



SHERATON

Essen Hotel



Lunchtime im Sheraton

OSTERSONNTAG | 31. MÄRZ 2024

AB 12:00 UHR

Gönnen Sie sich etwas Besonderes an Ostersonntag und lassen Sie sich und Ihre Lieben von uns verwöhnen. Genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres umfangreichen Lunchbuffets.

€ 88/PERSON*

*inkl. Welcome Drink, ausgesuchter Weine,
Bier vom Fass, Softs und Heißgetränke.

Zum Reservieren scannen Sie einfach den QR Code oder wenden Sie sich an unser Team:



Wir freuen uns auf Sie!

Sheraton Essen Hotel | T 0201 1007 0 | essen@sheraton.com | www.restaurant-am-park.com

Lunchtime Ostersonntag

Vorspeisen & Salate

Spargel Panna Cotta | Osterschinken mit Bärlauch
Gefüllte Landeier mit Keta Kaviar
Räucherfische mit Meerrettich | Hausgebeizter Graved Lachs
Carpaccio vom Weiderind | Vitello Tonnato
Pikante Garnelen mit Avocado und Mango
Coppa di Parma mit Honigmelone und Basilikumpesto
Marinierte Rinder- und Hähnchenbruststreifen

Grüner Spargel Salat | Bulgursalat mit Mandeln
Traditioneller Caesar Salad Bowl

Große Auswahl von Brot und Baguette aus Essens ältester Bäckerei
Hausgemachte Brotaufstriche
Pikanter Dattel-Frischkäse | Kräuterbutter | Aioli

Suppe

Bärlauchsuppe

Aus der Showkitchen

Oster Lamm rosa gebraten
Frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffelöl
Gratinierte Austern

Hauptgerichte

Rinderrouladen | Maispoularden vom Grill | Gebratener Loup de mer
Hausgemachte vegetarische Spinatknödel mit Pilz Kombo in Rahm
Rahmwirsing | Kartoffelrösti | Süßkartoffelpüree | Gemüsevariation
Rosmarin Jus | Salsa Verde

Desserts

Frische Waffeln am Buffet zubereitet
Zitronen Tartlets | Himbeer Creme | Oreo Cheesecake
Karotten Cupcakes | Kaffee-Mascarpone Törtchen | Oster Hefezopf
Eisvariationen a la Carte
Käsespezialitäten