



**Sheraton**<sup>®</sup>  
OFFENBACH HOTEL



# Arrangements für die Advents- und Weihnachtszeit 2018

MANAGED BY



**RIMC**  
Hotels & Resorts



## Weihnachtsfeier im PURE Restaurant

### Weihnachtspackage

max. 22 Personen

Genießen Sie Gaumenfreuden in außergewöhnlichem Ambiente: Das PURE Restaurant besticht durch modernes Design, künstlerische Akzente und ein einzigartiges Raumkonzept in einer ehemaligen Schwimmhalle – und unser Küchenteam begeistert mit einem kreativen 3-Gang Menü.

#### WEIHNACHTSPACKAGE

- \* eines unserer beiden weihnachtlichen 3-Gang-Menus
- \* Menükarten
- \* Festlich geschmückte Tafeln

**€ 44 pro Person**

**€ 65 pro Person**

**inkl. Weihnachtlichem Begrüßungscocktail mit Fingerfood Auswahl**

### Weihnachtlicher Empfang

Genießen Sie weihnachtliches Flair auf unserer verschneiten Terrasse. Lassen Sie Ihre Tagung weihnachtlich ausklingen oder verleihen Sie Ihrer Veranstaltung einen besonders stimmungsvollen Auftakt. Unser Weihnachts-Empfang mit Glühwein auf unserer winterlichen Terrasse ist am schönsten, wenn die Schneeflocken leise vom Himmel fallen...

**€ 3,50 pro Tasse Glühwein**

**weitere Speisen und Getränke auf Anfrage**

Sprechen Sie uns an – wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

ANFRAGEN, BERATUNG & RESERVIERUNG

T – (49) (069) 82999 888

Email: [events@sheratonoffenbach.com](mailto:events@sheratonoffenbach.com)



## Weihnachtsfeier im Büsing Palais

### Weihnachtspackage

Ab 30 Personen

Der Charme einer Epoche: Im 18. Jahrhundert wurde das Büsing Palais erbaut und gibt Ihrer Weihnachtsfeier, für bis zu 250 Personen durch seine neo-barocke Architektur einen besonderen Reiz. Abgerundet durch ein festliches Buffet oder ein 3-Gang Menü erleben Sie einen besonderen Abend.

#### WEIHNACHTSPACKAGE

- \* Weihnachtlicher Begrüßungscocktail
- \* Kleine Fingerfood-Auswahl zum Empfang
- \* Festliches Buffet (siehe folgend) oder eines unserer beiden weihnachtlichen 3-Gang-Menüs
- \* Menükarten
- \* Stuhlhussen (in begrenzter Anzahl möglich)

**€ 68,00 pro Person**

**€ 110,00 pro Person**

**inkl. Getränkepauschale für 5 Stunden**

(alkoholfreie Getränke, Wein, Bier, Kaffee und Tee)

## Weihnachtsmenüs 2018

Ab 10 Personen

### Menü I

#### VORSPEISE

Schaumsuppe vom Rucola mit Flusskrebsschwänzen und Keta-Kaviar

#### HAUPTGANG

Tranchen von der Schweinelende im Lebkuchenmantel mit glasierten Cipollini Zwiebeln, Wirsing in Rahm und Kartoffelgratin

#### DESSERT

Weihnachtsmousse mit Lebkuchen aromatisiert auf Rhabarberkompott und Schokoladenspeer



## Menü II

### VORSPEISE

Hummerschaumsuppe mit Krabbenküchlein

### HAUPTGANG

Zweierlei von der Gänsebrust und -keule an milder Thymiansauce, Preiselbeerrotkohl und geschmolzene Semmelknödel

### DESSERT

Dessertétagère  
Passionsfruchtcreme, Cake Pop und Weihnachtseis

## Weihnachtsbuffet

Ab 30 Personen

### VORSPEISEN

Graved Lachstorte mit Frischkäse in Crêpes  
Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets an Senfsauce  
Maispouardenbrust auf geschmortem Fenchel  
Kalbsfleischpastete und Terrine mit Preiselbeeren  
Schinkenduett mit Melonenspalten und Birnen-Chutney  
Zartweizensalat mit knackigem Gemüse und Kräutern  
Carpaccio von der roten Bete mit Limonen-Crème fraîche  
Knackiger Blattsalatmix mit Sprossen an Balsamicodressing

### SUPPE

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Ingwer und Karotten

### HAUPTGÄNGE

Gänsebrust böhmische Art gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen, dazu Kartoffelklöße und Rotkohl  
Gratinierte Medaillons vom Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin  
Lachsfilet im Blätterteig mit asiatischem Duftreis  
Vegetarische Nudelpfanne mit getrockneten Tomaten und Gemüse  
Winterliche Gemüseauswahl

### DESSERT

Weihnachtliches Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Mousse au Chocolate mit Whiskey aromatisiert  
Kaiserschmarrn mit Mandeln und Vanillesauce  
Weihnachtliches Gebäck

Baguette und Butter



## **Weihnachtsbuffet II**

**Ab 30 Personen**

### **VORSPEISEN**

Ganzer pochiertes Lachs mit Currybutter  
Cocktail von Flusskrebse und Gemüsestreifen in American Dressing  
Geräucherte Entenbrust mit Honig und grünem Pfeffer  
Rindersaftschinken auf Sauerkirsch-Chutney  
Birnen-Selleriesalat mit Walnüssen  
Türmchen von Antipasti mit getrockneten Tomaten und Vinaigrette  
Cous Cous Salat vegetarisch mit Minze und Gurken  
Blattsalatauswahl mit Croûtons an Hausdressing

### **SUPPE**

Hummercremesuppe mit Krabbenbrot

### **HAUPTGÄNGE**

Knusprige Gans an Thymiansauce mit gefüllten Äpfeln,  
Preiselbeerrotkohl und geschmolzenen Klößen  
Wildragout mit grünem Pfeffer, Wachholderbeeren und Butterspätzle  
Gratinierter Wildlachs an Safranschaum mit Gemüseauswahl und Reisduett  
Penne mit Trüffelaroma, Paprikawürfeln und feinen Kräutern

### **DESSERT**

Waffelstation mit Vanillesoße, Eierlikörsahne und Schokoladenraspeln  
Champagnercreme im Baumkuchenmantel  
Eisbombe abgeflammt mit Zitronenbaiser  
Weihnachtliches Gebäck

Baguette und Butter