



Sheraton®

OFFENBACH HOTEL



Silvester Galabuffet 2018

MANAGED BY





Silvester Galabuffet 2018

Im Jacques Offenbach Saal

Auf Teller serviert:

Vorspeisen Variation

Mildgebeizter Spanischer Landschinken
und feinste Orange Flashmelone
Geflügelcocktail mit Joghurt, Früchten und schwarzen Nüssen
Gesülzte Antipasti in Tomatengelee an Hibiskuscreme
Törtchen von Räucherforellenmousse mit Rieslinggelee
Lauwarmer Garnelenspieß in der Tandorikruste

mit ofenfrischem Baguette und Ciabatta Brot mit Rosmarin und Oliven

Vom Buffet:

Suppe

Rinderconsommé mit Flädle und Gemüsekonfetti

Hauptgänge

rosa gebratene Prime Rip von unserer Schneidestation mit verschiedenen Saucen
Entenbrust asiatische Art im Sprossen-Gemüsemantel an Limetten-Ingwersauce
Wildpflanzlerl in Steinpizrahmsaice
Pochierte Kabeljauloins und Lachsmedaillons mit Meerrettich,- und Safranschaumsoße
Sahniger Kartoffelaufauf mit Kräutern und Cheddardarkäse
Gnocchi Italia gefüllt mit Frischkäse
Vanillekarotten und Romanesko
Mississippi-Reis

Käse

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

Änderungen vorbehalten!
Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Bediengeld
Pro Veranstaltung kann ein Menü- bzw. Buffetvorschlag ausgewählt werden.

Stand Juli 2018



Dessert

Kaltes Rum-Soufflé mit eingelegten Früchten
Baumkuchen Charlotte mit Orangen-Sandorncreme
Grappamousse im Glas
Mirlitons,- kleine englische Teekuchen
Kokostimbale auf Cointreausauce
Exotischer Früchtekelch mit Ananas, Melonen, Mango, Pitahayas und Passionsfrüchten
Bunte Eisbombe mit Baiser abgeflammt

Snack ab 23:00 Uhr

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons
Brotauswahl, Butterrosetten
Mini Wiener Würstchen mit Senf

Snack um Mitternacht

Neujahrskreppel verschieden gefüllt
Laugenmix mit Kräuterquark

Änderungen vorbehalten!
Alle Preise inkl. 19 % MwSt. und Bediengeld
Pro Veranstaltung kann ein Menü- bzw. Buffetvorschlag ausgewählt werden.

Stand Juli 2018