

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Menükomponenten

Vorspeisen:

Variationen von Mini-Crêpes mit Kräuter-Frischkäse und Edelfischfüllungen

Flusskrebsscocktail mit Äpfeln, Mandarinen, Karotten und Porree
in würzigem Calvados-Dressing

Garnelensalat mit grünen, roten und braunen Linsen in klarem Dressing

Riesengarnelen im Kräuterdressing in kleine Gläschen angerichtet

Pochierte Tranchen vom Lachsfilet mit Gemüse vinaigrette und Shrimps

Edel-Räucherfisch aus dem Wacholderrauch, dazu Sahnemeerrettich

Feine Auswahl an frischem Sushi, mit oder ohne rohen Fisch,
dazu Sojasauce, Wasabi und eingelegter Ingwer

Gegrillte Gemüsesorten, mit Olivenöl, etwas Knoblauch und Aceto Balsamico mariniert,
mit „Fleur de Sel“ und Pfeffer aus der Mühle gewürzt

Büffel-Mozzarella auf Aroma-Tomaten und Basilikum-Dressing

Picandou (kleine, milde Ziegenkäse) auf frischen Feigen und Honig-Balsamico-Marinade

„Jamon Serrano reserva“, luftgetrockneter, lange gereifter aber sehr milder Hinterschinken
vom Schwein, dazu eine üppige Auswahl verschiedener Melonensorten

„Vitello tonnato“, kalt aufgeschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Englisch gebratenes Roastbeef mit „Frankfurter Grüner Sauce“

Warme Speisen:

Kalbsgeschnetzeltes mit Edelpilz-Rahmsauce und Serviettenknödel

Pochiertes Kalbsfilet auf Meerrettichschaum, dazu feine Boullion-Kartoffeln mit Wurzelgemüse

Medaillons vom Jungschweinfilet in Riesling-Rahmsauce, dazu Mandel-Broccoli und Spätzle

Kalbstaufelspitz, dazu frische „Frankfurter Grüne Soße“ und Salzkartoffeln

Gebratener Rinderrücken mit feiner Kräuter-Senf-Kruste an Pfefferrahmsauce,
dazu Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Piccata Milanese vom Kalbsrücken auf frischen Tagliatellennudeln mit Tomaten-Gemüse-Ragout

Perlhuhnbrüstchen „Suprême“ mit einer Puten-Apfel-Karottenfüllung,
dazu Marktgemüse und Reisvariation

Gebratene Brüstchen von Bresse-Poularden mit Pesto mariniert, auf fruchtigem Tomaten-
Ragout, dazu Gnocchi mit Salbei-Butter

Wildlachsfilet im Pancetta-Mantel, dazu glasierte Balsamico-Karotten und Rosmarin-Kartoffeln

Pangasiusfilet mit Sesam-Kokos-Auflage, dazu gebratenes Pak-Choi-Gemüse und Duftreis

Gebratene Hokkien-Nudeln mit Streifen von der Entenbrust aus dem Wok serviert

Desserts:

Pana Cotta mit Erdbeermark

Pâtisserie-Dessertstreifen in den Sorten: Tiramisu, Amarena-Kirsche und Latte Macchiato

Kleine Tarte mit feiner Vanillecreme und frischen Beeren

Frischer Früchtesalat mit Minze

Mango-Mousse im Zartbittermantel

Miniterrine Passionsfrucht-Joghurtdelice mit Fruchtspiegel

Double Chocolate-Schnitte, gefüllt mit feiner Schokocreme,
mit einem Topping aus Knusperschokolade und Nougat

Schokoladen-Mousse

Internationale Käsesorten mit frischen Früchten oder kandierten Früchte