



SHERATON

Essen Hotel



Weihnachtsbrunch 25. Dezember 2021

AMUSE BOUCHE

VORSPEISEN & SALATE

Auswahl von Räucherfischen aus dem Buchenholzrauch | Sahne-Meerrettich
California Rolls | Variation vom Hering | Shrimps-Cocktail
Vegetarische Gemüseterrine | Auswahl von Pasteten und Terrinen
Cumberlandsauce | Honig-Dill-Senfsauce | Sauce Oxford | süße Chilisauce | Remouladensauce
Pochierte Lachsfilets mit Kräutern und Zitrusfrüchten
Hausgebeizter Lachs | Kräuterschmand
Überbackene Austern | Blattspinat | Sauce Choron
Roastbeef rosa gebraten
Marinierte Fischfilets in marokkanischer Joghurtsauce
Indischer Geflügelsalat | Rindfleischsalat Texas | Gemüse-Reissalat
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto | Honigmelone mit Schinken
Auswahl von Blattsalaten und Rohkostsalaten
Dreierlei Dressing
Bunte Brotauswahl | Landbutter

SUPPE

Rahmsuppe von Waldpilzen

WARME GERICHTE

Rinderhüfte mit Knoblauch und Rosmarin gespickt
Entenkeulen in Honig-Limonenjus
Garnelen aus dem Wok
Seehechtfilet auf Gemüsestreifen | Safransauce
Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne
Apfelrotkohl | buntes Marktgemüse | Blattspinat
Serviettenknödel | Rosmarinkartoffeln | Basmatireis

DESSERT

Mohnmousse mit Glühweinkirschen
Zimtcreme | Lebkuchenmousse
Obstsalat | Bratapfel mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat
Auswahl von Rahmeisorten
Auswahl von Käsespezialitäten mit Trauben

€50/Person*

inklusive Begrüßungscocktail

*Für einen Aufpreis von €30/Person inkludieren wir
alle Soft- und Heißgetränke, begleitende Weine sowie Sekt.