

Weihnachten im Sheraton



25. + 26. Dezember 2022
Restaurant am Park | 12:30-15:00 Uhr

€ 75.00/Person*

*inklusive aller Heißgetränke, sowie
begleitender Weine, Sekt und Bier.

Zu einer beliebten Tradition ist unser weihnachtliches Brunch-Bufferet geworden. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die besondere Atmosphäre von Weihnachten.

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen Frohe Weihnachten!

Sheraton Essen Hotel | Huysenallee 55 | 45128 Essen | T: 0201-1007 164 | essen@sheraton.com

Vorspeisen

Auswahl von Räucherfischen aus dem Buchenholzrauch mit Sahne-Meerrettich
Ziegenfrischkäse-Honig-Lollipop | Delice von der Süßkartoffel | Pastinakenmousse mit Kräutern
Delice von der Rauchforelle | Variation vom Hering | Shrimpscocktail
Vegetarische Gemüseterrine | Auswahl von Pasteten und Terrinen
Cumberlandsauce | Honig-Dill-Senfauce | Sauce Oxford | süße Chilisauce | Remouladensauce

Pochierte Lachsfilets mit Kräutern und Zitrusfrüchten | Hausgebeizter Lachs mit Kräuterschmand
Tarte von pochierten Austern auf Lauchsalat | Roastbeef rosa gebraten
Marinierte Fischfilets in marokkanischer Joghurtsauce | Indischer Geflügelsalat
Gemüse-Reissalat | Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto | Honigmelone mit Schinken
Auswahl von Blattsalaten und Rohkostsalaten
Dreierlei Dressing | Bunte Brotauswahl | Landbutter

Suppe

Festtagssuppe mit Einlage

Warme Gerichte

Rinderhüfte mit Knoblauch und Rosmarin gespickt
Glacierte Entenkeulen in Honig-Limonenjus
Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen mit Café de Paris Sauce
Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne

Apfelrotkohl | buntes Marktgemüse | Blattspinat
Kartoffelklöße | Rosmarinkartoffeln | Basmatireis

Dessert

Crêpes von der Livestation mit verschiedenen Toppings

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

Auswahl von Käsespezialitäten mit Trauben