



Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlichen Dank für Ihr Interesse am ArabellaSheraton Airport Hotel in Düsseldorf.

Bitte finden Sie beiliegend detaillierte Informationen zum Sheraton Düsseldorf Airport Hotel.

Im Tagungsbereich stehen unseren Gästen 18 attraktive Veranstaltungsräume mit Teilnehmerkapazitäten bis zu 100 Personen + 8 Convertible-Rooms zur Verfügung. Die Grundausstattung aller Räume beinhaltet Tageslicht, Klimaanlage, ISDN-/Modemanschlüsse, DSL-Anschluss auf Anfrage, W-LAN und eine moderne technische Ausstattung.

Für kleinere Tagungsgruppen mit bis zu 15 Teilnehmern, bietet sich unsere internationale à la Carte Küche für den Abend an. Das Speisenangebot reicht von vegetarischen und exzellenten Fischgerichten bis hin zu traditioneller deutscher Küche.

Gerne steht Ihnen unser Küchenchef für individuelle Wünsche zur Verfügung.

Bei Fragen und für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne unter der Rufnummer 0211/ 4173-719 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

Sheraton Düsseldorf Airport Hotel
Hella El Gouireh
Conference Sales Manager

Sheraton Duesseldorf Airport Hotel

Im Flughafen Duesseldorf
40474 Duesseldorf, Germany
T (49)(211) 4173 719
F (49)(211) 4173 717
E-Mail: hella.elgouireh@sheraton.com
sheraton.com/dusseldorf





Menü Vorschläge

Menü 1

Rucola-Basilikumsüppchen mit kandierter Garnele
und Safranschaum

Medaillon vom Weiderind mit Roquefort gefüllt
auf geschmolzenen Tomaten
und Bamberger Hörnchen

Panna Cotta im Glas serviert mit Maraschinoschaum
und frischen Beeren

Euro 36,00 pro Person

Menü 2

Würzig marinierter Feldsalat mit Ziegenkäsepraliné
und Tomaten-Erdbeerdressing

Rosa gebratenes Lammcaree auf jungem Gemüse
und Olivenrisotto

Mojitosorbet mit Minze und Rohrzucker

Euro 33,00 pro Person

Menü 3

Consommé von der Stauchtomate mit Orangenklößchen
und frischem Kerbel

Millefeuille vom Seeteufel mit Zucchini, Aubergine
und Taleggio Kartoffeln

Mousse von der Valrhonasschokolade
mit Eierlikörschaum

Euro 32,00 pro Person



Menu 4

Veal and beef carpaccio with basil juice
and parmesan shavings

Curried potato soup with gratinated goat's cheese
and herb-flavoured frothed milk

Simmered veal fillet on beans with bacon
and potato-and-carrot puree

Caramel ice-cream in a chocolate cage with
pureed strawberry and orange balsamico
Per person €48

Menü 5

Rucola-Kirschtomatensalat mit gegrillten Garnelen
und Balsamicovinaigrette

Schaumsuppe vom roten Curry
und grünem Apfel

Getrüffelte Perlhuhnbrust auf Wurzelgemüse
und Steinpilzpolenta

Geflämmte Zitronentarte mit Marzipanschaum
und mazerierten Erdbeeren

Euro 45,00 pro Person

Menü 6

Terrine vom Hofhuhn mit Ananassalsa
und würzigen Friséeflocken

Pot au feu von der Jacobsmuschel mit gehobeltem Sommertrüffel
und frischer Gartenkresse

Tranche vom Spanferkelkotelette auf Belottibohnenpüree
und Rucola-Reistaler

Cremiges Tiramisu mit lauwarmen
Grand Manier-Beeren

Euro 44,00 pro Person



Menü 7

Carpaccio vom Seeteufel
mit Dörrpflaumen und Paprikapesto

Gelbes Zuccinirahmsüppchen mit Kalbsklößchen
und Gänseleberespuma

Lammfilet im Kräutermantel auf Auberginenmousse
und erröteten Kartoffeln

Bonbon vom schottischen Wildlachsm Rettich-Lauchmantel mit feinen Gemüsestreifen
und Rosmarinkartoffeln

Karamellisierte Ananas
mit Rosmarin-Honigeis

Euro 59,00 pro Person

Menü 8

Lauwarm gratinierter Ziegenkäse
mit Honigschalotten
und Feldsalat

Cappuccino von der Kokosnuss
mit Chilli und gegrillten Garnelen

Traubensorbet mit Minze

Rosa gebratene Entenbrust
auf Steinpilzen
und rote Beete-Risotto

Creme Brulée

Euro 55,00 pro Person



Vegetarische Menü Vorschläge

Vegetarische Menüvorschläge:

Menü 1

Schmortomatensuppe mit Ziegenkäse
und Balsamicoreduktion

Kleine Gemüsemedaillonsin Paprikarahm
und Tomaten-Spargelrisotto

Schokoladenmoussemit Vanillesahne
und gezuckerten Erdbeeren

Euro 28,00 pro Person

Menü 2

*Würzig marinierter Mozzarellamit Strauchtomaten
und Basilikumsaft*

*Penne in Paprikapesto
mit geschmolzenen Tomaten*

*Mojitosorbet
mit Rohrzucker und Minze*

Euro 29,00 pro Person

Menü 3

Würzig marinierter Feldsalat
mit gebratenen Pilzen und Joghurtdressing

Kartoffel-Spinatstrudel mit Nüssen und arabischen Gewürzen
und Tomatenchutney

Karamellisierte Ananas
mit Rosmarin-Honigeis

Euro 33,00 pro Person



Buffetvorschläge

Mediterranes Buffet:

Coppa und luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen
und Feigenwürziger marinierter Mozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Gegrilltes eingelegtes Gemüse mit Gartenkräutern und Knoblauchdip

Artischocken in Zitronendressing

Scampi in Tomatenpesto

Schafskäse mit roten Zwiebeln und Oliven

Vitello Tonnato mit Kapern und Zitrone

Verschiedene Salate, Rohkost und Dressings

Brot und Butter

Gelbes Zucchini-Süppchen

Kleine Saltimbocca von der Pute, Rind und Schwein auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Kleine Fischmedaillons auf Oregano – Zwiebelconfit in Limettensauce mit Olivenrisotto

Rigatoni mit Austernpilzen und Rucicola - Gorgonzolasauce

Tiramisu mit Erdbeeren Panna Cotta mit Maraschinoschaum

Amarettocreme

ab 30 Personen Euro 48,00 pro Person

ab 50 Personen Euro 45,00 pro Person

Gläsernes Buffet:

(wird alles in kleinen Gläsern serviert)

Hähnchenspieße , Kleine Fleischbällchen , Mini Frühlingsrollen

Currywurst

Verschiedene Salate mit Lachstranchen

gebratenen Rinderhufstreifen

Gebratener Müritzer Zander auf gelben Linsen

Kalbsgeschnetzeltes auf getrüffeltem Kartoffelpüree

Schokoladenmousse mit leichter Chillinote , Panna Cotta mit frischen Beeren

Geschnittenes Obst mit Grand Manier

ab 30 Person Euro 35,00 pro Person

ab 50 Personen Euro 32,50 Pro Person



Rheinisches Buffet:

Eingelegter Brathering, Kasseler mit saurem Gemüse
Wurstplatte mit Rauchwurst, Zwiebelmett und Flöns
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich, „Halver Hahn“

Verschiedene Salate, Rohkost,
Dressings und Garnituren

Brotsortiment mit Schmalz und Butter

Rheinische Kartoffelsuppe mit Croutons

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Gebratenes Zanderfilet mit Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln
Hämmchen mit Sauerkraut und Püree, Reibekuchen mit Apfelmus

Makai (Zimtquark mit Zwetschgenkompott)
Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelkuchen, Pumpnickelmousse

ab 30 Personen Euro 36,00 pro Person
ab 50 Personen Euro 34,00 pro Person
Dazu unlimitiert Altbier und Kölsch Euro 8,50 pro Person.

Tölzer Buffet:

Sülzfleisch mit feiner Remouladensauce
Tölzer Bauernschinken mit essigsauerm Gemüse
Geräucherte Regenbogenforelle
Kalbsbraten in Kräuternessig
Erdäpfelsalat, Schichtsalat, bayerischer Krautsalat
Tölzer Wurstsalat, Obazda, saure Semmelknödeln
Frische Blattsalate mit feinen Dressings

Brot und Brötchenauswahl mit Griebenschmalz und Landbutter

Hochzeitssuppe mit viererlei Einlage

Schweinelende in Rahmschwammerln und Serviettenknödeln
Gebackene Haxen mit Sauerkraut und Erdäpfelschnee
Gebratenes Zanderfilet auf Meerrettichschaum
mit Butterkartoffeln und Wirsinggemüse

Auswahl von Bayerisch Cremes
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenpalatschinken mit Schokoladensauce

ab 30 Personen Euro 38,00 pro Person
ab 50 Personen Euro 36,00 pro Person



Kaffeepausen

Sie haben die Wahl aus folgenden Kaffeepausen:

Lifestyle Pause”

Kaffee und Tee
Brainfood
Bananen- und Kokoschips
Haferflockenkekse
Karottenkuchen
Bionade

“Fit For Fun”

Kaffee und Tee
Orangensaft
Frischer Obstsalat
Joghurt mit Beeren und Minze
Müsli-Riegel
Cerealien mit frischer Milch

”Rheinische Paus´”

Kaffee und Tee
Röggelchen mit Zwiebelmett und Käse
Schmalzbrote
Rote Grütze mit Vanillesauce
Malzbier

“ Mediterrane Pause“

Kaffee und Tee
Caprese
Grissini mit Schinken und Ruccola
Olivenos (gefüllte panierte Oliven)
Marinierte Antipastispiesse
Mandelkuchen
Alkoholfreier Prosecco



American Break“

Kaffee und Tee
Donuts, Brownies
Sandwiches
Bagels mit Frischkäse und
Räucherlachs
Eistee

“Schokoweltreise“

Kaffee und Tee
Pralinen
Schokoladenbrunnen mit
Früchtesticks
Ovomaltine

“Wiener Melange“

Kaffee und Tee
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Marillenknödel
Mélange
Almdudler (Kräuterlimonade)

Jede Kaffeepause für nur
12,00 Euro pro Person