



Sheraton[®]

ESSEN HOTEL



Weihnachtsbrunch

WEIHNACHTS BRUNCH BUFFET

Restaurant am Park

25. & 26. DEZEMBER 2017

12:30 – 15:00 UHR

Reservierung erforderlich.

Ab 12:00 Uhr Begrüßungscocktail in der Bar am Park.

Zu einer beliebten Tradition ist unser weihnachtliches Brunch Buffet an den Feiertagen 25. & 26. Dezember geworden. Lassen Sie sich vom winterlichen Genuss mit weihnachtlichen Highlights verführen.

€62

PRO PERSON*

*Für € 30,00 Aufschlag pro Person inkludieren wir alle Soft- und Heißgetränke, begleitenden Weine sowie Champagner "satt".

Kinder bis 6 Jahre speisen kostenfrei. Kinder im Alter von 6 bis einschließlich 11 Jahren erhalten 50 % auf den ausgewiesenen Buffetpreis.



Sheraton[®]

ESSEN HOTEL

Weihnachtsbrunch Buffet

Geflügelleberterrinen mit Sauce Cumberland | Wildpastete an Portweingelee
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Geräucherte Truthahnbrust mit Wildpreiselbeeren
Rosa gebratenes Hirschrückenfilet mit Pfefferfeigen
Karpfenfilet süß-sauer mariniert | Fischterrinen mit Kresseschmand
Schweinefiletmedaillons mit grobem Pfeffer und Aprikosenkonfit
Auswahl von Edelfischen aus dem Buchenholzrauch mit Sahnemeerrettich
Tomate Mozzarella | Honigmelone | Serranoschinken

Bunter Nudelsalat | getrocknete Tomaten | Ruccolapesto
Marinierte Pilze | Thymiandressing
Eingelegte Oliven | gegrillte Aubergine | sautierte Zucchini | Paprikafilets in Olivenöl
Zweierlei Heringssalate | Eingelegter Kürbis | Geflügelsalat in feiner Currycreme
Rindfleischsalat "Tex Mex" | Asiatischer Glasnudelsalat in Honig-Soja-Dressing
Bunte Blattsalate der Jahreszeit | Karottensalat in Orangenvinaigrette | Farmersalat
Waldorfsalat mit Nüssen und Mandarinen
Dreierlei Dressing | Brotauswahl | Butter

Getrübete Selleriesuppe

Austernbar:

Frische Austern mit Zitrone oder Pfeffer oder Chesterbrot
Gratinierte Austern mit Blattspinat und Sauce Choron

Am Buffet tranchierte, rosa gebratene Hirschkeule mit Wacholdersauce
An der Live-Station zubereitete Garnelen vom Grill mit dreierlei Pesto
Gnocchi mit Pflaumen und Tomatenpesto | Seehechtfilet unter der Trüffelkruste
Gänsebraten in Calvados-Zimtsauce | Rote Bete Gemüse
Ragout von Apfel-Sellerie und Kartoffeln | Gratinkartoffeln | Butterspätzle
Buntes Marktgemüse | Kräuterreis

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen | Dreierlei Rahmeis
Mousse von Pfeffernüssen | Spekulatiuscreme | Zwetschgengratin
Waldbeer Panna Cotta | Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce
"Livedessert" Frische Crêpes mit verschiedenen Toppings