



SHERATON

Essen Hotel



# Weihnachtsbrunch 25. + 26. *Dezember* 2019



# SHERATON

Essen Hotel

## VORSPEISEN

Vegetarische Delice von Süßkartoffel und Hirtenkäse  
Rauchforellentörtchen  
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
Geräucherte Truthahnbrust mit Wildpreiselbeeren  
Buntbarschfilet in Mango-Chili-Dip  
Tramezzini mit Kalbfleisch und Paprika  
Fischterrinen mit Kresse-Schmand  
Schweinefiletmedaillons mit grobem Pfeffer und Aprikosen-Confit  
Auswahl von Edelfischen aus dem Buchenholzrauch mit Sahnemeerrettich  
Tomate Mozzarella  
Honigmelone mit Serrano Schinken  
Lachs Bellevue  
Carpaccio vom Rind mit geriebenen Parmesan

## SALATBUFFET

Bunter Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola-Pesto  
Marinierte Pilze mit Thymiandressing  
Eingelegte Oliven | gegrillte Aubergine | sautierte Zucchini | Paprikafilet in Olivenöl  
Zweierlei Heringssalate | Geflügelsalat in feiner Currycrème  
Rindfleischsalat Texas Style | asiatischer Reissalat mit Mango und Chili  
Bunter Blattsalat der Jahreszeit | Karottensalat in Orangenvinaigrette  
Farmersalat | Waldorfsalat mit Nüssen und Mandarinen  
Dreierlei Dressing  
Brotauswahl | Landbutter

## SUPPE

Maronensüppchen mit Vanille

## AUSTERNBAR

Frische Austern mit Zitrone oder Pfeffer oder Chesterbrot  
Gratinierte Austern mit Blattspinat und Sauce Choron

## WARME GERICHTE

### Livestation

Rinderfiletspitzen aus dem Wok mit Pilzen  
Garnelen vom Grill mit dreierlei Pesto

### Pastastation

Linguini mit Trüffelöl und Rucola aus dem Parmesanlaib

### Buffetstation

Filet vom Kap-Seehecht auf Kräutersauce  
Die wilde Sauerei - Wildschweinbraten und Bratwürste aus der Region an Rote Beete Gemüse  
Gänsekeule in Apfel-Zimtsauce  
Apfelrotkohl | Rübchenallerlei | geschmelzter Blumenkohl  
Kräuter-Schupfnudeln | gebratene Kartoffeln | Butterspätzle

## DESSERT

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen  
Livestation frische Crêpes mit verschiedenen Toppings  
Dreierlei Rahmeis | Crème von Pfeffernüssen | Zimtmousse | Erdbeer-Charlotte  
Haselnuss Panna Cotta | Waldbeeren-Mousse | Kirsch-Crumble | Mousse au Chocolate  
Eierlikörcreme | Obstsalat | Vanillesauce  
Auswahl von Käsespezialitäten mit Zwiebel-Confit  
Feigensenf und Trauben

**€62/Person\***

\*Für einen Aufpreis von €30/Person inkludieren wir alle Soft- und Heißgetränke,  
begleitende Weine sowie Haus-Champagner „satt“.