

Weihnachten
25. 12. 2026

SHERATON Celebrations

Buffet

Vorspeisen

Salat von roten Linsen mit Fetakäse | Taboulésalat | gefüllte Champignons mit Safran-Couscous
Antipastisalat | gefüllte Tomaten mit Burattacrème | Ziegenkäsepralinen im Pistazienmantel
Möhren-Walnusssalat | Rote Bete Salat

Frische Austern aus der Normandie | überbackene Austern mit Spinat und Sauce Hollandaise
Pochierter Lachs | hausgebeizter Lachs | Variation von Räucherfisch
Mango-Avocadosalat mit Garnelen | Forellenmousse | Meeresfrüchtesalat

Rosa gebratenes Roastbeef | Melone mit Serrano Schinken Reserva | Rindercarpaccio
Fleischpasteten | Entenrillette | Schweizer Fleischsalat

Brot Spezialitäten der Bäckerei Holtkamp
Hausgemachte Dips: Marone | Räucherlachs | Aioli | gesalzene Butter

Suppe

Kohlrabi-Birnensuppe

Live Station

Pasta aus dem Parmesanlaib
Lammhüfte und Black Angus Rinderhüfte aus dem Tranchierwagen

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet | Entenbrust und -keule in Maronenjus | Rinderbraten in Rotweinjus
Apfelrotkohl | Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln | Kartoffelklöße | Bratapfel mit Nüssen
Saisonales Gemüse

Dessertbuffet

Crème Brulée | Lebkuchentiramisu | Windbeutel | Schokoladentörtchen | Heidelbeercrème
Frische Waffeln mit Sauerkirschen und Sahne | Pistazienparfait | Cassissorbet | Zitronensorbet
Vanilleeis | Apfel Crumble | Fruchtspieße | Hausgemachte Stollen, Kekse und Pralinen
Käse Spezialitäten

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