



SHERATON

Essen Hotel



# Adventsbrunch im Sheraton

**04. Dezember 2022**

**11. Dezember 2022**

**18. Dezember 2022**

**Restaurant am Park | 12:30-15:00 Uhr**

**€ 75.00/Person\***

\*inklusive Apertif, aller Soft- und  
Heißgetränke, begleitender  
Weine; Bier sowie Sekt.

Genießen Sie unser Adventsbrunch-Buffet und lassen Sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam mit vorweihnachtlichen Highlights verwöhnen.

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch.

Wir freuen uns auf Sie!

Sheraton Essen Hotel | Huyssenallee 55 | 45128 Essen | T: 0201-1007 164 | [essen@sheraton.com](mailto:essen@sheraton.com)

## Vorspeisen

Auswahl von Räucherfischen aus dem Buchenholzrauch mit Sahne-Meerrettich  
Variation vom Hering | Shrimpscocktail | Vegetarische Gemüseterrine  
Auswahl von Pasteten und Terrinen  
Cumberlandsauce | Honig-Dill-Senfsauce | Sauce Oxford | süße Chilisauce | Remouladensauce  
Pochierte Lachsfilets mit Kräutern und Zitrusfrüchten  
Hausgebeizter Lachs mit Kräuterschmand  
Rindfleisch rosa gebraten  
Marinierte Fischfilets in marokkanischer Joghurtsauce | Indischer Geflügelsalat | Gemüse-Reissalat  
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto | Honigmelone mit Serranoschinken  
Eingelegte Champignons | gegrillte Zucchini | marinierte Aubergine | gegrillte Paprikafilets  
Auswahl von Blattsalaten und Rohkostsalaten  
Dreierlei Dressing | bunte Brotauswahl | Landbutter

## Suppe

Festtagssuppe mit Einlage

## Warme Gerichte

Rinderhüftmedaillons unter der Pfefferkruste  
Glacierte Entenkeulen in Honig-Limonenjus  
Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen mit Cafe de Paris Sauce  
Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne  
Apfelrotkohl | buntes Marktgemüse | Blattspinat  
Kartoffelklöße | Rosmarinkartoffeln | Basmatireis

## Dessert

Mohnmousse mit Glühweinkirschen  
Zimtcreme | Lebkuchenmousse | Mousse au Chocolate  
Obstsalat | Bratapfel mit Vanillesauce  
Auswahl von Rahmeissorten  
  
Auswahl von Käsespezialitäten mit Trauben