

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Rustikales Buffet ab 30 Personen

Warme Speisen:

Fleischpfanne „nach Art des Hauses“, d. h., saftiges Schweinefleisch, viel knackiges Gemüse, Tomaten, Dörrfleisch, Sahne und gekochter Reis in einer Pfanne zubereitet
Die oben aufgeführte Fleischpfanne wird im dekorativen Rechaud warm serviert!

Kalte Speisen:

Kasseler in Blätterteig mit frischer Ananas und verschiedenen Früchten garniert
Pikante Hackbraten-Variationen von Rind- und Schweinefleisch
Gebratene Poulardenbrüstchen mit feiner Füllung
Rustikale Wurst- und Aufschnittsorten mit deftiger Garnierung

Salate:

Schwäbischer Kartoffelsalat
Weißkrautsalat
Farmersalat
Nudelsalat mit Broccoli

Dessert:

Früchtecocktail „nach Art des Hauses“
Joghurt-Creme mit Sauerkirschen

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen, verschiedene Brotsorten und Butter
Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 18,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Grill-Arrangement ab 50 Personen

Warme Speisen:

Saftige Schweinenackensteaks, marinierte Hähnchenkeulen, zarte Rippsteaks vom Rind, Spare Ribs (marinierte Grillrippen), verschiedene Grillwürstchen, insbesondere Bratwurst, Rindswurst und Thüringer Bratwurst

Für die Zubereitung der oben aufgeführten Speisen stellen wir Ihnen einen

*„Lavastein-Gasgrill“ **zum entsprechenden Mietpreis** zur Verfügung,*

hier kann jeder Gast sein eigener „Grillmeister“ sein!

„Baked Potatos“, d.h., Kartoffeln mit Schale in der Folie zubereitet, im dekorativen Rechaud warm serviert, dazu Sour-Creme mit Kräutern

Salate:

Verschiedenen Blattsalaten und Beilagen

(Salatgurken, Tomaten, Radieschen, Karotten, Paprika...),

dazu ausgewählte Dressings

Farmersalat mit Sellerie und Karotten

Bunter Krautsalat

Nudelsalat mit Broccoli

Käse:

Rustikale Käsesorten

Dessert:

Rote Grütze mit Kirschen und verschiedenen Beerensorten

Vanillesauce mit Bourbon Vanille

Früchtecocktail „nach Art des Hauses“

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten

Laugengebäck

Ausgewählte Grillsaucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 20,50 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Brunch-Buffet ab 50 Personen

Warme Speisen:

Rühreier mit gebratenen Dörrfleischscheiben

„Nibelungenkeule“, d. h., delikater Schweinebraten von der Keule mit deftiger Honig-Kräuter-Kruste

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Naturjoghurt, Früchte-Müsli und verschiedene Konfitüren

Wacholdergeräucherte Makrelenfilethappen natur, mit Zwiebeln und mit Pfeffer, feiner Graverd

Heilbutt, Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich

Gebratene Poulardenkeulen ohne Knochen mit feiner Spinatfüllung, in Tranchen geschnitten und auf Salat im dekorativen Korb

Dekorative Platte mit Wurst- und Aufschnittsorten sowie feiner Garnierung

Verschiedene Käsesorten auf dem Holzbrett serviert

Salate:

Blumenkohlsalat mit gekochtem Schinken

Gurkensalat im Kräuterdressing

Berliner Kartoffelsalat mit Zwiebeln in Mayonnaise-Dressing

Heringshappen in Sahne-Dill-Sauce

Dessert und Kuchen:

Erdbeercreme

Früchtesalat der Saison

Kleine Kuchenhäppchen von verschiedenen Sorten Blechkuchen

Und das gehört auch dazu:

Feine Mini-Croissants aus zartem Plunder-Hefeteig

Ofenfrische Partybrötchen und Brotsorten

Laugengebäck

Butter

Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 21,50 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Fitness-Buffet ab 40 Personen

Warme Speisen:

Gegrilltes Lachsfilet in feiner Krabbensauce

Naturreis-Mischung

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Gemüse-Galantine (vegetarisch), d. h., zarte Broccoliröschen und Karottenwürfel in einer lockeren Blumenkohl-Farce

Knackige Gemüsestreifen mit verschiedenen Dips

Frische Tomaten mit Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing

Medaillons von zarter Putenbrust, garniert mit feiner Broccoli-Creme

Internationale Käsesorten mit verschiedenen frischen Früchten garniert

Salate:

Dänischer Shrimpsalat mit Champignons und Spargel in Joghurtcreme

Friesischer Gartensalat in pikantem Senfdressing

Bunter Kartoffelsalat mit Tomaten in Essig-Öl-Dressing

Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse

Frischer Salat der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Joghurt-Creme mit frischen Früchten

Schwedenfrüchte mit Vanillesauce „Bourbon“

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen, verschiedene Vollkorn-Brotarten und Butter

Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 25,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Feinschmecker-Buffet ab 50 Personen

Warme Speisen:

Puten-Reispfanne „nach Art des Hauses“, d. h., Putengeschnetzeltes von der Brust sowie frische Champignons, Porree, Weißwein und Sahne in einem Topf geschmort, mit etwas Knoblauch abgestimmt, dazu gekochter Reis

Ofenfrisch vom Backblech! Spinat-Torte mit Räucherlachs auf lockerem Mürbeteig

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Fischpastete mit Lachs in dekorativer Fischform, garniert mit gefüllten Teigspezialitäten, dazu Sahnemeerrettich

Gebratenes Schweinefilet, umhüllt von feiner Kräuterfarce, im Blätterteig eingebacken, mit frischen Früchten garniert

Gekochter Gourmetschinken von Andora an frischen Spargelspitzen

Internationale Käsesorten mit verschiedenen Früchten auf dem Holzbrett serviert

Salate:

Bunter Kartoffelsalat mit Tomaten

Spargel-Shrimps-Salat mit grünem Spargel und Zucchini in Vinaigrette

Schweizer Käsesalat

Thunfischsalat mit Paprika und Tomaten in Vinaigrette

Dessert:

Beerenfrüchte in Rotwein mit Vanillesauce „Bourbon“

Quark-Sahne-Dessert „Mango-Aprikuss“

Mini-Rosinenschnecken mit Persipan

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen, verschiedene Brotsorten, Laugengebäck und Butter

Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 27,50 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Klassisches Buffet ab 50 Personen

Warme Speisen:

„Jägerlendchen“, d. h., zartes Schweinefilet gefüllt mit einer feinen Champignonfarce in Rieslingrahm-Sauce geschmort, dazu hausgemachte Spätzle

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Norwegischer Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets mit Mandeln, Krabben und verschiedene Makrelenfilethappen, dazu Sahnemeerrettich

Dekoratives Schinkenbrett mit verschiedenen luftgetrockneten und geräucherten

Schinkenspezialitäten auf Honigmelone

Medaillons von zarter Putenbrust, garniert mit feiner Broccoli-Creme

Dekorative Platte mit Schinkenröllchen, Spargelspitzen, Argentinischem Roastbeef, glasiertem

Schweinebraten und feiner Garnierung

Internationale Käsesorten mit verschiedenen Früchten auf dem Holzbrett serviert

Salate:

Waldorfsalat „Astoria“

Bunter Weißkrautsalat in pikantem Dressing

Geflügelsalat mit Champignons

Shrimpsalat mit Pfirsichen und Champignons in Mayonnaise-Dressing

Dessert:

Sahne-Creme „Mousse au Chocolat“,

Früchtesalat

Vanillesauce mit Bourbon Vanille

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen und Brotsorten

Laugengebäck

Butter

Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 31,80 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Frankfurter Buffet ab 50 Personen

Warme Speisen:

Frankfurter Rippchen auf feinem Ananas-Sauerkraut „nach Art des Hauses“
„Römerkeule“, d. h., Schweinebraten von der Keule mit deftiger Kräuter-Kruste, im Ofen
gebraten und mit Weizenbier abgelöscht

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Pikanter Hackbraten mit Kräutern, dazu „sauer Eingelegtes“ originell garniert
Gebratene Hähnchenkeulen auf Salat im dekorativen Weidenkorb serviert
Zwiebelmatt mit verschiedenen kleingehackten Zwiebelsorten und Cornichons
Rustikale Wurstsorten auf dem Holzbrett, deftig garniert
Angemachter Camembert, Soleier mit Senf sowie Handkäse mit Musik

Salate:

Pellkartoffelsalat mit Tomaten in Essig-Öl-Dressing
Apfel-Lauchsalat
Bunter Krautsalat
Farmersalat mit Sellerie und Karotten
Roter Heringssalat nach „Hausfrauen-Art“

Dessert:

Rote Grütze mit Kirschen und verschiedenen Beerensorten
Vanillesauce mit Bourbon Vanille
Quark-Sahne-Dessert mit gemischten Früchten

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Brötchen und Brotsorten
Laugengebäck, Brezeln und Käsestangen
Griebenschmalz und Butter
Ausgewählte Saucen zum Buffet

**Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 21,80 zuzüglich
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Italienisches Buffet ab 50 Personen

Warme Speisen:

„Pasta al pesto“, frische Pasta mit Pesto, auf Wunsch vor den Augen Ihrer Gäste im ganzen Parmesan geschwenkt
Putenfleischpfanne „Mailänder Art“ mit frischem italienischem Gemüse (Zucchini, Auberginen, Zwiebeln...) und pikanter Tomatensauce
Schwenkkartoffeln mit frischen Rosmarinzweigen und Olivenöl

Kalte Speisen:

„Antipasto di verdure“, d. h., in Olivenöl und Knoblauch marinierte Gemüsesorten und Pilze
„Caprese“, d.h., frische Tomaten mit Mozzarellakäse und Basilikum-Dressing
„Vitello tonnato“, kalt aufgeschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
„Prosciutto di Parma“ hauchdünner Parmaschinken mit Melonenstreifen
Italienische Käsesorten mit verschiedenen Früchten auf dem Holzbrett serviert

Salate:

Tessiner Kartoffelsalat mit verschiedenen Gemüsen in Joghurt-Creme
Flusskrebs-Salat mit Apfelsinen-Spalten, Champignons und Staudensellerie
Broccoli-Schinkensalat mit Äpfeln und Gemüsemais
Hirten-Salat mit Fetakäse in Essig-Öl-Dressing

Dessert:

Cappuccino-Sahnecreme mit Raspelschokolade
Früchtecocktail „Amaretto“
Kleine Stücke von feinem Aprikosen-Mandelkuchen

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen, verschiedene Brotsorten und Grizzini
Butter
Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 27,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Mexikanisches-Buffet ab 60 Personen

Warme Speisen:

„Chili Con Carne“, d. h., feuriges, mexikanisches Bohnengericht mit roten Kidney Bohnen, Rind- und Schweinefleisch, mit Chili und Knoblauch gewürzt

Mexikanischer Krabbenpfanne mit Gambas, Tomaten, Gemüsemais, Sahnesauce und gekochtem Reis

„Empanadas“, d. h., mexikanische Blätterteigtaschen mit pikanter Fleischfüllung

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Geräucherter und luftgetrockneter Schinken mit Streifen von Honigmelone und frischer Papaya

Gegrillte Putenbrust in Blätterteig mit frischer Ananas und verschiedenen Früchten

Verschiedene Partyschnitzelchen, d. h., kleine panierte Schweineschnitzelchen im Käse-, Gewürz- und Kokosnussmantel, im dekorativen Korb serviert

Gebratene Hähnchenbrüstchen mit feinen Füllungen, in Tranchen geschnitten und auf Salat in dekorativen Körben serviert

Salate:

Roter Bohnensalat in Tomatendressing

Farmersalat mit Sellerie und Karotten

Bunter Tomaten-Paprikasalat

Broccoli-Schinken-Maissalat

Mexikanische Fischhappen in pikanter Tomatensauce

Frischer Salat der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Exotischer Früchtecocktail mit Vanillesauce

Mangocreme mit Kokosflocken

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen, Brotsorten und Nachos

Butter

Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 26,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Meeres-Buffet ab 50 Personen

Warme Speisen:

Fisch-Ragout „nach Art des Hauses“, d. h., Stücke von zarten Fischfilets sowie frische Gemüsestreifen, Weißwein und Sahne in einem Topf geschmort, mit feinen Gewürzen abgestimmt, dazu gekochter Reis
Ofenfrisch vom Backblech! Gemüse-Quiche mit verschiedenen Meeresfrüchten auf lockerem Mürbeteig

Kalte Speisen:

Pochierte Lachstranchen mit Schiffchen von Riesengambas garniert
Wacholdergeräucherte Forellenfilets, chilenische Camerones (Garnelen) sowie Makrelenfilethappen natur, mit Zwiebeln und mit Pfeffer, dazu Sahnemeerrettich
Knackige Gemüsestreifen mit verschiedenen Dips
Dekoratives Schinkenbrett mit verschiedenen luftgetrockneten und geräucherten Coburger Schinkenspezialitäten auf Honigmelone
Gebratene Poulardenbrüstchen mit feiner Füllung
Internationale Käsesorten mit verschiedenen Früchten auf dem Holzbrett serviert

Salate:

Broccoli-Shrimps-Salat in Joghurtcreme,
Heringshappen mit Äpfel und Zwiebeln in Sahne-Creme
Thunfischsalat mit Paprika und Tomaten in Vinaigrette
Frischer Salat der Saison mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Quark-Sahne-Dessert mit Beerenfrüchten
Früchtecocktail „Hollywood“
Sahnecreme „Mousse au Vanille“

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen und Brotsorten
Laugengebäck
Butter
Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 31,80 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Gourmet-Buffet ab 50 Personen

Warme Speisen:

Gebratene Perlhuhnbrust „Supreme“ auf Balsamico-Linsengemüse

Gratinierte Sahne-Kartoffeln

Gefüllte Gourmet-Champignons „nach Art des Hauses“

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Avocadococktail mit Krabben in halben Avocados serviert

Norwegisches Lachs-Rückenfilet das beste Stück vom Lachs, mild gesalzen und geräuchert, in feine Tranchen aufgeschnitten, dazu Crème fraîche mit frischem Schnittlauch

Frische Tomaten mit Mozzarella-Käse und Basilikum-Dressing

Verschiedene Mini-Pasteten (Amuse gueule) in Vollkornkrusten, insbesondere Reh-Pastete mit Preiselbeeren in Sesamkruste sowie Lamm-Pastete mit Böhnchen in Roggenkruste, dazu

Cumberlandsauce mit Orangen und Zitronen zubereitet

Dekorative Platte mit Schinkenröllchen, Spargelspitzen, geräucherter Putenbrust,

luftgetrockneten und geräucherten Coburger Schinkenspezialitäten, Honigmelone und feiner Garnierung

Internationale Käsesorten mit verschiedenen Früchten auf dem Holzbrett serviert

Salate:

Truthahnbrust mit Pfifferlingen in Vinaigrette,

Brüsseler Salat mit gekochtem Schinken, Eiern und Champignons

Lachs-Broccoli-Salat mit Äpfeln in Joghurtcreme

Futti di Mare mit pikantem Tintenfisch

Dessert:

Amaretto-Sahnecreme mit Raspelschokolade

Schwedenfrüchte mit Vanillesauce „Bourbon“

Verschiedene Sorten Minigebäck

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen und Brotsorten

Laugengebäck

Butter

Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 37,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Europäisches Buffet ab 60 Personen:

Warme Speisen:

Kalbsfilet-Medaillons mit Serranoschinken umwickelt in feiner Salbei-Sauce
Gebratener Schweinerücken mit Backpflaumenfüllung
Marktgemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
Feine Pasta mit frischem Broccoli und Lachsstückchen in Sahnesauce
Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Im ganzen pochiertes Norwegischer Lachs, dazu gefüllte Tartelettes garniert mit Keta-Kaviar, feine Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Dekoratives Schinkenbrett mit verschiedenen luftgetrockneten und geräucherten Schinkenspezialitäten auf Honigmelone
Antipasti, in Olivenöl und Knoblauch mariniertes Gemüse sowie Pilze und Meeresfrüchte
Cocktail-Tomaten und Mozzarellakugeln mit frischem Basilikumdressing
Gekochte Ochsenbrust, hauchdünn geschnitten und mariniert, dazu original Frankfurter grüne Soße
Kleine Blätterteigpastetchen mit verschiedenen Füllungen
Ausgewählte Käsesorten mit verschiedenen Früchten auf dem Holzbrett

Salate:

Broccoli-Blumenkohlsalat mit Pinienkerne in Curry-Dressing
Kartoffelsalat mit Tomaten und Gurken in Vinaigrette
Farmersalat mit Sellerie und Karotten
Gartensalat „Vital“
Thunfischsalat mit Paprika und Tomaten in Vinaigrette

Dessert:

Amaretto-Sahnecreme mit Raspelschokolade
Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Dekoratives Arrangement mit frischen Früchten der Saison und exotischen Früchten

Und das gehört auch dazu:

Verschiedene Brot- und Brötchensorten sowie Butter
Ausgewählte Saucen zum Buffet

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 34,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Herbstliches Buffet ab 80 Personen

Warme Speisen:

Kürbiscrème-Süppchen mit feinem Kürbiskernöl
Gebratene Tranchen vom frischen Lachsfilet mit Zitronen-Butter,
dazu gratinierter Blattspinat und Schwenkkartoffeln
Hirschgulasch mit Champignons, Mandel-Brokkoli und Schupfnudeln

Kalte Speisen und Vorspeisen:

Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-Sahne
Feine Wildpastete, dazu Cumberlandsauce und Wildpreiselbeeren
Gebratene Poulardenbrust mit einer Füllung von Wildfarce und Waldpilzen
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit herbstlicher Garnitur
Gemüseterrine mit Kressequark
Internationale Käsesorten mit verschiedenen Früchten
Ofenfrische Partybrötchen, verschiedene Brotsorten und Butter

Salate:

Garnelensalat mit Früchten in leichtem Mayonnaise-Dressing
Truthahnbrustsalat mit Porree, Tomaten und Mandarinen in leichtem Joghurt-Curry-Dressing
Edelpilzsalat in Kräuterdressing
Pell-Kartoffelsalat mit Bärlauch
Frischer Feldsalat, dazu eine Auswahl hochwertiger Essig- und Ölsorten

Dessert:

Bratapfel mit Zimtsauce
Mini-Dessert-Gläschen 4-fach sortiert mit Tiramisu-, Schokoladen-, Pistazien- und
Schwarzwälder-Kirschmousse
Rotweibirne mit Vanillecrème

**Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 27,90
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Winterliches Buffet ab 80 Personen

Warme Speisen:

Lauchcremesüppchen
Gebratene Gänsekeulen auf Balsamico-Linsengemüse
Saftiger Schweinebraten mit Backpflaumenfüllung
Gratinierte Sahnekartoffeln
Winterliches Buttergemüse

Kalte Speisen:

Landgrafen Terrine mit Apfel und Calvados, dazu Wildpreiselbeeren
Grönlandgarnelen, Norwegischer Räucherlachs und wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Carpaccio von der Ochsenbrust, mariniert mit Lemonensaft und Olivenöl sowie Raspeln von frischem Meerrettich
Gebratene Poulardenbrüstchen mit feiner Füllung in Tranchen geschnitten
Käsevariationen mit Weintrauben auf dem Holzbrett serviert
Ofenfrische Partybrötchen, Brotsorten und Portionsbutter

Salate:

Apfel-Rotkrautsalat
Farmersalat mit Sellerie und Karotten
Geflügelsalat mit Champignons
Kartoffelsalat mit Tomaten und Gurken in Vinaigrette
Winterlicher Blattsalat mit verschiedenen Essig- und Ölsorten

Dessert:

Lebkuchen-Mousse
Bayerische Waldbeergrütze mit Sahne
Handwarmer Ministrudel mit Apfel- und mit Mohnfüllung, dazu Vanillesauce
Gemischtes Weihnachtsgebäck

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 27,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Asiatisches Buffet ab 80 Personen

Starters/Vorspeisen

Boleny - kleine Nudelteigtaschen gefüllt mit Lauch, Karotten und Blauen Zwiebeln

Ashak - kleine gefüllte Teigtaschen mit Lauch, Joghurt und Rind

Bola-Curry, Curry mit Rindfleischbällchen

Pie von Riesengarnelen

Main Dishes/Hauptgerichte

Jalapeno Cured Salmon on Creamy Cumin Spinach and Potato
Eingelegtes Lachsfilet mit Kartoffel-Kreuzkümmelpürré und Spinat

oder

Pork Tenderloin stuffed with Chorizo, Apple Chutney
Schweinefilet mit Chorizo gefüllt und Apfel Chutney

Im Wok frisch zubereitet:

Putenstreifen mit Shii Take, Chinakohl, Zwiebellauch, Erdnüsse, Karotten
dazu hausgemachte Currypaste und gekochter Reis

Wählen Sie ein Curry-Gericht:

Chicken Vindaloo - Hühnercurry mit Essig

Beef Embul - Rindfleisch-Curry mit Tamarindensauce

Lamb Madras - Lamm-Curry mit Joghurt und Kreuzkümmel

Zu allen Curry-Gerichten wird ein Gemüsecurry und Basmati-Reis gereicht

Dessert

Gefüllte Bananencrepes mit Ananas,
auf Wunsch vor den Augen Ihrer Gäste flambiert

Schokoladencreme mit Himbeersauce

Tropischer Fruchtsalat mit Rum

**Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 29,90 zuzüglich
der gesetzlichen Mehrwertsteuer**

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Hochzeits-Buffer ab 100 Personen

Warme Speisen:

Zarter Schweinerücken vom Lendenstück in Riesling-Rahmsauce geschmort,
dazu Eierspätzle

„Truthahnsteak nach Art des Hauses“, d. h. kleine Steaks von zarter Truthahnbrust, bedeckt mit
frischen Champignons in Weißwein sautiert

Buntes Gemüsebouquet und gratinierte Sahnekartoffeln

Die oben aufgeführten Speisen werden in dekorativen Rechauds warm serviert!

Kalte Speisen:

Norwegischer Räucherlachs, wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Mandeln, verschiedene
Makrelenfilethappen, heißgeräucherter Kräuterheibutt, dazu Sahnemeerrettich

Gebratene Poulardenbrüstchen mit feiner Füllung

Wild-Pastete mit Sommertrüffeln im Mürbeteigmantel

Dekorative Platte mit Schinkenröllchen, Spargelspitzen, rosa gebratenem Roastbeef, glasiertem
Schweinebraten, rohen Coburger Schinkenspezialitäten und feiner Garnierung

Internationale Käsesorten mit verschiedenen Früchten auf dem Holzbrett serviert

Salate:

Waldorfsalat „Astoria“, Karottensalat mit Sellerie, Geflügelsalat mit Champignons, Broccolisalat
mit Gemüsemais und Schinken, Shrimpsalat mit Pfirsichen und Champignons in Mayonnaise-
Dressing, Heringshappen mit Zwiebeln und Gurken in Dill-Creme sowie frischer Salat der Saison
mit verschiedenen Dressings

Dessert:

Sahne-Creme „Mousse au Chocolat“, rote Grütze mit Kirschen und verschiedenen Beerensorten,
Vanillesauce mit Bourbon Vanille, Früchtecocktail „Hollywood“ sowie Mini-Windbeutel aus luftig-
leichtem Brandteig mit feiner Füllung aus Erdbeer-Joghurt-Creme und Schokocreme

Und das gehört auch dazu:

Ofenfrische Partybrötchen, verschiedene Brotsorten, Laugengebäck und Butter
Ausgewählte Saucen zum Buffet

**Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 29,90 zuzüglich
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**