

BUFFETVORSCHLÄGE BUFFET SUGGESTIONS

THE WESTIN
BELLEVUE
DRESDEN



WESTIN FRÜHSTÜCKSBUFFET

Kontinentales Frühstück

Orangensaft, Kaffee, Ronnefeldt Tee, heiße Schokolade
Brötchenauswahl, Baguette, Bauernbrot, Croissants
und Plundergebäck
Honig, drei verschiedene Marmeladensorten,
Cornflakes, Rice Crispies, Kellogg's Smacks, Frosties,
Bircher Müsli, Granola Müsli
Obstsalat
Aufschnitt von Schinken, Wurst und Käse

23,50 Euro

Amerikanisches Frühstück

Kaffee, Ronnefeldt Tee, heiße Schokolade, Kombucha,
Multivitaminensaft, Eiswasser mit Zitrone
Orangen-/ Tomaten-/ Grapefruit-/ Apfelsaft
Brezeln, Toast, Brötchenauswahl, Baguette,
Bauernbrot, Croissants und Plundergebäck
Honig, Nutella,
Erdbeer-/ Orangenmarmelade, Aprikosen-/ Himbeer-/
Johannisbeer-/ Marillen-/ Maracuja- und
Heidelbeerkonfitüre
Cornflakes, Rice Crispies, Kellogg's Smacks, Frosties,
Bircher Müsli, Granola Müsli
Natur- und Fruchtjoghurt, Hüttenkäse, verschiedene
Käsesorten
Saisonale, frisch geschnittene Früchte
Schinken, Salami und Aufschnittvariationen
Räucherlachs, Rollmops und Räucherforelle
Frisch zubereitete Omelettes, Rührei,
gekochte Eier, Spiegeleier, Eierkuchen
Würstchen, Bratkartoffeln, Speck und Mini Frikadellen

28,00 Euro

Alle Preise pro Person.

WESTIN BREAKFAST BUFFET

Continental Breakfast

orange juice, coffee, Ronnefeldt tea, hot chocolate
different kinds of bread, baguette,
croissants and Danish pastries
honey, three different kinds of jam,
cereals, rice crispies, Kellogg's Smacks,
Frosties, Bircher Muesli, granola muesli
fruit salad
different kinds of ham, sausages and cheese

Euro 23.50

American Breakfast

coffee, Ronnefeldt Tea, hot chocolate, Kombucha,
multivitamin juice, iced water with lemon
orange-/ tomato-/ grapefruit-/ apple juice
pretzels, toast, different kinds of rolls, baguette,
bread, croissants and plunder pastry
honey, Nutella,
strawberry-/ orange marmalade, apricot-raspberry-/
currant-/ maracuja- and blueberry jam
cereals, rice crispies, Kellogg's Smacks, Frosties,
Bircher Muesli, granola muesli
natural and fruit yoghurt, cottage cheese,
different kinds of cheese
seasonal, fresh fruits sliced
ham, salami and a cold cuts variation
smoked salmon, Rollmops and smoked trout
freshly cooked omelettes, scrambled eggs,
boiled eggs, fried eggs, pancakes
sausages, fried potatoes, bacon and mini meatballs

Euro 28.00

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

WESTIN LUNCH

Lunchbuffet „Chefs Wahl“

Unser Küchenchef kreiert speziell für Ihre Veranstaltung ein saisonales Menü. Kreative internationale Vorspeisen, marinierte und marktfrische Salate mit Toppings und Dressings. Drei verschiedene, warme Gerichte: Fleisch, Fisch und vegetarisch. Dessertauswahl vom Küchenchef

29,00 Euro

Lunch Stehempfang I

Snack Buffet „Chefs Wahl“ vor oder im Veranstaltungsraum
Belegte Partybrötchen und Bagels mit geräuchertem Lachs, Salami, Schinken, pfliffigen Aufstrichen und Käse
Saisonale Tagessuppe
Lauwarme Quiche Lorraine
Spieß von Hackbällchen und Paprika mit Aioli
Brot und Butter
Pudding mit Vanillesauce
Tafel Früchte

19,00 Euro
Ab 10 Personen

Lunch Stehempfang II

Snack Buffet „Chefs Wahl“ vor oder im Veranstaltungsraum
Baguettes zum selbst belegen mit Salami, Schinken, Krabbensalat, Thunfischsalat, Fleischsalat, pfliffigen Aufstrichen und Käse
Saisonale Tagessuppe
Vegetarischer Moussaka
Hähnchenburger mit Tomatenmarmelade
Brownies
Profiterols mit Heidelbeermousse gefüllt
Geschnittene Früchte

21,00 Euro
Ab 10 Personen

Alle Preise pro Person.

WESTIN LUNCH

Lunch Buffet “Chef’s Choice“

Our chef will create a seasonal buffet for your event. international starters, marinated salads with toppings and dressings three different kinds of dishes: meat, fish and vegetarian different kinds of desserts chosen by our chef

29,00 Euro

Lunch Reception I

snack buffet „chef´s choice“ in front of or in the meeting room
bread rolls and bagels topped with smoked salmon, salami, ham, spreads and cheese
seasonal daily soup
lukewarm Quiche Lorraine
skewer of meatballs and peppers with aioli
bread and butter
pudding with vanilla sauce
panel fruits

Euro 19.00
minimum of 10 people

Lunch Reception II

snack buffet “chef´s choice” in front of or in the meeting room
baguettes made by his own with salami, ham, shrimp cocktail, tuna salad, meat salad, spread and cheese
seasonal soup of the day
vegetarian Moussaka
chicken burger with tomato jam
brownies
profiteroles filled with mousse of blueberries
sliced fruit

Euro 21.00
minimum of 10 people

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

Lunchbuffet I

Frische und marinierte Salate
mit Garnituren und Dressings
Pennesalat mit Frischkäse
Gurkenshooter mit gebratener Garnele
Klassische Bruschetta mit Tomate und Mozzarella
Frittierte Risottobällchen
Tagessuppe
Scallopini von der Pute in Parmesanhülle
mit Tomatenchutney
Gedämpftes Tilapiafilet mit Kokos Curry Spinat
Vegetarischer Moussaka
Ananassalat mit grünen Pfeffer
Limettentörtchen mit Bitterschokolade
Cappuccino- Crème
Blaubeer- Panna Cotta
Brot und Butter

31,00 Euro

Lunch Buffet I

freshly marinated salads
with salad garnish and dressings
pasta salad with cream cheese
cucumber shooter with fried prawn
classic Bruschetta with tomatoes and mozzarella
fried risotto balls
daily soup
scallopini of turkey wrapped in parmesan with
tomato chutney
damped filet of tilapia with cocos- curry- spinach
vegetarian Moussaka
salad of pineapple with green pepper
lemon cakes with dark chocolate
Cappuccino- Crème
Panna Cotta with blueberries
bread and butter

Euro 31.00

Lunchbuffet II

Frische und marinierte Salate mit Garnituren
Spargeltortilla, Süßkartoffeln
mit schwarzem Sesam
Kaltes, pikantes Mandelsüppchen
Marinierter Lachs auf Wakame Salat
Pomodori Sunpomo mit
gebratenem Tintenfisch
Thailändischer Rindersalat
Tagessuppe
Gnocchi gefüllt mit Tomate,
Basilikum und Rucola
Schweinerollbraten mit Schmor Gemüse,
Kartoffelknödel und Biersauce
Gefüllte Maispoulardenbrust auf Curryreis
mit Relish aus Ananas, Mango und roten Zwiebeln
Rhabarber Tiramisu
Stachelbeergrütze mit Vanillesauce
Schokoladen- Ingwer- Mousse
Zitronenquark mit Kirschen
Erdbeerknödel mit Vanillesauce
Brot und Butter

33,00 Euro

Lunch Buffet II

freshly and marinated salads with salad garnish
tortilla of asparagus, sweet potatoes with
black sesame
cold, spicy almond soup
marinated salmon on wakam salad
pomodori sunpomo with
fried calamari
Thai beef salad
soup of the day
gnocchi filled with tomato,
basil and rocket
roll roast with braised vegetables,
potato dumplings and beer sauce
filled breast of corn poulard on curry rice
with relish made of pineapple, mango and red onion
rhubarb tiramisu
gooseberry fruit jelly with vanilla sauce
chocolate- ginger- mousse
curd of lemon with cherries
strawberry dumpling with vanilla sauce
bread and butter

Euro 33.00

Alle Preise pro Person.

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

WESTIN BUFFET

Deftiges aus Sachsen

Saisonale Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Garnituren
Dresdner Rotwurst auf pikantem Linsensalat
Geräucherte Tharandter Forellenfilets mit Dillcreme
Heringtartar mit Äpfeln und sauren Gurken
Zwickauer Zwiebelkuchen
Kartoffel- Speksalat, Nudelsalat, Gurkensalat und Pilzsalat
Graupensuppe mit Kassler
Schlachtplatte mit Wellfleisch, Kassler, frischen Leber- und Blutwürsten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Sächsischer Rinderschmorbraten mit Wirsing und Klößen
Leber nach sächsischer Art
Karpfen „Blau“ mit Rieslingsauce, Butterkartoffeln und Schmorgurken
Meißner Weincreme, Sächsischer Apfelkuchen „Bäbe“ mit süßer Sahne
Quarkkeulchen (mit Rosinen) mit Zimt & Zucker
Schokoladenwindbeutel mit Sahne
Rote Grütze, Grießflammerie, Vanillesauce, Beersauce,
Apfelkompott
Brot und Brötchen mit Butter und Schmalz

45,50 Euro
Ab 30 Personen

Alle Preise pro Person...

WESTIN BUFFET

Hearty of Saxony

different kinds of seasonal leaf salad with dressings
red sausage Dresden kind on savoury lentil salad
smoked filet of “Tharandter” Trout with dill cream
herring tartar with apple and pickled cucumber
“Zwickauer Onion Cake”
potato- bacon salad, pasta salad, cucumber salad and mushroom salad
barley soup with Kassler (smoked pork)
meat plate with boiled pork, smoked meat, freshly liver sausage and blood sausage on Sauerkraut with mashed potatoes
braised beef Saxony kind with savoy and rissoles
liver Saxony style
carp “blue” with Riesling sauce, butter potatoes and braised cucumber
Meißen wine cream, Saxon apple cake, “Bäbe” with sweet cream
Quarkkeulchen (pancakes made of quark and raisins) with cinnamon and sugar
chocolate cream puffs with whipped cream
red fruit jelly, semolina pudding,
vanilla sauce, berry sauce,
stewed apples
bread and rolls
with butter and lard

Euro 45.50
minimum of 30 people

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

Internationales Buffet

Variation von marinierten und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Garnituren
Käse- Birnen- Rucolasalat, Meeresfrüchtesalat, Thailändischer Rindfleischsalat, Hummus, Russischer Eiersalat, Auberginensalat, Schweizer Wurstsalat, italienischer Nudelsalat, Geflügelsalat mit Früchten
Auswahl an Japanischem Sushi mit Ingwer und Sojasauce
Duett vom Norwegischen Lachs mit Honig- Senfsauce
Matjesfilet mit verschiedenen Saucen
Serranoschinken mit Melone
Gebratene Scampi in Knoblauch- Tomaten- Sahne
Kartoffelsuppe mit Rauchwurst
Süß- saures Hähnchen mit Paprika und Zwiebeln
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Champignons in Rahmsauce
Gebratene Lachsmedaillons auf Lauch- Buttergemüse
Paella Valencia
Gnocchi mit Mozzarella und Basilikum gefüllt
Vegetarisches Moussaka
Griesflammerie
Quarkkeulchen mit Vanillesauce
Rote Grütze mit süßer Sahne
Brownies
Weiße Schokoladenmousse mit Krokant und Himbeersauce
Ananassalat mit grünem Pfeffer
Blaubeeren- Panna Cotta
Schokoladenwindbeutel
Cappuccino- Creme
Birnentiramisu
Internationale Käseauswahl mit gemischten Baguettesorten
Auswahl an Brötchen & Brot mit Butter und Kräuterbutter

58,00 Euro
Ab 30 Personen

Alle Preise pro Person.

International Buffet

variation of marinated and leaf salad with different kinds of dressings and garnish
cheese salad with pears and rocket, seafood salad, Thai beef salad, hummus (mashed chickpeas), Russian egg salad, aubergine salad,
Swiss sausage salad, Italian pasta salad, chicken salad with fruits
selection of Japanese sushi with ginger and soy sauce
duet of Norwegian salmon with honey mustard sauce
filet of matje herring with different kinds of sauces
Serrano ham with melon
fried scampi in garlic tomato cream
potato soup with smoked sausage
sweet & spicy chicken with bell peppers and onions
Zurich veal strips with potato Roesti and mushrooms in cream sauce
fried salmon medallions on leek- butter vegetable
Paella Valenzia
gnocchi filled with mozzarella and basil
vegetarian Moussaka
semolina pudding
"Quarkkeulchen" with vanilla sauce
red fruit jelly with whipped cream
brownies
white chocolate mousse with brittle and raspberry sauce
pineapple salad with green pepper
Panna Cotta with blueberries
chocolate cream puffs
cappuccino- cream
pear tiramisu
international cheese selection with mixed baguette varieties selection of bread rolls & bread with butter and herb butter

Euro 58.00
minimum of 30 people

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

Amerikanisches Buffet

Auswahl von frischen Salatblättern mit Dressings und Garnituren

California Sushi

Pikanter Krebschwanzsalat mit Ananas

Salat von Melonen und Scampi mit Chili

Palmenherzen in Calypsosauce

Avocado in Tomaten- Maisdressing

Ceasar Salat

Mais- Apfelsalat mit Chilantro- Creme

Brokkolisalat mit Rosinen, Mandeln

und Creme Fraîche

Mexikanischer Schichtsalat

Kürbissuppe mit Sonnenblumenkernen

Bauchrippen vom Rind mit Estragon- Jus

und Meerrettich

Barbecue Schweinerippchen

Hähnchenbrust mit Apfel und

rotes Chilli- Chutney

Gegrillter Thunfisch mit Pfeffer, Wildreis

und Karpervinaigrette

Gefüllte Tacos und Enchiladas

Gebackene Avocado mit Cheddar-Käse gratiniert

Pikante Chickenwings mit verschiedenen Dips

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Schnittlauch

Ofengegarte Zwiebeln und Champignons

mit Balsamico

Maiskolben

Schokoladen Brownies

Limetten- Baiser

Himbeer- Fool

Oreo Käsekuchen

Fruchtsalat mit Minze

Auswahl von Brot, Butter und Dips

54,00 Euro
Ab 30 Personen

Alle Preise pro Person.

American Buffet

selection of fresh salad leafs with dressing and garnishes

Californian Sushi

savory crab tail salad with pineapple

melon and scampi salad with hot chili peppers

palm hearts with calypso sauce

avocado with tomato- corn dressing

Ceasar salad

corn- apple salad with Chilantro cream

broccoli salad with raisins, almonds

and Creme Fraîche

Mexican layered salad

pumpkin seed soup with sunflower seeds

beef spare- ribs with tarragon jus

and horseradish

barbecue pork ribs

chicken breast with apple and

red chili chutney

grilled tuna with pepper, wild rice

and capers vinaigrette

filled tacos and enchiladas

baked avocado gratinated with Cheddar Cheese

savory chicken wings with different dips

baked potatoes with sour cream and chive

oven cooked onions and button mushrooms

with balsamic

corn on the cob

chocolate brownies

lime- meringue pie

raspberry- fool

Oreo Cheesecake

fruit salad with mint

selection of bread, butter and dips

Euro 54.00
minimum of 30 people

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

Flying Buffet I

Frische und marinierte Salate mit Garnituren
Spargelsalat mit Schinken
Kartoffel- Schnittlauchsalat mit Frischkäse
Grüne Gazpacho Shooters
Spanische Hackbällchen
Schinken- Kroketten
Garnelenspieße
Kichererbsensalat
Gefüllte Ravioli mit Pinienkernen und Pecorino
Thai- Fischcakes mit Chilisauce
Gegrillte Aprikosen, Pflaumen und Bananen
im Speckmantel
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
Panierte Champignons mit Tartarsauce
Knusprige Riesengarnelen mit Tatarsauce
Mascarpone Creme mit Krokantblättern
und Erdbeeren
Gebackene Reisbällchen auf Ananassalat
Leichte Joghurtcreme mit Himbeeren
Sangria- Gelée
Crème Brûlée
Brownies
Brot und Butter

41,00 Euro
ab 30 Personen

Alle Preise pro Person.

Flying Buffet I

fresh marinated salads
asparagus salad with ham
potato- chives salad with cream cheese
green Gazpacho shooters
Spanish meat balls
ham croquettes
shrimp skewers
chickpeas salad
filled Ravioli with pine nuts and Pecorino
Thai- fishcake with chili sauce
grilled apricots, plums and bananas
wrapped in bacon
"Wiener Schnitzel" with potato salad
breaded mushrooms with tartar sauce
crunchy king shrimps with tartar sauce
mascarpone cream with brittle leaves
and strawberries
backed rice balls on pineapple salad
light yoghurt cream with raspberries
sangria jelly
crème Brûlée
brownies
bread and butter

Euro 41.00
minimum of 30 people

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

Flying Buffet II

Lachstartar mit Frischkäse und Pumpernickel
Melonen- Chili- Cocktail mit Shrimps im Weckglas
Geflügelsalat mit Ananas im Glas
Minipastete mit Orangenfilet
Briecanapé mit Weintrauben und Nüssen
Zucchinirollchen mit Ricotta
Serranoschinken mit Ciabattawürfeln
Gratinierter Ziegenkäse auf Crostini
Knusprige Teigtaschen
Frische Austern mit Sherry Essig
Sushi Variation
Nigiri (Lachs) mit Sake, Ebi (Garnele)
Inside- Out- Maki California, Maki mit Sake
Lachs Variationen :
geräuchert, gebeizt und Tartar
mit Saucen und Garnitur
Lammkotelett mit Granatapfel
Frittiertes Risotto mit rotem Pesto
Putenpicatta in Parmesanhülle
Gemüse- Tempura mit Ponzusauce
Satayspieß mit Erdnussauce
Rote Grütze
Brownies
Kokosnussbällchen (Khanom Tom)
Limonentörtchen

48,00 Euro
ab 30 Personen

Alle Preise pro Person.

Flying Buffet II

salmon tartar with cream cheese and pumpernickel
melon- chilli- cocktail with shrimps in preserving jars
chicken salad with pineapple in glasses
mini pasty with orange segments
Briecanapé with grapes and nuts
zucchini rolls with Ricotta
Serrano ham with Ciabatta cubes
gratinated goat cheese on crostini
crispy pocket pastry
fresh oysters with sherry vinegar
sushi variation
Nigiri (salmon) with Sake, Ebi (shrimp)
inside- out- Maki California, Maki with Sake
salmon variation :
smoked, pickled salmon and tartar
with sauces and garnishes
lamb chops with pomegranate
fried risotto with red pesto
turkey picatta wrapped in parmesan
vegetable- tempura with Ponzu sauce
satay skewers with peanut- sauce
red fruit jelly
brownies
coconut balls (Khanom Tom)
lime tartelets

Euro 48.00
minimum of 30 people

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*