



Sheraton®

OFFENBACH HOTEL



Silvester Galabuffet 2017

MANAGED BY



RIMC
Hotels & Resorts



Silvester Galabuffet 2017

Im Jacques Offenbach Saal

Auf Teller serviert:

Vorspeisen Variation

Törtchen von der Rauchforelle mit Ketakaviar
Mille Feuille mit Anti Pasti an Hibiskusglace
Wildententerrine auf Apfel-Selleriesalat
Gebratene Riesengarnelen am Spießchen
Bündnerfleisch an Tomatensalsa

Ofenfrisches Ciabatta, Baguette und Butterrosetten

Vom Buffet:

Suppe

Hummerschaumsuppe mit Estragon und Crème fraîche

Hauptgänge

Crépinette vom Kalbsrücken auf Morchelrahmsoße
Gefüllte Gnocchi
Wildschweinedelgulasch mit Wacholder und Trüffelaroma
Rahmkartoffelauflauf
Lackierte Entenbrust an Soja-Ingwerschaum
Duftreis
Steinbeißer souffliert auf Gemüseduett an milder Safrancreme

Käse

Käsespezialitäten vom Buchenholzbrett mit Feigensenf

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

Stand Juli 2017



Dessert

Silvester Eisbombe mit Schokoladensoße
Duett von Mini Beeren-Tartelettes
„Snobinettes“ - kleine Schokoladenhüte gefüllt mit Pistaziencreme
Vanillewaffeln an betrunkenen Zwetschgen
Exotisches Früchte-Potpourri mit Mango, Pitahaya und Sternfrucht
Mexikanische Schokoladentarte

Snack ab 23:00 Uhr

Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Croûtons
Brotauswahl, Butterrosetten
Laugenknoten mit Kräuterquark
Wiener Würstchen an cremigem Kartoffelsalat

Snack um Mitternacht

Neujahrsberliner mit Pflaumenfüllung
Mix aus Laugencroissant
Quiche Lorraine Ecken

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

Stand Juli 2017