



SHERATON
Essen Hotel



Lunchtime im Sheraton

OSTERSONNTAG | 9. APRIL 2023

12:00 BIS 15:00 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.

€ 80/PERSON*

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

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Lunchtime an Ostersonntag

Vorspeisen & Salate

Große Salatstation mit Livecooking:

Saisonale Salate und Condimente

Essig aus eigener Herstellung | Premium Ölspezialitäten

Große Auswahl von Brot und Baguette aus Essens ältester Bäckerei

Hausgemachte Brotaufstriche:

Pikanter Dattel-Frischkäse | Bärlauchdipp | Cremiger Feta-Dip mit Walnüssen

Saisonale Antipasti | Käse aus der Region | gefüllte Champignons

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto | fruchtige Honigmelone mit Serranoschinken

Frühlingstorte mit Ziegenfrischkäse | Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Erdbeer-Spargelsalat mit Balsamico-Olivenmarinade und Minze

gefüllte Ostereier | Frühlings-Crêperöllchen | Lachspralinen mit Dill

Garnelenspieße auf rahmigem Gurkensalat | Gorgonzolaterrine mit Pinienkernen

Osterschinken mit Bärlauch-Remoulade | Roastbeef mit Meerrettich Gemulata

Carpaccio vom Rind in Olivenmarinade | Variationen vom Hering

Suppe

Süßkartoffel-Chilisuppe

Warme Speisen

Oster-Lammkeule und Rinderhüfte rosa gebraten vom Tranchierwagen

Gnocchi mit Spargel, Cherry-Tomaten, Pesto und Pinienkernen

Risotto mit frischen Austernseitlingen und Kräutern

Kabeljaufilet in Estragon-Senfsauce

Rosmarinkartoffeln | Tagliatelle | buntes Ofengemüse

Desserts

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce | Obstvariationen

Erdbeer-Charlotte | Mini Chocolate-Tartes

Eierlikörmousse | Kaffee-Amarettocrème

Marmoriertes Schokoladenmousse | Auswahl von Eisspezialitäten

Käsespezialitäten mit Feigensenf und Apfel-Zwiebel-Chutney