

BUFFET SUGGESTIONS  
BUFFET VORSCHLÄGE



Sheraton

# flavor snuggles

OF THE  
day

DES  
tages



Sheraton Hannover Pelikan Hotel  
GERMANY

## Buffetvorschläge

### Anti-Age

#### Kalt

Räucherlachssalat

Fenchel-Ananassalat mit Curry

Rote Beete mit Äpfeln

Linsensalat mit Garnelen

Poulardenbrust auf Paprikasalat

Roastbeef mit Kräuterdipp

#### Suppe

Schaumsuppe vom Rosenkohl

#### Warm

Saltimbocca vom Steinbeisser auf Tomaten-Kerbelragout

Geschnetzeltes vom Jungschwein in Pfeffersauce mit Kartoffelrösti

Asiatische Reispfanne mit Poularde und Shrimps in Pflaumen-Chili

#### Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Traubensalat mit Nusscreme

Frischmousse mit Feigen

**€ 29,00 pro Person**  
**(buchbar ab 20 Personen)**

## Buffet Suggestion

### Anti-Age

#### Cold

Smoked salmon salad

Fennel-Pinapple salad with curry

Beetroot with apples

Lentil salad with prawns

Poulard breast on bell pepper salad

Roast beef with sour cream

#### Soup

Cream soup from Brussels sprouts

#### Warm

Wolf fish Saltimbocca on tomato-chervil ragout

Piglet goujons in pepper sauce with hash browns

Asiatic rice stew with poulard and prawns in plum-chilli

#### Dessert

Apple strudel with vanilla sauce

Salad of grapes with nut cream

Fresh mousse with figs

**€ 29,00 per person**  
**(minimum group size: 20)**



## Buffetvorschläge

### Herrenhäuser Buffet

#### Kalt

Mais-Bohnensalat

Kartoffelsalat mit Kräutern  
verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings

Edelfischterrinen mit Senf-Dillsauce

gebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich

Terrine von Saisongemüse mit Kresserahm

Gebatene Medaillons von Kalb und Schwein  
mit Lebermousse

Kräuterrostbraten - rosa - mit  
Remouladensauce

Eine Auswahl an Schinken mit Melone

#### Suppe

Pfälzer Kartoffelsuppe

#### Warm

Gefüllte Hähnchenbrust auf Calvadosauce

Schweinebraten in Rotweinsauce

Gebatene Seeteufelmedaillons auf  
Safransauce

Kräuterreis, bunte Nudeln, Dampfkartoffeln  
und Gemüse der Saison

#### Dessert

Quark-Kirsch-Mousse mit Schattenmorellen

Rieslingcreme mit heißen Himbeeren

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Auswahl von deutschen und französischen  
Käsen

**€ 32,50 pro Person**  
**(buchbar ab 20 Personen)**

## Buffet suggestions

### Buffet „Herrenhäuser Gärten“

#### Cold

Sweet corn – bean salad

Potato salad with herbs, a selection of leaf  
salads and two dressings

Terrine of blue white fish with dill-mustard  
sauce

Pickled salmon with cream-horseradish

Terrine of seasonal vegetables with cress-  
cream

Medaillons of veal and pork with liver mousse

Roast with herbs –medium- with tartar sauce

A selection of ham with melon

#### Soup

„Pfälzer“ potato soup

#### Warm

Filled chicken breast on Calvados sauce

Roast pork in red wine sauce

Roasted monkfish on saffron sauce

Rice with herbs, coloured noodles, steamed  
potatoes and vegetables of the season

#### Dessert

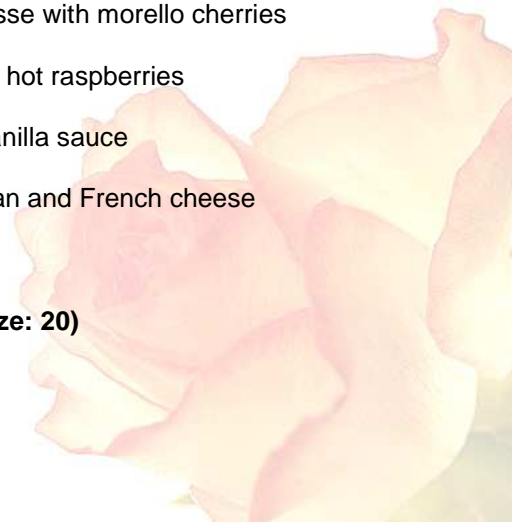
Curd – cherry - mousse with morello cherries

Cream „Riesling“ mit hot raspberries

Apple strudel with vanilla sauce

A selection of German and French cheese  
specialities

**€ 32,50 per person**  
**(minimum group size: 20)**



## Buffetvorschläge

### Klassisches deutsches Buffet

#### Kalt

Kartoffelsalat mit Speck

Gurkensalat mit Quarkdressing

Matjessalat Hausfrauenart

Geflügelterrinen mit Mais und Paprika

Badisches Schäuferle mit Schnittlachsauce  
Roastbeef, rosa gebraten mit süß-saurem  
Gemüse

Auswahl von Räucherfischen

Schinkenbrett mit Trauben

gekochter Schinken mit Melonenspalten

#### Suppe

Zucchini-Cremesuppe mit Profiterols

#### Warm

Odenwälder Hirschbraten mit Wacholdersauce

Badische Hechtklösschen in Weissweinsauce

Breite Nudeln und Reis

Gemüse der Saison

#### Dessert

gedeckter Apfelkuchen mit Vanille-Sahne

Grand Manier Creme

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Käsebrett

**€ 35,00 pro Person**  
**(buchbar ab 20 Personen)**

## Buffet suggestions

### Classic German Buffet

#### Cold

Potato salad with bacon

Cucumber salad with cream dressing

Herring "Bonne Femme"

Poultry terrine with corn and peppers

„Badisches Schäuferle“ with chives sauce  
Medium cooked roast beef with sweet and  
sour vegetables

Selection of smoked seafood

Plate of ham with grapes

Boiled ham with melon stripes

#### Soup

Zucchini cream soup with profiteroles

#### Warm

“Odenwälder deer roast” with cedar sauce

“Badische Hechtklösschen“ in white wine sauce

Broad noodles and rice

Vegetables of the season

#### Dessert

Covered apple cake with vanilla cream

Grand Manier Cream

Red fruit jelly with fluid cream

Plate with cheese

**€ 35,00 pro Person**  
**(minimum group size: 20)**



## Buffetvorschläge

### Buffet – Italienisch

#### Kalt

Salatauswahl mit Balsamicodressing

Italienischer Nudelsalat mit Peperoni und Oliven

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumdressing

Antipastivariation Zucchini, Aubergine, Paprika und gefüllte Peperonis

Verschiedene italienische Fleisch- und Wurstspezialitäten wie Mailänder Salami, Parmaschinken, Coppa Parma, dazu marinierte Artischocken und Kapernbeeren

Bruschetta Rustica

Meeresfrüchteplatte mit Calamari

Shrimpscocktail und gebeiztem Lachs

Gefüllte Eier auf Chiantigelée

#### Suppe

Tomatencremesuppe mit Gin und Kräutercroutons

#### Warm

Gebratene Rotbarschfilets auf Pestosoße und Tomaten-Mozzarella-Gnocchi

Lasagne Tricolore mit mediterranem Gemüse

Saltimbocca von der Pute auf Orangensoße und Ratatouille

#### Dessert

Tiramisu

Feige im Blätterteigkissen mit Katalanischer Crème

Cannelloni "Dolce" mit Orangenfrischkäse und Karamelsauce

Sahnejoghurt mit Waldbeeren

Frisches Obst

**€ 38,00 pro Person**  
**(buchbar ab 20 Personen)**

## Buffet suggestions

### Buffet – Italian

#### Cold

Variations of salads with balsamic dressing

Italian noodle salad with pepperoni und olives

Tomato-mozzarella with basil dressing

Variations of antipasti including zucchini, aubergine, peppers and filled pepperonis

Selection of Italian meat and sausages including Salami Milano, Parma ham and Coppa Parma with marinated artichokes and caper berries

Bruschetta Rustica

Seafood with calamari

Shrimp prawn cocktail with pickled salmon

Filled eggs on Chianti jelly

#### Soup

Tomato cream soup with gin and herbal croutons

#### Warm

Roasted fillets of redfish on pesto and tomato mozzarella gnocchi

Lasagne Tricolore with Mediterranean vegetables

Turkey hen saltimbocca on orange sauce and ratatouille

#### Dessert

Tiramisu

Fig in puff pastry with Catalan cream

Cannelloni "Dolce" with orange fresh cheese and caramel sauce

Full-cream yoghurt with wild cherries

Fresh fruits

**€ 38,00 per person**  
**(minimum group size: 20)**



## Buffetvorschläge

### Europa Buffet

#### Der Aperitif:

Prosecco mit Cassis und Traubensaft auf Minze

Pizzabrot mit wahlweise Knoblauch oder Basilikumkäse

#### Kalt

knackiger Römersalat mit Balsamico-Dressing und Chicorréestreifen  
Rukolasalat mit Joghurt-Minze-Dressing und Parmesanhobel  
Tomatenecken mit Zwiebeln und jungem Lauch  
Gurke in Joghurt mit Dill und Knoblauch  
Bohnensalat mit Pesto  
Gefüllte Tomaten und Mozzarella in Olivenöl  
kalte Ratatouille mit Basilikum  
Thunfischsalat mit grünen Bohnen  
Nudelsalat mit Artischocken und schwarzen Oliven  
Kartoffelsalat mit eingelegten Zwiebeln und Sardinen  
Seräucherter Heilbutt und Pfeffermakrele mit Aioli und Zitronensternchen  
kalter Hummer und Languste mit Senf-Honig-Sauce und Salatdeko  
Kalte Platte von italienischen Wurstspezialitäten  
Parmaschinken auf Grissini mit Melonenspitzen

#### Warm

Riesengarnelen mit Tomaten-Basilikumcomfit  
Dorade in Alufolie mit Weißwein und gedämpftem Gemüse

Kaninchenkeule in Olivenmarinade mit Rosmarinzweigchen  
Lammkeule im Kräutermantel mit Sauce Provençiale

Gewürfelte Bratkartoffeln, Bunde Nudeln und Wilder Reis  
Mariniertes Paprikagemüse, gegrillte Auberginen und Zucchini

#### Dessert

Eiskalte Wassermelone  
Mille-feuille von Schokolade  
Mangocreme mit Mandelsplittern  
in Prosecco karamalisierte Feigen auf Vanillesauce

Espresso und Kaffee

**€ 58,00 pro Person**  
**(buchbar ab 20 Personen)**

## Buffet suggestions

### European Buffet

#### The aperitif

Prosecco with cassis and grape juice on mint

Pizza bread with garlic or basil cheese at your choice

#### Cold

Roman salad with balsamic dressing and stripes of chicory  
Rocket salad with yoghurt-mint dressing and shaved parmesan  
Tomato edges with onions and young leech  
Cucumber in yoghurt with dill and garlic  
Bean salad with pesto  
Filled tomatoes and mozzarella in olive oil  
Cold ratatouille with basil  
Tuna salad with green beans  
Noodle salad with artichokes and black olives

Potato salad with marinated onions and sardines  
Smoked halibut and pepper mackerel with aioli and stars of lemon  
Cold lobster and crawfish with honey mustard sauce and salad decoration  
Cold plate of Italian meat specialities  
Parma ham on grissini with melon

#### Warm

Giant prawns with tomato- basil comfit  
Gilthead wrapped in aluminium foil with white wine and steamed vegetables

Rabbit haunch with olive marinade and rosemary  
Lamb haunch in herbal coating with sauce Provençiale

Diced roast potatoes, coloured noodles and wild rice  
Marinated peppers, grilles aubergines and zucchini

#### Dessert

Frozen water melon  
Mille-feuille of chocolate  
Mango cream with almond chips  
Figs caramelised in Prosecco on vanilla ice cream  
Espresso and coffee

**€ 58,00 per person**  
**(minimum group size: 20)**