



SHERATON

Essen Hotel



# Lunchtime im Sheraton

3. ADVENTSSONNTAG | 17. DEZEMBER 2023

1. WEINACHTSFEIERTAG | 25. DEZEMBER 2023

12:30 BIS 15:00 UHR

Gönnen Sie sich etwas Besonderes in der Weihnachtszeit und lassen Sie sich und Ihre Lieben von uns verwöhnen. Genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres umfangreichen weihnachtlichen Lunchbuffets.

€ 88/PERSON\*

\*inkl. Aperitif, ausgesuchter Weine,  
Bier vom Fass, Softs und Heißgetränke.

## Vorspeisen

Antipasti Auswahl | Käse Variationen | Gefüllte Champignons | Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto  
Honig Melone mit Südtiroler Schinken | Carpaccio vom Rind | Polentaplätzchen mit Pinienkernen  
Norwegischer Räucherlachs mit Blinis | marinierte Garnelen | Rosa gebratenes Roastbeef  
Rosmarin-Muffins mit Chorizo und Feta Käse | Auswahl an Räucherfischen aus dem Buchenholzrauch  
Pochierter Lachs mit Kräutern und Zitrusfrüchten | Hausgebeizter Lachs | Vitello Tonnato  
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse | Forellentaler mit Pumpernickel  
Salatbuffet | Premium Essig und Öl

Frische Austern mit Tomaten Chutney, Vinaigrette und Chesterchips  
Shushi Station mit Ingwer, Wasabi, Shiso und Soja  
Live Station mit Pasta aus dem Parmesan Laib  
Rinderhüfte mit Knoblauch und Rosmarin gespickt  
Gratinierte warme Austern mit Spinat und Hollandaise

## Suppe

Klare Gemüsesuppe mit Wan Tan

## Hauptspeisen

Hirschgulasch in Rotwein | Preiselbeeren  
Gebratene Meerbarbe mit Safran Sauce  
Hausgemacht Reibekuchen mit Apfelmus  
Vegane Falafel | Gemüse Potpurri | Minz-Joghurt Dip  
Jasmin Reis | Kartoffelklöße | Apfel Rotkohl | Gemüse Auswahl

## Desserts

Waffel Station - Heisse Kirschen | Vanille Sauce  
Rahmeis Spezialitäten  
Obstspieße vom Schokoladenbrunnen  
Hauseigene Lebkuchen | Christstollen | Früchtebrot  
Schokoladen Zimt Törtchen | Kaffee-Crème-Brûlée | Omas Käsekuchen  
Stracciatella-Tarte | Oreo-Frischkäse-Crème  
Große Käseplatte mit Nüssen und Trauben

### **Aus der ältesten Backstube Essens**

Landbrote | Baguette | Körner- und dunkels Brot

Innovative Brotaufstriche | Chutney | scharfer Bohnendip mit Chili  
Auberginen-Crème | Aioli | Ananas- und Mango-Chutney