



Sheraton[®]

FRANKFURT AIRPORT
HOTEL & CONFERENCE CENTER



Banquet Kit

Bankett Mappe



Meeting packages

MEET & EAT PACKAGE

Pads and pens
Welcome
Coffee, assorted teas, fruity whey drinks, seasonal fruits and a variety of sweet and savory snacks
Unlimited soft drinks during the conference in the main conference room
One conference lunch (suggestions page 11)
Served inside or in front of the conference room (roll-in buffet)
Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch
Afternoon break
Coffee, assorted teas, candy glass with varying contents (waffles, gummy bears, chocolate bars or cookies) as well as seasonal fruits and alternating a variety of sweet and savory snacks.

69.00 € PER PERSON AND DAY

ECONOMY CLASS PACKAGE

Pads and pens
Welcome
Coffee, assorted teas, fruity whey drinks, seasonal fruits and a variety of sweet and savory snacks
Unlimited soft drinks during the conference in the main conference room
Energy lunch
Seasonal lunch buffet (or three-course menu) for a minimum of 20 persons at the chef's choice with assorted salads, 2 starters, 2 main courses (one vegetarian) and 2 desserts
Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch
Afternoon break
Coffee, assorted teas, Candy glass with varying contents (waffles, gummy bears, chocolate bars or cookies) as well as seasonal fruits and alternating a variety of sweet and savory snacks.

69.00 € PER PERSON AND DAY

Tagungs-Pauschalen

MEET & EAT-PAUSCHALE

Blöcke und Stifte
Begrüßung
Kaffee, verschiedene Teesorten, fruchtige Molke Getränke,
saisonales Stückobst,
dazu wechselnde süße und herzhaft Snacks
Unbegrenzte Menge an Erfrischungsgetränken während der Tagung im Haupttagungsraum
Ein Konferenz-Lunch (Empfehlungen Seite 11)
serviert in oder vor dem Konferenzraum (Roll-In-Büffet)
Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten
zum Mittagessen
Nachmittagspause
Kaffee, verschiedene Teesorten,
Bonbonniere mit wechselndem Inhalt (Waffeln, Gummibärchen, Schokoriegel oder Plätzchen), dazu saisonales Stückobst und süße und herzhaft Snacks im Wechsel.

69,00 € PRO PERSON UND TAG

ECONOMY-CLASS-PAUSCHALE

Blöcke und Stifte
Begrüßung
Kaffee, verschiedene Teesorten, fruchtige Molke Getränke, saisonales Stückobst, dazu wechselnde süße und herzhaft Snacks
Unbegrenzte Menge an Erfrischungsgetränken während der Tagung im Haupttagungsraum
Energy-Lunch
Saisonales Lunch-Buffer (oder Drei-Gang-Menü) ab 20 Personen nach Wahl des Küchenchefs mit Salatauswahl, 2 Vorspeisen, 2 Hauptgerichten (darunter ein vegetarisches) und 2 Desserts
Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen
Nachmittagspause
Kaffee, verschiedene Teesorten,
Bonbonniere mit wechselndem Inhalt (Waffeln, Gummibärchen, Schokoriegel oder Plätzchen), dazu saisonales Stückobst und süße und herzhaft Snacks im Wechsel.

69,00 € PRO PERSON UND TAG



BUSINESS CLASS PACKAGE

Pads and pens

Welcome Coffee, assorted teas, fruity whey drinks, seasonal fruits and a variety of sweet and savory snacks

Unlimited soft drinks during the conference in the main conference room International lunch Buffet (or three-course menu) for a minimum of 20 persons at the chef's choice with assorted salads,

starters, soup of the day, 3 main courses (one vegetarian) and sweet greetings from our pastry chef Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch

Afternoon break

Coffee, assorted teas, Candy glass with varying contents (waffles, gummy bears, chocolate bars or cookies) as well as seasonal fruits and alternating a variety of sweet and savory snacks.

79.00 € PER PERSON AND DAY

FIRST CLASS PACKAGE

Pads and pens

Welcome Coffee, assorted teas and power break: Actimel, naturally cloudy apple juice, pineapple juice, freshly squeezed orange juice, nut pastry, LC1 yogurt, fresh fruit salad and veggie sticks with several dips Morning break

Candy glass with varying contents (waffles, gummy bears, chocolate bars or cookies) as well as seasonal fruits and alternating a variety of sweet and savory snacks.

Unlimited soft drinks during the conference in the main conference room

International lunch

Buffet (or three-course menu) for a minimum of 20 persons at the chef's choice with assorted salads, starters, soup of the day, 3 main courses (one vegetarian) and sweet greetings from our pastry chef Soft drinks, coffee and assorted teas at lunch

Afternoon break

Coffee, assorted teas and fresh and fruity break: Multivitamin juices, exotic fruit skewers, tartlets with seasonal fruits, apple strudel with wild berry sauce and lime mousse

85.00 € PER PERSON AND DAY

BUSINESS-CLASS-PAUSCHALE

Blöcke und Stifte

Begrüßung Kaffee, verschiedene Teesorten, fruchtige Molke Getränke, saisonales Stückobst, dazu wechselnde süße und herzhaft Snacks

Unbegrenzte Menge an Erfrischungsgetränken während der Tagung im Haupttagungsraum

Internationales Lunch

Büffet (oder Drei-Gang-Menü) ab 20 Personen nach Wahl des Küchenchefs mit Salatauswahl, Vorspeisen, Tagessuppe, 3 Hauptgerichten (darunter ein vegetarisches) und süßen Grüßen aus der Pâtisserie Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Nachmittagspause

Kaffee, verschiedene Teesorten, Bonbonniere mit wechselndem Inhalt (Waffeln, Gummibärchen, Schokoriegel oder Plätzchen), dazu saisonales Stückobst und süße und herzhaft Snacks im Wechsel.

79,00 € PRO PERSON UND TAG

FIRST-CLASS-PAUSCHALE

Blöcke und Stifte

Begrüßung Kaffee, verschiedene Teesorten und Power-Pause: Actimel, naturtrüber Apfelsaft, Ananassaft, frisch gepresster Orangensaft, Nussschnecke, LC1-Joghurt, frischer Obstsalat und Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips

Vormittagspause

Bonbonniere mit wechselndem Inhalt (Waffeln, Gummibärchen, Schokoriegel oder Plätzchen), dazu saisonales Stückobst und süße und herzhaft Snacks im Wechsel.

Unbegrenzte Menge an Erfrischungsgetränken während der Tagung im Haupttagungsraum

Internationales Lunch

Büffet (oder Drei-Gang-Menü) ab 20 Personen nach Wahl des Küchenchefs mit Salatauswahl, Vorspeisen, Tagessuppe, 3 Hauptgerichten (darunter ein vegetarisches) und süßen Grüßen aus der Pâtisserie Erfrischungsgetränke, Kaffee und verschiedene Teesorten zum Mittagessen

Nachmittagspause

Kaffee, verschiedene Teesorten und Frisch- und Fruchtig-Pause: Multivitaminsäfte, Obstspieße von exotischen Früchten, Törtchen mit saisonalen Früchten, Apfelstrudel mit Waldbeersauce und Limonemousse

85,00 € PRO PERSON UND TAG



Conference breakfast

WELCOME COFFEE

Coffee and assorted teas,
selection of croissants and Danish pastries,
cookies, apples

12.00 € PER PERSON

BAKER'S BREAKFAST

Coffee and assorted teas
Freshly squeezed orange juice
Cornflakes
Muesli with yogurt
Plain and fruit yogurt served in a glass
Selection of jam
Country butter
Wholemeal rolls

18.00 € PER PERSON

COSMOPOLITAN BREAKFAST

Coffee, decaffeinated coffee and
assorted teas
Freshly squeezed orange juice, grapefruit juice
Selection of cold cuts and cheese
Selection of jam
Heath honey
Chocolate muffins and Danish pastries
Freshly baked rolls
Country butter

20.00 € PER PERSON

Konferenz-Frühstück

BEGRÜßUNGSKAFFEE

Kaffee und verschiedene Teesorten,
Auswahl von Croissants und Plunder,
Teegebäck, Äpfel

12,00 € PRO PERSON

BÄCKER-FRÜHSTÜCK

Kaffee und verschiedene Teesorten
Frisch gepresster Orangensaft
Cornflakes
Müsli mit Joghurt
Natur- und Fruchtyoghurt aus dem Glas
Auswahl an Marmeladen
Landbutter
Vollkornbrötchen

18,00 € PRO PERSON

KOSMOPOLIT-FRÜHSTÜCK

Kaffee, entkoffeinierter Kaffee und
verschiedene Teesorten
Frisch gepresster Orangensaft, Grapefruitsaft
Wurst- und Käsespezialitäten
Auswahl an Marmeladen
Heide-Honig
Schokoladen-Muffins und Plundergebäck
Ofenfrische Brötchen
Landbutter

20,00 € PRO PERSON



Coffee breaks

MILK AND CHOCOLATE BREAK

Fresh milk shakes
Banana chocolate tart
White chocolate mousse in a glass
Stuffed chocolate truffle

18.50 € PER PERSON

FRESH AND FRUITY BREAK

Multivitamin juices
Tropical fruit skewers
Tartlets with seasonal fruits
Apple strudel with wild berry sauce
Lime mousse

19.50 € PER PERSON

POWER BREAK

Coffee
Assorted teas
Actimel, LC1 yogurt
Naturally cloudy apple juice, pineapple juice
Freshly squeezed orange juice
Nut pastry
Fresh fruit salad
Veggie sticks with several dips

20.00 € PER PERSON

ITALIAN BREAK

Coffee
Assorted teas
Bread with salami Milanese
Mozzarella skewer with mini tomatoes
Seasonal fruits
Tiramisu served in a glass
Ice cream varieties

**21.00 € PER PERSON
(UP TO 50 PERSONS)**

Kaffee-Pausen

MILCH- UND SCHOKOLADEN-PAUSE

Frisch gemixte Milchshakes
Bananen-Schokoladen-Tarte
Weißes Schokoladenmousse im Glas
Gefüllte Schokoladentrüffel

18,50 € PRO PERSON

FRISCH- UND FRUCHTIG-PAUSE

Multivitaminsäfte
Obstspieße von exotischen Früchten
Törtchen mit saisonalen Früchten
Apfelstrudel mit Waldbeersauce
Limonenmousse

19,50 € PRO PERSON

POWER-PAUSE

Kaffee
Verschiedene Teesorten
Actimel, LC1-Joghurt
Naturtrüber Apfelsaft, Ananassaft
Frisch gepresster Orangensaft
Nussschnecke,
Frischer Obstsalat
Gemüse-Sticks mit verschiedenen Dips

20,00 € PRO PERSON

ITALIENISCHE PAUSE

Kaffee
Verschiedene Teesorten
Pane mit Mailänder Salami
Mozzarella am Spieß mit Zwergtomaten
Ganze Früchte der Saison
Tiramisu im Glas serviert
Eiscreme-Variationen

**21,00 € PRO PERSON
(BIS 50 PERSONEN)**



Short break sweets

SWEET SNACKS FROM THE PASTRY CHEF

Cookies	4.50 € per person
Butter croissants	4.50 € per piece
Nut croissants	4.50 € per piece
Chocolate croissant	4.50 € per piece
Danish pastry with apple filling	4.50 € per piece
nut filling	4.50 € per piece
Almond roll	4.50 € per piece
Crumble cake with either cherries, apples, apricots or pears with whipped bourbon vanilla cream	5.00 € per piece
Puff pastry with berry filling	5.50 € per piece
Mini cream puff filled with whipped cappuccino cream	5.50 € per person
Tiramisu	5.50 € per piece
Nut triangles	5.50 € per piece
Fruit tartlets	5.50 € per piece

AMERICAN STYLE SWEETS

Chocolate muffins	4.50 € per piece
Blueberry muffins	4.50 € per piece
Brownies	4.50 € per piece
Donuts	4.50 € per piece

MINIMUM ORDER IS 5 PIECES PER BREAK.

Pausenfüller

SÜßE SNACKS AUS DER PÂTISSERIE

Keksgebäck	4,50 € pro Person
Butter-Croissants	4,50 € pro Stück
Nuss-Croissants	4,50 € pro Stück
Schokoladen-Croissants	4,50 € pro Stück
Plunder mit Apfelfüllung	4,50 € pro Stück
mit Nussfüllung	4,50 € pro Stück
Mandelrolle	4,50 € pro Stück
Streuselkuchen wahlweise mit Kirschen, Äpfeln, Aprikosen oder Birnen mit Bourbon-Vanille-Sahne	5,00 € pro Stück
Blätterteigschnitten mit Beerenfrüchten	5,50 € pro Stück
Mini-Windbeutel gefüllt mit Cappuccino-Sahne	5,50 € pro Person
Tiramisu	5,50 € pro Stück
Nussecken	5,50 € pro Stück
Früchtetörtchen	5,50 € pro Stück

SÜßES AUF AMERIKANISCHE ART

Schokoladen-Muffins	4,50 € pro Stück
Blaubeer-Muffins	4,50 € pro Stück
Brownies	4,50 € pro Stück
Donuts	4,50 € pro Stück

DIE MINDESTABNAHMEMENGE BETRÄGT
5 STÜCK PRO PAUSENFÜLLER.



Fresh energy

Fruit basket with apples,
oranges, bananas
and seasonal fruits
(for 6 persons) **21.00 € per basket**

Exotic fruit platter **12.00 € per person**

Fresh fruit salad **8.50 € per person**

Freshly squeezed juices
of oranges, grapefruits,
pineapples or blood oranges **29.00 € per litre**

Kombucha **5.50 € per bottle**

Red Bull -

energy drink **5.50 € per can**

FrISChe Energie

Obstkorb mit Äpfeln,
Orangen, Bananen
und Früchten der Saison
(für 6 Personen) 21,00 € pro Korb

Exotische Fruchtplatte 12,00 € pro Person

Frischer Obstsalat 8,50 € pro Person

Frisch gepresste Säfte
von Orangen, Grapefruits,
Ananas oder Blutorangen 29,00 € pro Liter

Kombucha 5,50 € pro Flasche

Red Bull -

Energiegetränk 5,50 € pro Dose



Savory snacks

FOCACCIA

3 different kinds of flavor at chef's choice

6.90 € per person

BAGELS

Smoked salmon and
cream cheese

6.50 € per piece

Ham and cheese

6.50 € per piece

Roast beef with
mustard cream

6.50 € per piece

PRETZEL STICKS

Paprika herb cream cheese,
radish and
fresh sprouts

6.50 € per piece

Salami Milanese and
marinated gherkins

6.50 € per piece

Smoked ham and
grated radish

6.50 € per piece

WHOLEMEAL SANDWICHES

Emmental cheese
with fig mustard

6.50 € per piece

Breast of turkey
with chutney

6.50 € per piece

Boiled ham
and marinated gherkins

6.50 € per piece

FRESH SOUP SERVED IN YOUR CONFERENCE ROOM:

Tomato cream soup
with pesto

10.20 € per person

Hungarian

goulash soup

10.20 € per person

Potato soup with
garden herbs and

Frankfurt sausages

10.20 € per person

Herzhafte Snacks

FOCACCIA

3 verschiedene Geschmacksrichtungen
nach Wahl des Küchenchefs

6,90 € pro Person

BAGEL

Räucherlachs und
Frischkäse

6,50 € pro Stück

Schinken und Käse

6,50 € pro Stück

Roastbeef mit
Senfcrème

6,50 € pro Stück

LAUGENSTANGEN

Paprika-Kräuter-Frischkäse,
Radieschen und
frische Sprossen

6,50 € pro Stück

Mailänder Salami und

eingelegte Gurken

6,50 € pro Stück

Roher Schinken und
geraspelter Rettich

6,50 € pro Stück

VOLLKORN-SANDWICHES

Emmentaler Käse
mit Feigensenf

6,50 € pro Stück

Putenbrust

mit Chutney

6,50 € pro Stück

Gekochter Schinken
und eingelegte Gurken

6,50 € pro Stück

AUS DEM SUPPENTOPF SERVIERN WIR IHNEN IM TAGUNGSRAUM:

Tomatencrèmesuppe
mit Pesto

10,20 € pro Person

Ungarische

Gulaschsuppe

10,20 € pro Person

Kartoffelsuppe mit

Gartenkräutern und

Frankfurter Würstchen

10,20 € pro Person



Conference lunch

Each conference lunch is served with:

Caesar salad, olives pickled in herbs
and marinated mushrooms
Two bowls with one kind
of seasonal fruit each

CONFERENCE LUNCH 1

Tomato cream soup with chorizo
Herb crêpe filled with crème fraîche
and smoked salmon
Tacos con carne: 3 corn tortillas filled
with beef strips, bell pepper, onions,
guacamole, cheese gratiné
Melon served in melon bowl

CONFERENCE LUNCH 2

Philadelphia pepper pot soup
Pastrami sandwiches with Romana lettuce
and horseradish cream
Mini meatballs in BBQ sauce
Lime mousse in chocolate cup

CONFERENCE LUNCH 3

Scottish chicken soup with leek strips
Guacamole with Chester cheese, sour cream
and tortilla chips
Cannelloni filled with ricotta and spinach
Spanish vanilla cake

CONFERENCE LUNCH 4

Frankfurt potato soup
with chopped marjoram
Lye pastry with Bavarian cheese
Sausage meat loaf and Bavarian veal sausages
with Händelmaier mustard and fried onions
Riesling mousse with hazelnut brittle

CONFERENCE LUNCH 5

Fagottini on tomato olive sauce,
Parmesan leaves with basil
Herb focaccia with salami Milanese
Tomato focaccia with antipasti vegetables
Panna Cotta with strawberry purée
**ONE CONFERENCE LUNCH AT YOUR CHOICE IS
PART OF THE MEET & EAT PACKAGE OR
INDIVIDUALLY BOOKABLE AT THE PRICE OF
28.50 € PER PERSON**

Konferenz-Lunch

Zu jedem Konferenz-Lunch servieren wir:

Caesar Salat, Oliven in Kräutern eingelegt
und marinierte Pilze
Zwei Schalen mit je einer Sorte
saisonalen Obst

KONFERENZ-LUNCH 1

Crèmesuppe von Strauchtomaten mit Chorizo
Kräutercrêpe gefüllt mit Crème fraîche
und Räucherlachs
Tacos con Carne: 3 Maistortillas gefüllt mit
Rindfleischstreifen, Paprika, Zwiebeln,
Guacamole, mit Käse überbacken
Melone in der eigenen Schale serviert

KONFERENZ-LUNCH 2

Philadelphia Pepper Pot Suppe
Pastrami-Sandwiches mit Romanasalat
und Meerrettichcrème
Mini-Frikadellen in BBQ-Sauce
Limonencreme im Schokoladenbecher

KONFERENZ-LUNCH 3

Schottische Hühnersuppe mit Lauchstreifen
Guacamole mit Chesterkäse, saurer Sahne
und Tortilla-Chips
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
Spanische Vanilletorte

KONFERENZ-LUNCH 4

Frankfurter Kartoffelsuppe
mit gehacktem Majoran
Laugengebäck mit Obatzda
Leberkäse und Weißwürste mit
Händelmaier Senf und Röstzwiebeln
Rieslingcrème mit Haselnusskrokant

KONFERENZ-LUNCH 5

Fagottini auf Tomaten-Oliven-Sugo,
Parmesanblätter und Basilikum
Kräuter-Focaccia belegt mit Mailänder Salami
Tomaten-Focaccia mit Antipasti-Gemüse
Panna Cotta mit Erdbeermark
**EIN KONFERENZ-LUNCH IHRER WAHL IST
BESTANDTEIL DER MEET & EAT-PAUSCHALE
ODER INDIVIDUELL BUCHBAR ZUM PREIS VON
28,50 € PRO PERSON**



Delicious canapés

Medium fried roast beef
Smoked turkey breast with pumpkin
Ham Coburg style
Dry-cured ham with melon
Smoked fillet of trout
Cream of Brillat Savarin cheese
5.90 € per piece

Home-marinated gravad salmon with
mustard dill cream
Fillet of smoked salmon on pumpernickel
Shrimps salad in chicory leaf
Brawn of prime boiled beef on Frankfurt green sauce
6.90 € per piece
Salmon tartar with caviar and nasturtium
7.60 € per piece

Snacks

Tortilla with bell pepper and Serrano ham
Crostoni with diced tomatoes, basil
and olive oil
Empanadas - stuffed puff pastry with tuna
Flat bread filled with tuna tartar,
cream cheese, olives and sun-dried tomatoes
7.60 € per snack
Risoni noodles arrabiata with chorizo and baked basil
Diced fillet of beef with bell pepper, spring onion and
soybean sprouts from the wok and crisp glass noodles
6.60 € per snack
Black tortelloni filled with salmon
on saffron sauce
Saté of chicken breast Tandoori style
with mint yogurt
7.60 € per snack

Vegetarian

Chinese egg noodles with marinated tofu
Vegetable chop suey on fried grated potatoes
7.60 € per snack

Köstliche Canapés

Roastbeef rosa gebraten
Geräucherte Putenbrust mit Kürbis
Coburger Saftschinken
Roher Schinken mit Melone
Geräuchertes Forellenfilet
Crème von Brillat Savarin Käse
5,90 € pro Stück

Hausgebeizter Graved Lachs mit
Senf-Dillcrème
Fillet vom Räucherlachs auf Pumpernickel
Shrimpsalat im Chicoréeblatt
Tafelspitzsülze auf Frankfurter Grüner Sauce
6,90 € pro Stück
Lachstatar mit Kaviar und Kapuzinerblüte
7,60 € pro Stück

Snacks

Tortilla mit Paprika und Serrano-Schinken
Crostoni mit Tomatenwürfeln, Basilikum
und Olivenöl
Empanadas - gefüllte Teigtaschen mit
Thunfisch
Fladenbrot gefüllt mit Thunfischtatar,
Frischkäse, Oliven und sonnengetrockneten
Tomaten
7,60 € pro Snack
Risoni-Nudeln Arrabiata mit Chorizo und
gebackenem Basilikum
Rinderfiletwürfel mit Paprika, Frühlingslauch
und Sojasprossen aus dem Wok und knusprige
Glasnudeln
6,60 € pro Snack
Schwarze Tortelloni gefüllt mit Lachs
an Safransauce
Saté von der Hühnchenbrust Tandoori Art
mit Minze-Joghurt
7,60 € pro Snack

Vegetarisch

Chinesische Eiernudeln mit mariniertem Tofu
Gemüse Chop Suey auf Kartoffelrösti
7,60 € pro Snack



Finger food

Noodle salad Tuscan style

Tatar of smoked and graved salmon

Guacamole with sliced breast of chicken

Chili poppers

Green jalapeños filled with cream cheese
in crisp potato coating

Mozzarella sticks in spicy Italian coating

Crisp breast of chicken with pineapple on a skewer
Vegetarian spring rolls
with Thai chili dip

Baked samosas with sour cream dip

Mini tarte flambée with smoked ham, onions
and crème fraîche

Roasted rolls of chicken breast
with sweet and sour sauce

Crispy Wan Tan rolls filled
with vegetable strips

Crème brûlée of Tahiti vanilla

Coconut mousse with Martinique rum

**CHOOSE 5 PIECES
FOR A PRICE OF 18.00 €
MINIMUM ORDER IS 5 PIECES PER FINGER FOOD
ITEM.**

Fingerfood

Toskanischer Nudelsalat

Tatar von Räucherlachs und Graved Lachs

Guacamole mit Hühnchenbruststreifen

Chili-Poppers

Grüne Jalapeño-Schoten gefüllt mit Käsecreme
in knuspriger Kartoffelpanade

Mozzarella-Sticks in würziger italienischer
Panade

Knusprige Hühnchenbrust-Ananas-Spieße

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen
mit Thai-Chili-Dip

Gebackene Samosas mit Sauerrahm-Dip

Kleine Flammkuchen mit geräuchertem
Schinken, Zwiebeln und Crème Fraîche

Gebratene Röllchen von der Hühnchenbrust mit süß-
saurer Sauce

Knusprige Wan-Tan-Röllchen gefüllt
mit Gemüsestreifen

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille

Kokosnussmousse mit Martinique Rum

**WÄHLEN SIE 5 STÜCK
ZU EINEM PREIS VON 18,00 €
MINDESTABNAHMEMENGE BETRÄGT
5 STÜCK PRO FINGERFOOD.**