



Sheraton®
OFFENBACH HOTEL



Arrangements für die Advents- und Weihnachtszeit 2017



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-Menüs
- * 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.offenbach@sheratonoffenbach.com



Weihnachtsmenüs 2017

Ab 10 Personen

Menü I

VORSPEISE

Paprika-Möhrensuppe mit Ingwer

HAUPTGANG

Gefüllte Brust vom Maishähnchen auf buntem Gemüseduett und Kartoffelgratin

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit Lebkuchen aromatisiert an hausgemachten Rumfrüchten

Menü II

VORSPEISE

Hummerschaumsuppe mit ihrer Einlage

HAUPTGANG

Brust und Keule von der Gans, Preiselbeerjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

DESSERT

Geschichtetes Spekulatiusmousse



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 2017

Ab 10 Personen

Menü I

VORSPEISE

Paprika-Möhrensuppe mit Ingwer

HAUPTGANG

Gefüllte Brust vom Maishähnchen auf buntem Gemüseduett und Kartoffelgratin

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit Lebkuchen aromatisiert an hausgemachten Rumfrüchten



Menü II

VORSPEISE

Hummerschaumsuppe mit ihrer Einlage

HAUPTGANG

Brust und Keule von der Gans, Preiselbeerjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

DESSERT

Geschichtetes Spekulatiumousse

Weihnachtsbuffet 2017

Ab 30 Personen

VORSPEISEN

Verschiedene Blattsalate mit Buttermilch-Trüffeldressing
Feinster Serrano-Schinken an Melonensalat
Medaillons vom Kanadischen Wildlachs mit gefüllten Eiern
Räucherfischduett auf Orangen-Fenchelsalat
Linsensalat mit Apfel und rosa gebratenem Wildschweintrüffel
Rote Bete-Carpaccio mit Sauerrahmdip

SUPPE

Kürbisschaumsuppe mit Ingwer und Karotten

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Lammkeule in kräftiger Rotweinsauce
Breite Speckbohnen und Rübchen
Wildragout mit Pilzen und Nüssen
Kartoffelknödel mit Butterschmelz
Lachs im Blätterteig an Safranschaum mit asiatischem Duftreis

DESSERT

Bratapfel serviert mit Bischofssoße
Weihnachtliche Panna Cotta auf Fruchtspiegel
Mini Eisbomben im Baisermantel
Buntes Obstarrangement mit gerösteten Nüssen
Auswahl von weihnachtlichem Gebäck