



Sheraton

ESSEN HOTEL



Entdecken Sie unseren Bistro Lunch

€13,50
PRO PERSON

BISTRO AM PARK
MONTAGS BIS FREITAGS (AUSSER AN FEIERTAGEN)
12:00 – 15:00 UHR.

Genießen Sie unseren Bistro Lunch, ein 3-Gang-Menü mit Vorspeise oder Suppe und Dessert in Buffetform. Den Hauptgang erhalten Sie als Tellergericht von unserem Servicepersonal serviert.

Neugierig geworden?

Dann registrieren Sie sich noch heute für unseren Newsletter auf www.sheratonessen.com

BISTRO-LUNCH-Menü

KW 46

vom 12.11. bis 18.11.2018

MONTAG

Steak vom Jungschweinrücken unter der Pesto-Kruste mit Pfannengemüse und Kartoffel-Wedges

oder

Vegetarische Tortellini in Pilzrahmsauce dazu Beilagensalat

DIENSTAG

Winterlicher Linseneintopf mit Kassler-Würfel oder

Vegetarische Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pesto

MITTWOCH

Kräuterspießbraten dazu Bayrischen Kraut und Serviettenknödel

oder

Frühlingsrollen Vegetarisch mit Glasnudeln und süßer Sojasauce

DONNERSTAG

Kartoffel- Steinpilzpürree mit gebratenen Scampi-Spießen

oder

Kürbis- Aprikosen-Risotto mit Rösti Talern

FREITAG

Seelachsfilet unter der Senfkruste dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Vegetarischer Nudel-Gemüseauflauf mit herzhaftem Käse überbacken

KW 47

Vom 19.11. bis 25.11.2018

MONTAG

Von der Putenbrust in Pfefferrahmsauce dazu Blumenkohl und Kartoffelplätzchen

oder

Eierpfannkuchen mit jungem Blattspinat und Käse gefüllt

DIENSTAG

Rotbarschfilet unter der Tomatenkruste dazu Paprikagemüse und Röstkartoffeln

oder

Gnocchi in Tomatenpesto dazu Beilagensalat

MITTWOCH

Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatensauce dazu Tagliatelle

oder

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote auf bunter Pfeffersauce

DONNERSTAG

Schweinefiletspitzen „Asiatisch pikant“ mit Wokgemüse und Reis

oder

Penne Regate mit Ragout von Pilzen in Thymianrahm

FREITAG

Buntbarschfilet in Estragon-Senfsauce dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

oder

Vegetarische Spinatknödel auf bunter Pfeffersauce