



SHERATON

Essen Hotel



Silvestermenü

Kulinarische Qualität trifft auf klassisches Handwerk

Amuse Bouche



Vorspeise

Steinpilzravioli

Petersilienöl | Bergkäse



Suppe

Tomatenessenz

Quarknocken



Hauptgang

„Top Blade Roast“ – 24 Stunden gegarte Rinderschulter

Petersilienwurzel-Pürée | Birnenschutney | Pancetta

Vegetarische Alternative:

Muskat-Kürbis Gnocchi

Velouté von Schwarzwurzeln | Mangold | Kapern

Rosinen | Pinienkerne | Wildkräutersalat



Dessertbuffet

Nougat-Rum-Törtchen

Schoko-Chili Mousse

Birnen-Haselnuss-Strudel

Schwarzwälder-Kirschcrème

Auswahl von Rahmeis Spezialitäten

€ 95,00 pro Person

Inklusive Getränke (Aperitif, Sekt, Soft - & Heißgetränke, Bier, ausgewählte Weine)