



Sheraton®

FRANKFURT AIRPORT
HOTEL & CONFERENCE CENTER



Raus aus dem Büro und hinein ins Vergnügen

Mit dem Team feiern, Kollegen überraschen oder das Geschäftsjahr gemeinsam ausklingen lassen – erleben Sie grenzenlose Veranstaltungsmöglichkeiten. Was immer Sie vorhaben, wir haben die Lösung für Sie.

Feiern Sie genau so, wie es Ihnen Spaß macht. Um den Rest kümmern wir uns.

**SHERATON FRANKFURT AIRPORT
HOTEL & CONFERENCE CENTER**

Hugo-Eckener-Ring 15
Flughafen / Terminal 1
60549 Frankfurt
Germany

ANSPRECHPARTNER

Frau Sarah Lindemann

T +49 (0)69 6977 2247 | F +49 (0)69 6977 2230 | salesfrankfurt@sheraton.com

sheratonfrankfurtairport.com | frankfurt-eventlocation.com | meeting-in-frankfurt.com



Feste feiern

Stellen Sie Ihr Büffet selbst zusammen:

69,00 EUR pro Person

Wählen Sie 5 Vorspeisen/Suppen,
3 Hauptgänge und 5 Desserts aus.

79,00 EUR pro Person

Wählen Sie 6 Vorspeisen/Suppen,
3 Hauptgänge und 6 Desserts aus.

89,00 EUR pro Person

Wählen Sie 7 Vorspeisen/Suppen,
3 Hauptgänge und 7 Desserts aus.

Inklusive 4 Stunden Getränkepauschale:
Aperitif zur Wahl (Sekt, Glühwein oder Punsch),
Bier, Hauswein, Softs, Wasser, Kaffee, Tee

Eine Auswahl an Salaten mit verschiedenen
Dressings ist im Büffet-Preis inbegriffen.

VORSPEISEN

Schweinefilet süß-sauer an Kim Chee mit Koriander

Crevetten-Cocktail mit Champignons und grünem Spargel

Marinierte Rinderhüfte auf Papaya-Sojasprossen-Salat

Variation von spanischen Tapas

Glacierter Truthahn mit Kürbis-Chutney und Bananenbrot

Filet vom Stremellachs mit Apfel-Meerrettich-Schaum

Gefüllter Schweinerücken auf Bohnensalat mit Äpfeln

Tatar von der Regenbogenforelle auf Kartoffel-Gemüse-Puffer

Indischer Reissalat mit gebackenem Wan Tan

Lackierte Barbarie-Entenbrust mit Mango und Sojaschaum

Iberico-Schinken an Feigen-Dattel-Salat

Arabische Falafel mit Gurken-Minz-Raita

Saté von gegrillter Zucchini und marinierter Paprika

Arabische Snacks

Asiatischer Geflügelsalat mit Frühlingslauch und Thai-Basilikum

Gebratene Wachtelbrüstchen mit Gänseleber und Johannisbeeren

Tafelspitzsülze mit Zitronenrahm und Rapunzelsalat

Salat von Schwarzwurzeln, Strauchtomaten und Schittlauchröllchen

Orientalischer Couscous-Salat mit Blattpetersilie

Räucherlachsrose mit Keta-Kaviar und Crème fraîche

Hausgebeiztes Ochsenfilet mit Zwiebelconfit

Gemüseterrine auf Rucola mit Kräuter-Vinaigrette



SUPPEN

Crèmesuppe von Petersilienwurzeln

Russische Borschtsch mit Smetana

Bretonische Fischsuppe mit Pistou

HAUPTGÄNGE

Traditionelle Gans, Beifuß-Jus, Apfelrotkohl, Thüringer Klöße

Lammkoteletts, Rosmarin-Jus, Bohnenbündchen, Pommes dauphine

Forellenstrudel, Kräuterschaum, Filderkraut, Tagliatelle

Ragout vom Damwild, Brüsseler Kohl, Schmelzkartoffeln

Spanferkelrücken Finsterberger Art auf Weißkohl und dicken Bohnen, Schlosskartoffeln

Barbarie-Entenbrust, Sauerkirschsauce mit grünem Pfeffer, Schwarzwurzeln à la crème, Pommes macaire

Rosa gebratenes Angus Roastbeef, Cabernet-Sauvignon-Sauce, Nadelbohnen, Kartoffelsoufflé

Medaillon vom Lachs im Kartoffelmantel, Fenchel-Tomaten-Gratin, Pesto-Gnocchi

Kartoffelsoufflé mit provenzalischem Gemüse

Gebratener Spargel mit Melone, Chilischote, Akazienhonig und Thai-Frühlingsrolle

Südtiroler Spinatknödel an Waldpilzragout

DESSERTS

Maronenterrine im Streifenbiskuit

Linzer Torte

Bratapfelmousse mit Schokoladensauce

Schokoladentorte mit Macadamianüssen

Spekulatius-Crème-Brûlée

Zimtmousse mit Rumfrüchten

Crème Brûlée von Bourbon-Vanille

Mandarinenmousse

Gedeckter Apfelkuchen mit Mandeln und Zimt

Nougatterrine im Biskuitmantel

Schokoladen-Walnuss-Schnitte

Feigen-Sahnetorte an Cognacschaum

Macadamia-Crème-Brûlée

Mandel-Zimt-Tarte

Walnussmousse mit Birnenkompott

Weißer Trüffeltorte

Feigenterrine im Marzipanmantel

Profiteroles mit Kirschkompott

Apfel-Calvados-Mousse

Himbeer-Sahnetörtchen mit weißer Schokoladensauce



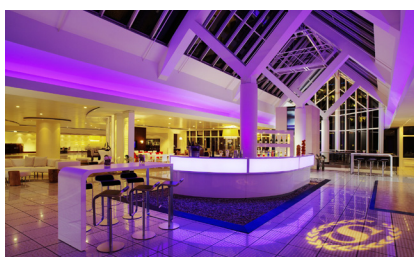
Sheraton®

FRANKFURT AIRPORT
HOTEL & CONFERENCE CENTER



MODERN

Feiern Sie stylisch - in der exklusivsten Eventlocation am Flughafen: im multifunktionalen SkyLoft des Sheraton Frankfurt Airport Hotels. Ob Weihnachtsempfang oder exquisite Feier, erleben Sie mit Ihren Mitarbeitern und Kollegen einen unvergesslichen Abend auf 600 qm, zwei Etagen, mit Empfangsbereich und Lounge.



AUSSERGEWÖHNLICH

Machen Sie unsere Lobby zu Ihrer Eventlocation. Genießen Sie das beeindruckende Ambiente mit exklusivem Service und viel Platz zum Feiern. Eine Deckenhöhe von 8,30 m, individuell einstellbare Lichteffekte und der freie Blick zum Himmel bilden die Highlights dieser einzigartigen Location.



KLASSISCH

Genießen Sie das traditionelle Ambiente des Restaurants Taverne. Ungewöhnlich und urgemütlich, so präsentiert sich unser Restaurant mit den behaglichen Nischen auf drei Ebenen – genau der richtige Ort, um unkompliziert und entspannt zu feiern.