

SHERATON Celebrations

Sylvester
31. 12. 2026

Buffet

Vorspeisen

Tomaten-Büffelmozzarela | Antipastiplatte | Ratatouille | Salat mit Fetakäse
Gefüllte Weinblätter | Waldorfsalat | Variation von Quiche

Frische Austern | Crevetten-Cocktail | Forellenfilets mit Sahnemeerettich | Pochierter Lachs
Hausgebeizter Lachs | Geräucherte Makrele mit roter Zwiebeln | Heringssalat
Jacobsmuschel auf Blumenkohlcrème

Datteln im Speckmantel | Kartoffelsalat mit Fleischwurst | Gefüllte Eier mit Leberwurstcrème
Parmaschinken mit Feigen | Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce
Satéspieße mit Erdnusssauce

Brot Spezialitäten der Bäckerei Holtkamp
Hausgemachte Dips: Gesalzene Butter | Olive | Aubergine | Camembertcrème mit Preiselbeeren

Suppe

Hummercrèmesuppe

Live Station

Pasta aus dem Parmesanlaib
Rosa gebratenes New Zealand Roastbeef
Garnelen mit Tomatensalsa, Pesto und Knoblauchsauce

Hauptgänge

Souffliertes Lachsfilet auf geräuchertem Pastinakenpürée
Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kräutern und Käse überbacken | Steinpilzrisotto
Rahmspitzkohl | Vanillemöhren | Brokkoli

Dessertbuffet

Mandeltorte | Cheese Cake mit Lotuscrème | Mascarpone-Marzipancrème
Duett von Mousse au Chocolat | Pistazienparfait | Cassissorbet | Zitronensorbet | Vanilleeis |
Fruchtspieße | Hausgemachte Pralinen | Käsespezialitäten

Sheraton Essen Hotel | Huyssenallee 55 | 45128 Essen | T: 0201-1007 0 | essen@sheraton.com