



SHERATON
Essen Hotel

Entdecken Sie unseren Bistro Lunch



Bistro am Park
Montags bis Freitags (außer an Feiertagen)
12:00–15:00 Uhr

Genießen Sie unseren Bistro-Lunch, ein 3-Gang-Menü mit Vorspeise und Dessert in Buffetform.
Den Hauptgang erhalten Sie als Tellergericht von unserem Servicepersonal serviert.

**Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch unter:
0201 1007 164 oder essen@sheraton.com**

€ 13.50/Person
(inklusive 1 Glas Wasser)

Sheraton Essen Hotel
Huyssenallee 55
45128 Essen
T +49 201 1007 0

BISTRO-LUNCH-Menü

KW 12

vom 16.03. bis 20.03.2020

MONTAG

Glacierte Mini-Grillhaxe
auf rahmigem Weinkraut mit Kartoffelpüree
oder

Vegetarische Kohlroulade auf Rahmerbsen
und glacierten Kirschtomaten

DIENSTAG

Pochiertes Rindfleisch in Apfel-
Meerrettichsauce dazu Bouillon-Kartoffeln
oder

Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne
mit Pesto und Parmesankäse

MITTWOCH

Gebackene Hähnchenkeule
auf jungem Blattspinat und Kartoffel Wedges
oder

Vegetarisches Thaicurry mit Gemüse,
Mango-Chutney und Basmati-Reis

DONNERSTAG

Geschnetzelte Hähnchenbrust
in Dijon-Senfsauce und Röstitaler
oder

Vegetarischer Gemüse-Nudelauflauf
mit Kräutercreme und Käse überbacken

FREITAG

Rotbarschfilet in Weißweinsauce
mit Lauchgemüse und Butterkartoffeln
oder

Vegetarisches Kartoffel-Spinat-Gratin
mit Fetakäse überbacken

KW 13

vom 23.03. bis 27.03.2020

MONTAG

Geschnetzeltes vom Jungschweinfilet
in Champignon-Rahm mit Blumenkohl
und Butterspätzle

oder

Vegetarische Cannelloni mit Tomaten,
Oliven und frischen Kräutern überbacken

DIENSTAG

Wildschweinbratwurst auf Apfelrotkohl
und Serviettenknödel
oder

Vegetarische Tortellini in Pilzrahmsauce
mit Babyspinat und Kirschtomaten

MITTWOCH

Putenbruststeak mit Röstzwiebeln,
Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln
oder

Vegetarische Käsespätzle
mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat

DONNERSTAG

Penne Rigate mit „Salsa di Carne“,
Parmesankäse und Tomatensalat
oder

Vegetarische Spinatknödel
in bunter Gemüsesauce

FREITAG

Seelachsfilet unter der Kräuterkruste
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
oder

Vegetarische Lasagne mit Kräutercreme,
Tomate und Käse überbacken

*Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch unter: 0201 1007 164 oder
essen@sheraton.com*