled rump with herbage-  
crepes-roulade and vegetables  
€ 7,00

Pumpkin ginger cream with core oil  
€ 8,00

Crustaceans cappuccino, vegetable biscuit  
€ 9,00

## Entremets

Nuddles filled with ricotta and spinach, tomato  
foam and a variety of pestos  
€ 8,00

Glazed quail breast on polenta mousse with  
pepper cherry jus in a small glass, grissini  
€ 12,00

Common sole-shrimps-roll on green asparagus  
tops, champagner foam  
€ 16,00



## Sorbets

Himbeersorbet mit Prosecco

€ 8,00

Grünes Kaktusfeigensorbet wie man es  
traditionell reicht  
( im Cocktailglas mit Salzrand und Limette )

€ 10,00

## Hauptgerichte

Schweinemedallions mit körniger Senfkruste,  
Kräuterjus,  
gefüllte Tomate, Ratatouille, Kartoffelplätzchen

€ 17,00

Rosa gebratene Ente mit Thymian-Orangen-  
Jus, Gemüsebouquet und Polentanocken

€ 19,00

Kalbssahnegulasch mit Champignons,  
glasierten Möhren und Spätzle

€ 17,00

Lachsfilet vom Grill mit Safran-Crevetten-  
Sauce, Zucchinihäher  
und Limetten-Basilikum-Risotto

€ 21,00

Rosa gegartete Lammcarée mit Kräuterkruste,  
Balsamicojus,  
Zucchinipralinen mit Paprikaragout gefüllt,  
Kartoffelgratin

€ 26,00

Welsfilet mit Kartoffeln auf asiatischem  
Gemüse,  
Zitronengras-Polentanocke, Kokos-Wasabi-  
Schaum

€ 21,00

## Sorbets

Raspberry sorbet with Prosecco

€ 8,00

Traditional green pickly pear sorbet  
(in a cocktail glass with salt and lime )

€ 10,00

## Main Courses

Pork medallions with grainy mustard crust,  
herbage jus, filled tomatoes,  
Ratatouille and potato cookies

€ 17,00

Pink roasted duck with thyme orange jus,  
vegetable bouquet  
and small polenta dumplings

€ 19,00

Veal cream goulash with mushrooms, glazed  
carrots and spätzle

€ 17,00

Grilled salmon filet with saffron shrimps sauce,  
zucchini fan  
and lime-basil-risotto

€ 21,00

Pink roasted lamb careé with herbage crust,  
balsamico jus, zucchini pralines, filled with  
paprika ragout, potato gratin

€ 26,00

Catfish filet with potato scales on Asian  
vegetables, lemongrass polenta dumplings,  
coconut-Wasabi-foam

€ 21,00



## Nachspeisen

Tiramisu mit Kaffeesauce und Cassisfeigen  
€ 7,00

Terrine von dreierlei Schokoladenmousse mit  
Früchtenaschwerk  
€ 7,50

Crème Brûlée mit frischen Erdbeeren  
€ 8,00

Kaffeetrio mit Ananas-Rum-Konfit  
€ 9,00

Exotisches Früchtearrangement mit Sorbet auf  
Krokantölse  
€ 14,00

## Desserts

Tiramisu with coffee sauce and cassis figs  
€ 7,00

Terrine of three different chocolate mousse with  
fruits  
€ 7,50

Crème Brûlée with strawberries  
€ 8,00

Coffee trio with pineapple and rum  
€ 9,00

Exotic fruit arrangement with sorbet and brittle  
€ 14,00