



SHERATON
Essen Hotel

Bankettmappe Banquet Folder



2022 | 2023



Tagungspauschalen

buchbar ab 10 Personen

GANZTAGSPAUSCHALE SHERATON MEET & ENJOY

- Tagungsraum in entsprechender Größe
- Technisches Equipment:
 - 1 Beamer
 - 1 Leinwand
 - 1 Flipchart
 - 1 Pinnwand
- Internetzugang im Tagungsraum für alle Teilnehmer
- Tagungsgetränke im Raum:
Zwei Softgetränke pro Person oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert
- Unlimitierte Nutzung der Kaffeemaschine im Foyer
- Zwei Kaffeepausen mit Kaffee, Tee und Säften sowie drei zusätzlichen Snacks (z.B. Fruchtspieße, Muffins oder Sandwiches)
- Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Buffet (ab 20 Personen) nach Wahl des Küchenchefs, inklusive einem Soft- und einem Heißgetränk

ab € 75,00/Person

HALBTAGSPAUSCHALE SHERATON MEET ME HALF DAY

- Tagungsraum in entsprechender Größe
- Technisches Equipment:
 - 1 Beamer
 - 1 Leinwand
 - 1 Flipchart
 - 1 Pinnwand
- Internetzugang im Tagungsraum für alle Teilnehmer
- Tagungsgetränke im Raum:
Zwei Softgetränke pro Person oder Mineralwasser und Apfelsaft unlimitiert
- Unlimitierte Nutzung der Kaffeemaschine im Foyer
- Eine Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Säften sowie drei zusätzlichen Snacks (z.B. Fruchtspieße, Muffins oder Sandwiches)
- Mittagessen als 3-Gang-Menü oder Buffet (ab 20 Personen) nach Wahl des Küchenchefs, inklusive einem Soft- und einem Heißgetränk

ab € 65,00/Person

Day delegate rates

bookable from 10 persons

FULL DAY DELEGATE RATE SHERATON MEET & ENJOY

- Set-up fee corresponding to the group size
- Basic-technique
 - 1 beamer
 - 1 screen
 - 1 flipchart
 - 1 pin board
- Internet access in the meeting room for all participants
- Beverages in the meeting room:
Two soft drinks per person or unlimited water and apple juice
- Unlimited use of the coffee machine in our foyer
- Two coffee breaks with coffee, tea and juices and three side snacks (such as muffins, sandwiches or fruit salad)
- Lunch with a 3-course-menu or buffet (from 20 persons) Chef's choice, including one soft drink and one coffee or tea

from € 75,00/person

HALF DAY DELEGATE RATE SHERATON MEET ME HALF DAY

- Set-up fee corresponding to the group size
- Basic-technique
 - 1 beamer
 - 1 screen
 - 1 flipchart
 - 1 pin board
- Internet access in the meeting room for all participants
- Beverages in the meeting room:
Two soft drinks per person or unlimited water and apple juice
- Unlimited use of the coffee machine in our foyer
- One coffee break with coffee, tea and juices and three side snacks (such as muffins, sandwiches or fruit salad)
- Lunch with a 3-course-menu or buffet (from 20 persons) Chef's choice, including one soft drink and one coffee or tea

from € 65,00/person



CLUTTER FREE

Getränke, Gläser, Blöcke und Stifte sind für Sie auf einer extra Station im Raum aufgebaut. Dieses Arrangement richten wir generell für Sie her.

CLUTTER FREE

Beverages, glasses, papers and pens are provided for you on a separate table in the conference room. You will find this arrangement in every conference.

ZUSÄTZLICHE TECHNIK

Beamer	pro Tag	€ 99,00
Leinwand (2,5 x 2,5 m)	pro Tag	€ 16,00
Flipchart	pro Tag	€ 30,00
Pinnwand (1,15 x 1,45 m)	pro Tag	€ 25,00
Moderatorenkoffer	pro Tag	€ 25,00
Mikrofonanlage (mit 1 Mikrofon)	pro Tag	€ 250,00
Zusätzliches Mikrofon	pro Tag	€ 25,00
Techniker	pro Stunde	€ 45,00
Internetzugang WLAN	pro Tag	€ 6,00

ADDITIONAL TECHNIQUE

Beamer	per day	€ 99,00
Screen (2,5 x 2,5 m)	per day	€ 16,00
Flipchart	per day	€ 30,00
Pinboard (1,15 x 1,45 m)	per day	€ 25,00
Presenter's Case	per day	€ 25,00
Microphone system (with 1 microphone)	per day	€ 250,00
Additional microphone	per day	€ 25,00
Technician	per hour	€ 45,00
Internet access WLAN	per day	€ 6,00



Kaffeepausen

DIE STANDARD PAUSE

Kaffee und verschiedene Teesorten
Kuchenecken

€ 8,75/Person

BE FIT

Kaffee und verschiedene Teesorten
Orangen- und Multivitaminsaft
Fruchtjoghurt | frischer Obstsalat | Müsliriegel
Vollkornbrötchen mit Putenbrust und
Kräuterfrischkäse

€ 15,50/Person

DIE ITALIENISCHE PAUSE

Kaffee, Espresso und verschiedene Teesorten
Verschieden belegte Tramezzini | Amarettini
Frisch geschnittenes Obst | Mini-Tiramisu

€ 16,50/Person

Coffee breaks

BASIC BREAK

Coffee and a tea selection
Different pieces of cake

€ 8,75/person

BE FIT

Coffee and a tea selection
Orange and multi vitamin juice
Fruit yogurt | fresh fruit salad | cereal bars
Whole meal rolls with turkey breast and
herb cream cheese

€ 15,50/person

ITALIAN BREAK

Coffee, espresso and a tea selection
Different tramezzini sandwiches | amarettini
Sliced fruits | mini tiramisu

€ 16,50/person



Fingerfood ganz nach Ihrem Geschmack

Mindestabnahme von 10 Stück pro Sorte

KALTE SPEISEN

Wrap

Gebeizter Lachs | Senf–Dill–Sauce | Eisbergsalat
€ 3,50/Stück

Weckglas

Tafelspitzsülze | Meerrettichcrème | Mariniertes Spinat
€ 3,50/Stück

Weckglas

Lachstartar | Sesam–Mayonnaise | Wakame
€ 4,00/Stück

Gazpacho Andaluz

Spanische Gemüsesuppe | Knoblauchcroûtons
€ 3,00/Stück

Ziegenkäseballchen

Pistazienmantel | Birnenchutney
€ 4,00/Stück

Geräucherte Entenbrust

Sauerkirschgel | Shiso Kresse
€ 3,50/Stück

Gebeizter Lachs

Kartoffelschmand | Senf–Dill–Sauce
€ 3,50/Stück

Tomate-Mozzarella

Balsamico-Emulsion | Ruccola
€ 3,50/Stück

Fingerfood just as you like it

Minimum of 10 pieces per type

COLD DISHES

Wrap

Marinated salmon | mustard-dill-sauce | iceberg lettuce
€ 3,50/piece

Mason jar

“Tafelspitz” aspic | horseradish cream | marinated spinach
€ 3,50/piece

Mason jar

Salmon tartar | sesame mayonnaise | wakame
€ 4,00/piece

Gazpacho Andaluz

Spanish vegetable soup | garlic croûtons
€ 3,00/piece

Goat cheese balls

Pistachio coat | pear chutney
€ 4,00/piece

Smoked duck breast

Sour cherry jelly | Shiso cress
€ 3,50/piece

Marinated salmon

Potato sour cream | mustard and dill sauce
€ 3,50/piece

Tomato and mozzarella

Balsamico | rocket salad
€ 3,50/piece



WARMER SPEISEN

Himmel & Ähd
Kartoffelstampf | karamellierter Apfel
Knusprige Zwiebel
€ 4,00/Stück

Schwedischer Lachspudding
Dillcreme
€ 4,00/Stück

Gebratenes Tartar von Edelfischen
Grüner Pfeffer | Estragon
€ 3,50/Stück

Lackierte Entenbrusttranche
Sprossen | Karamellsauce
€ 4,00/Stück

„Chef's Kindheitserinnerung“
Königsberger Klopse | Kapern | rote Bete
Kartoffelpüree
€ 4,00/Stück

Saté von der Maispoularde
Marinierte Gurken | Erdnuss-Kokos-Sauce
€ 3,50/Stück

Currywurst
„Pommes Schranke“
€ 4,00/Stück

Weckglas
Geschmortes Rinderbäckchen | Selleriepüree |
rote Bete
€ 4,50/Stück

Mini Baked Potato
Schmand | marinierte Shrimps | Schnittlauch
€ 4,00/Stück

WARM DISHES

„Himmel & Ähd“ (black pudding)
Mashed potatoes | caramelized apple
Crispy onion
€ 4,00/piece

Swedish salmon pudding
Dill cream
€ 4,00/piece

Roasted tartar of high quality fish
Green pepper | tarragon
€ 3,50/piece

Lacquered duck breast slice
Sprouts | caramel sauce
€ 4,00/piece

„Chef's childhood memory“
Meatballs | capers | beetroot
Mashed potatoes
€ 4,00/piece

Corn poulard satay
Marinated cucumbers | peanut-coconut sauce
€ 3,50/piece

„Currywurst“
French fries | ketchup | mayonnaise
€ 4,00/piece

Mason Jar
Braised beef cheeks | mashed celery | Beetroot
€ 4,50/piece

Mini Baked Potato
Sour cream | marinated shrimp | chives
€ 4,00/piece



SÜßE LECKEREIEN

Tiramisu
€ 2,50/Stück

Fruchtspieß
€ 3,00/Stück

Blaubeer- oder Schokoladenmuffin
€ 1,50/Stück

Gefüllter Mini-Windbeutel
€ 1,50/Stück

Apfel-Mandel-Tarte
€ 2,50/Stück

Süßes Tartelette mit Beeren
€ 3,00/Stück

Mousse au chocolat
€ 2,50/Stück

Crème brûlée
€ 2,50/Stück

Stellen Sie sich Ihr „Flying“ Buffet oder Menü selbst zusammen!

Nach Rücksprache mit dem Hotel, ab 20 Personen.

SWEET TREAT

Tiramisu
€ 2,50/piece

Fruit skewer
€ 3,00/piece

Blueberry or chocolate muffin
€ 1,50/piece

Profiteroles
€ 1,50/piece

Apple and almond tart
€ 2,50/piece

Sweet tart with berries
€ 3,00/piece

Mousse au chocolat
€ 2,50/piece

Crème brûlée
€ 2,50/piece

Choose your own „Flying“ buffet or menu and select your favorite dishes!

After consulting the hotel, minimum of 20 people.



Sheraton Snackbuffets

SNACKBUFFET I

(ab 15 Personen)

Wrap | Roastbeef | mediterranes Gemüse
Lachstatar | Sesam | Wasabicrème
Marinierter Fetakäse | Ratatouillesalat

Suppe der Saison

Linsen-Curry-Eintopf | Poulardenbrust
Kleine Frikadellen | Pfeffersauce

Panna Cotta | Fruchtcoulis
Schokoladenbrownies | Sauce

€ 28,00/Person

SNACKBUFFET II

(ab 15 Personen)

Gefülltes Schwedenbrot
(Wahlweise mit gebeiztem Lachs oder rosa Roastbeef)
Caesar Salad | griechischer Salat im Glas
Marinierte Garnelen | Avocado | Mango

Asiatische Nudelpfanne | Aprikosen
Cashewkerne | Tofu
Quiche vom jungen Lauch | Kräutersaitlinge
Spanferkelbäckchen | Kartoffel-Basilikum-Püree

Fruchtspieße | Schokoladensauce
Bananen | Orangen-Karamell-Sauce

€ 36,00/Person

Sheraton Snackbuffets

SNACK BUFFET I

(Minimum of 15 people)

Wrap | roast beef | mediterranean vegetables
Salmon tartar | sesame | wasabi cream
Marinated feta cheese | ratatouille salad

Seasonal soup

Lentil-curry-stew | poularde breast
Small meatballs | pepper sauce

Panna cotta | fruit coulis
Chocolate brownies | sauce

€ 28,00/person

SNACK BUFFET II

(Minimum of 15 people)

Filled Swedish bread
(optional with marinated salmon or roast beef)
Caesar salad | greek salad in a glass
Marinated shrimp | avocado | mango

Asian noodle pan | apricots | cashews | tofu
Quiche of young garlic | herbal mushrooms
Suckling pig chops | potato-basil mash

Fruit skewers | chocolate sauce
Bananas | orange caramel sauce

€ 36,00/person



SNACKBUFFET III

(ab 25 Personen)

Zwiebelmettbrötchen
Matjesfilet | Vollkornbrot
Mozzarella | Tomate | Basilikum
Luftgetrockneter Schinken | Cantaloupe Melone
Hausgebeizter Lachs | Senf–Dill–Emulsion
Geräucherte Forellenfilets | Meerrettich

Kartoffelsuppe | Brotcroûtons

Hackbällchen | BBQ–Sauce
Rostbratwürstchen | Düsseldorfer Löwensenf
Vegetarische Quiche Lorraine
Junge Kartoffeln | Kräuterquark

Gelierte Beeren | Vanillerahm
Gefüllte Mini-Windbeutel
Fruchtspieß
Warmer Apfelstrudel

€ 42,00/Person

SNACK BUFFET III

(Minimum of 25 people)

Onion „mett“ bun
Pickled herring | whole meal bread
Mozzarella | tomato | basil
Air-dried ham | cantaloupe melon
Marinated salmon | mustard-dill emulsion
Smoked trout | horseradish

Potato soup | croutons

Meatballs | BBQ Sauce
Sausages | “Löwensenf” mustard
Vegetarian quiche Lorraine
Young potatoes | curd with herbs

Jellied berries | vanilla cream
Profiteroles
Fruit skewer
Warm apple strudel

€ 42,00/person



Sheraton Buffets

BUFFET I

(ab 20 Personen)

VORSPEISEN

Salat von Tomaten | Pesto | Mozzarellakugeln
Mediterrane Antipasti | Grissini

HAUPTGÄNGE

Gebratener Zander | rahmiges Weinkraut
Gebratene Rosmarinkartoffeln

Filet vom Jungschwein | Estragon–Senf–Sauce
Kartoffel–Gnocchi | saisonales Gemüse

Penne Arrabiata | Oliven | Pilze | Basilikum

DESSERTS

Kuchenauswahl
Obstauswahl

€ 32,00/Person

BUFFET II

(ab 30 Personen)

VORSPEISEN

Reichhaltige Salatbar | Blatt- und Rohkostsalate
Kerne | Croûtons | Essig–Öl–Auswahl

Kaltes Roastbeef | Remouladensauce
Kopfsalatherzen
Lachsvariation | Dill–Senf–Emulsion
Meerrettichrahm
Marinierter Fetakäse | Kürbiskerne

Suppe des Tages

HAUPTGÄNGE

Ragout vom Dammhirsch
Preiselbeer–Meerrettichsauce | Brüssler Kohlspitzen
Schupfnudeln
Kabeljau | Sternanissud | Aprikosen–Lauchgemüse
Duftreis
Käsespätzle | Röstzwiebeln

DESSERTS

Topfenmousse | marinierte Beeren
Crema Catalana
Kaiserschmarrn | Zwetschgenragout

€ 42,00/Person

Sheraton Buffets

BUFFET I

(Minimum of 20 people)

APPETIZERS

Salad of tomato | pesto | mozzarella balls
Mediterranean antipasti | grissini

MAIN COURSES

Roasted pike | creamy wine cabbage
Roasted rosemary potatoes

Filet of young pig | tarragon–mustard–sauce
Potato–gnocchi | seasonal vegetables

Penne arrabiata | olives | mushrooms | basil

DESSERTS

Cake selection
Fruit selection

€ 32,00/person

BUFFET II

(Minimum of 30 people)

APPETIZERS

Large salad bar | leaf and raw vegetables salads
Seeds | croutons | vinegar oil selection

Cold roast beef | remoulade sauce
Lettuce hearts
Salmon variation | dill mustard emulsion
Horseradish cream
Marinated feta cheese | pumpkin seeds

Soup of the day

MAIN COURSES

Ragout of deer
Cranberry-horseradish-sauce | Brussels sprouts
Potato noodles
Codfish | star anise brew | apricot-garlic-vegetables
Fragrant rice
Cheese “spätzle” | fried onions

DESSERTS

Curd mousse | marinated berries
Crema Catalana
“Kaiserschmarrn” | plum ragout

€ 42,00/person



BE FIT – BUFFET

(ab 30 Personen)

VORSPEISEN

Reichhaltige Salatbar | Blatt- und Rohkostsalaten
Kerne | Croûtons | Essig-Öl-Auswahl
Marinierte Oliven | Grissini
Karotten-Orangen-Salat | Weißkrautsalat
Gurken-Dill-Salat | Rote-Bete-Salat
Tomaten | Pesto | Staudensellerie

HAUPTGÄNGE

Picatta von der Maispoularde | Tomatenragout
Lachsfilet unter der Kräuterkruste
Karamelisierter Fenchel
Gnocchi | Ratatouille
Safran-Pilaw | Nüsse | Aprikosen
Bohnen | Karottengemüse

DESSERTS

Cassis-Mousse
Schokoladen Profiteroles
Crème Caramel | marinierte Früchte

€ 42,00/Person

BE FIT – BUFFET

(Minimum of 30 people)

APPETIZERS

Salad bar | leaf and raw vegetable salads
Seeds | croûtons | vinegar oil selection
Marinated olives | grissini
Carrot and orange salad | cole slaw
Cucumber-dill salad | beetroot salad
Tomatoes | pesto | celery

MAIN COURSES

Chicken picatta | tomato ragout
Salmon fillets with a herb crust
Caramelized fennel
Gnocchi | ratatouille
Saffron rice | walnuts | apricots
Beans and carrots

DESSERTS

Cassis mousse
Chocolate profiteroles
Crème caramel | marinated fruits

€ 42,00/person



RUHRPOTT BUFFET

(ab 30 Personen)

VORSPEISEN

Zwiebel-Mett-Igel | Buletten mit Löwensenf
Hausgemachter Heringsdip
Griebenschmalz | Bauernbrot
Schweinskopfsülze | Sauce Remoulade
Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt
Speck-Kartoffelsalat | Krautsalat | Wurstsalat

HAUPTGÄNGE

Reibekuchen mit Apfelmus
„Himmel & Ähd“ - gebratene Blutwurst | Kartoffelpüree
glasierte Apfelscheiben | geröstete Zwiebelringe
Dortmunder Pfefferpotthast
Currywurst | Baguette
Saisonales Gemüse vom Essener Markt
Zanderfilet | Speck | Sauerkraut | Kartoffelpüree
Hähnchenbollen | Risibisi

DESSERTS

Armer Ritter | Vanillesauce
Warmer Milchreis | Sauerkirsch-Ragout
Grießflammeri | Eierlikör
Marinierte Früchte | süßer Quark

€ 44,00/Person

„RUHRPOTT“ BUFFET

(Minimum of 30 people)

APPETIZERS

“Mett” sausage, meatballs with mustard
Homemade herring's dip
Lard | bread
Brawn in aspic jelly | remoulade sauce
Smoked trout fillets | horseradish cream
Roast pork filled with prunes
Bacon potato salad | cole slaw | sausage salad

MAIN COURSES

Potato pancakes | apple purée
Fried black pudding | mashed potatoes
Glazed apple slices | roasted onion rings
Dortmund Pfefferpotthast (peppered beef stew)
Curried sausage | baguette
Seasonal vegetables from Essen market
Zander fillet | bacon on sauerkraut | mashed potatoes
Chicken drumsticks | peas and rice

DESSERTS

French toast | vanilla sauce
Warm rice pudding | sour cherry sauce
Semolina flummery | egg liqueur
Marinated fruit | sweet curd

€ 44,00/person



ITALIENISCHES BUFFET

(ab 30 Personen)

VORSPEISEN

Zucchini-suppe | Thymian

Vitello Tonnato | Thunfischsauce
Fruchtige Honigmelone | luftgetrockneter Schinken
Gebeizter Lachs
Meeresfrüchte | Tomate
Tomate | Mozzarella | Basilikum
Geschmortes Gemüse | Parmesan
Gekochtes Rindfleisch | Olivenmarinade

Zucchini-salat | Blumenkohlsalat | Nudelsalat
Auswahl an Blattsalaten | Dressings
Radicchiosalat

HAUPTGÄNGE

Lasagne mit Kräutern gratiniert
Rinderhüfte | Rosmarin
Poulardenbrust | Oliven | Knoblauch
Zucchini-Tomaten-Gemüse
Gratinkartoffeln

DESSERTS

Obstsalat
Erdbeer- und Pistazieneis
Tiramisu
Haselnuss-Panna Cotta

Brotauswahl | Butter

€ 45,00/Person

ITALIAN BUFFET

(Minimum of 30 people)

APPETIZERS

Courgette soup | thyme

Vitello Tonnato
Fruity honeydew melon | air-dried ham
Marinated salmon
Seafood | tomato
Tomato | mozzarella | basil
Stewed vegetables | parmesan
Boiled beef | olive marinade

Courgette salad | cauliflower salad | noodle salad
Mixed salad | variety of dressings
Radicchio salad

MAIN COURSES

Lasagne gratinated with herbs
Beef haunch | rosemary
Poularde breast | olive | garlic
Courgette-tomato vegetables
Potatoes au gratin

DESSERTS

Fruit salad
Strawberry und pistachio ice cream
Tiramisu
Hazelnut panna cotta

Bread selection | butter

€ 45,00/person



Sheraton 3-Gang Menüs

MENÜ 1

SUPPE

Apfel-Sellerie-Suppe | Streifen vom Serrano Schinken

HAUPTGANG

Jungschweinfilet in Backpflaumensauce
Mandel-Brokkoli im Fenchellöffel | Mohn-Schupfnudeln

DESSERT

Weißes Kaffeeparfait | Mangomark | Baileys-Espuma
Marinierte Früchte

€ 36,00/Person

MENÜ 2

VORSPEISE

Heimischer Feldsalat | warmes Kartoffeldressing
krosser Speck | Brotcroûtons | Kirschtomaten

HAUPTGANG

Geschmorte Lammhaxe | Ragout von Apfel, Sellerie,
Kartoffeln und Rosinen

DESSERT

Westfälische Quarkspeise | eingelegte Schattenmorellen
Pumpnickel

€ 39,00/Person

MENÜ 3

SUPPE

Tomatenconsommé | Mozzarella | Kirschtomaten

HAUPTGANG

Souffliertes Filet vom Saibling
Geräuchertes Pastinakenpüree | glacierte Zucchini

DESSERT

Joghurtmousse | Bananenbrot
Ragout von der Zwergorange

€ 42,00/Person

Sheraton 3-Course Menus

MENU 1

SOUP

Apple-celery soup | serrano ham

MAIN COURSE

Filet of young pig in prune sauce | almond-broccoli in
„fennel spoon“ | poppy noodles

DESSERT

White coffee parfait | mango pulp | Baileys-espuma
marinated fruits

€ 36,00/person

MENU 2

APPETIZER

Local leaf salad | warm potato dressing | crispy bacon
croûtons | cherry tomatoes

MAIN COURSE

Stewed lamb knuckle | ragout of apple, celery, potato and
raisin

DESSERT

Westphalian curd dish | marinated morello cherries
pumpnickel

€ 39,00/person

MENU 3

SOUP

Tomato consommé | mozzarella | cherry tomatoes

MAIN COURSE

Prompted filet of char | smoked parsnip mash
Glazed courgettes

DESSERT

Yogurt mousse | banana bread
Kumquats ragout

€ 42,00/person



Sheraton 4-Gang Menüs

MENÜ 4

VORSPEISE

Mousse von der Entenleber | Muskato Geele im Salatnest
Parmesanhippe

SUPPE

Kürbisschaumsüppchen | Himbeeressig

HAUPTGANG

Kalbsfilet | Honig-Schalottensauce | Rübchenallerlei
Weiße Bandnudeln

DESSERT

Komposition von Cassissorbet
Mousse von Valrhona Schokolade | Orangentörtchen

€ 59,00/Person

MENÜ 5

VORSPEISE

In Whiskey gebeizter Lachs | Schalotten–Ingwer–Sauce
krause Endivie

ZWISCHENGANG

Tranchen von der Perlhuhnbrust | Tomatenrisotto
Balsamicojus

HAUPTGANG

Kaninchenfilet im Kräutermantel | buntes Linsenallerlei
Olivenpolenta

DESSERT

Limettenmousse | Mangosorbet | Champagner–Espuma

€ 64,00/Person

Sheraton 4-Course Menus

MENU 4

APPETIZER

Mousse of duck liver | muskato jelly | salad
parmesan

SOUP

Pumkin soup | raspberry vinegar

MAIN COURSE

Filet of veal | honey–shallot sauce | mixed carrots
white tagliatelle

DESSERT

Composition of cassis sorbet | mousse of Valrhona
chocolate | orange tartlet

€ 59,00/person

MENU 5

APPETIZER

Whiskey marinated salmon | shallot–ginger sauce
Endive

INTERMEDIATE COURSE

Tranches of guineafowl breast | tomato risotto
Balsamico jus

MAIN COURSE

Rabbit filet in herbs | mixed lentils | olive polenta

DESSERT

Lime mousse | mango sorbet | Champagne–espuma

€ 64,00/person



Sheraton 6-Gang Menüs

MENÜ 6

VORSPEISE

Carpaccio vom Seeteufel in Estragon Vinaigrette

SUPPE

Weißes Tomatensüppchen | sautierte Garnele

ZWISCHENGANG

Jakobsmuschel im Strudelblatt | Erbsen-Minz-Püree
Vanilleschaum

SORBET

Mojitosorbet

HAUPTGANG

Rosa gebratene Entenbrust | Himbeeressig-Jus
Balsamicoschalotten | grüner Spargel
Kartoffel-Sellerie-Püree

DESSERT

Gebackenes Vanilleeis | Mangocoulis | Limettentarte
Tonkabohnen-Espuma

€ 76,00/Person

MENÜ 7

VORSPEISE

Carpaccio vom Kalb | Olivenmarinade
Gebakener Ruccola | geriebener Manchegokäse

SUPPE

Steinpilzconsommé | gefüllte Crêperoulade

ZWISCHENGANG

Strudel von Blutwurst | Apfel | junger Lauch
Trüffelpüree

SORBET

Meerrettich-Honig-Sorbet mit Sherry

HAUPTGANG

Komposition von Seezunge, Riesengarnele,
Nordmeerlachs und Meerbarbe | Safran-Linguini
Gemüse

DESSERT

Dessertvariation „Sheraton“
Weißes Kaffeeparfait | marmorierte Schokoladenmousse
Apfeltartin | frische Beerenfrüchte

€ 82,00/Person

Bei allen Menüs werden Brot und Butter auf den Tischen eingedeckt.

Sheraton 6-Course Menus

MENU 6

APPETIZER

Carpaccio of monkfish in tarragon vinaigrette

SOUP

White tomato soup | sautéed prawn

INTERMEDIATE COURSE

Scallop in strudel leaf | pea-mint mash
Vanilla foam

SORBET

Mojito sorbet

MAIN COURSE

Medium roasted duck breast | raspberry-vinegar-jus
Balsamic shallots | green asparagus
Potato-celery mash

DESSERT

Baked vanilla ice-cream | mango coulis | lime tarte
Tonka bean espuma

€ 76,00/person

MENU 7

APPETIZER

Carpaccio of veal | olive marinade | baked rocket salad
Grated Manchego cheese

SOUP

Boletus consommé | filled Crêpes

INTERMEDIATE COURSE

Strudel of black pudding | apple | young garlic
Truffle mash

SORBET

Horseradish-honey sorbet | Sherry

MAIN COURSE

Composition of sole, giant prawn, German sea salmon
and goatfish | saffron-linguini | vegetables

DESSERT

Dessert variation „Sheraton“
White coffee parfait | marbled chocolate mousse
Apple tartine | fresh berries

€ 82,00/person

All menus will be served with bread and butter.

Auf Grund der aktuellen Situation und der stark steigenden Lebensmittelpreise können sich Preisänderungen ergeben. Ebenso können Abweichungen auf Grund von Lieferengpässen entstehen. | *Due to the current situation and the significant increase of food and beverage prices, there might be changes in the mentioned prices. Furthermore, there might be changes due to delivery problems.*