



**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