

Festive Season at

S O F I T E L

FRANKFURT OPERA

Candlelight







Contents

Lili's Bar

Le Petit Prince Le Goûter

Page 5-6

Apero Chic

Page 7-8

Restaurant Schönenmann

Gans Menü

Goose menu

Page 9

Gans to Go

Goose to go

Page 10-11

Luxuriöser Heiligabend

Luxurious Christmas Eve

Page 12-13

Genussvolle Weihnachtstage

Indulgent Christmas Day & Boxing Day

Page 14-15

“Réveilonner” - Feiern Sie stilvoll in das neue Jahr

“Réveilonner” - Celebrate the New Year in style

Page 16-17

Weihnachtsfeiern

Christmas Parties

Page 18-19

Sofitel Spa

Page 20

Festliche Übernachtungen

Festive overnight stays

Page 21

Kontakt

Contact

Page 22



Die Feierlichkeiten beginnen hier

The celebrations start here

Feiern Sie während der Festtage die “Joie de Vivre”
im Sofitel Frankfurt Opera!

Celebrate the “joie de vivre” this Festive Season
at Sofitel Frankfurt Opera!



Le Gouter - Le Petit Prince

“MAN SIEHT NUR MIT
DEM HERZEN GUT. DAS
WESENTLICHE IST FÜR DIE
AUGEN UNSICHTBAR.”

“IT IS ONLY WITH THE HEART
THAT ONE CAN SEE RIGHTLY;
WHAT IS ESSENTIAL IS
INVISIBLE TO THE EYE.”

Le Goûter

Lobby & Lili's Bar
Täglich von 15 bis 17 Uhr
Daily from 3 p.m. until 5 p.m.

Tee, Kaffee, Kaffeespezialitäten oder heiße Schokolade
Erdbeermascapone Törtchen mit Rosengel, Rosenschaum und Rosenblättern
Liquid Bethmännchen Shot
Pro Tisch ein "Der kleine Prinz" Buch

Tea, coffee, coffee specialities or hot chocolate
Strawberry mascapone tartlet with rose gel, rose foam and rose petals
Liquid Bethmännchen Shot
A "The Little Prince" book per table

29,50€ pro Person
29,50€ per person



Step into the world of **Le Petit Prince** with **Sofitel**.





Apéro Chic

**Vom 11. November bis 23. Dezember 2023
zwischen 17 und 19 Uhr abends in Lili's Bar
From 11th November until 23rd December 2023
evenings from 5 p.m. until 7 p.m. in Lili's Bar**

Als Inbegriff französischer Joie-de-Vivre ist der Apéro Chic eine Zeit am frühen Abend, um Kontakte zu knüpfen, sich zu entspannen, Freunde und Familie zu treffen und sich mit Drinks und kleinen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

The epitome of French joie-de-vivre, Apéro Chic is a time in the early evening to socialise, relax, meet friends and family and indulge in drinks and small delicacies.

Starten Sie Ihren Abend mit einem liebevollen „Tchin Tchin“ bei einem, extra für diese Zeit kreierten Espresso Martini d'Or oder ein exquisites Glas Veuve Clicquot, dazu reichen wir Ihnen und Ihren Lieben kleine Köstlichkeiten aus dem Schatzkistchen. Start your evening with an affectionate “chin-chin” over a specially created Espresso Martini d'Or, or an exquisite glass of Veuve Clicquot, accompanied by small delicacies from the treasure chest for you and your loved ones.

Französische „Happy Hour“ mit Flair & regionaler Raffinesse.
French “Happy Hour” with flair & regional refinement.

19,50€.



Gans Menü

Goose menu



**Vom 11. November bis 23. Dezember 2023
zwischen 18 und 21 Uhr abends**
**From 11th November until 23rd December 2023
evenings from 6 p.m. until 9 p.m.**

Unsere legendäre Ganze Gans

Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel | glacierte Maronen | Jus | Marzipan-Mandel-Bratapfel
Our legendary whole goose.

Apple-red cabbage | potato dumplings | glazed chestnut | jus | marzipan-almond roast apple

199€ für mindestens 4 Personen

Bitte reservieren Sie mindestens 36 Stunden im Voraus.

199€ for minimum of 4 persons

Reservations to be booked a minimum of 36 hours in advance.





Gans to Go

Goose to go

Ab Samstag, den 11. November 2023
From Saturday, 11. November 2023

Bestellen Sie unsere legendäre Ganze Gans für daheim,
für 4 Personen mit herrlichen Beilagen:

Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel | glacierte Maronen | Jus | Marzipan-Mandel-Bratapfel

Order our legendary whole goose for home,
for 4 persons with delicious side dishes:

Apple-red cabbage | potato dumplings | glazed chestnut | jus | marzipan-almond roast apple

**Freuen Sie sich außerdem über eine Flasche korrespondierenden Rotwein,
sowie eine kleine Überraschung aus unserer Patisserie.**

You will also be delighted to receive a bottle of specially selected red wine,
and a small surprise from our patisserie.

199€ für 4 Personen

Bitte bestellen Sie mindestens 36 Stunden im Voraus,
da jede Gans frisch und individuell für Sie zubereitet wird.

199€ for 4 persons

Please order minimum 36 hours in advance,
as each goose is freshly and individually prepared for you.





Luxuriöser Heiligabend im Restaurant Schönemann

Luxurious Christmas Eve at Schönemann Restaurant

Genießen Sie mit uns am 24. Dezember besinnliche Stunden in stilvollem Ambiente.

Um 18 Uhr beginnend mit einem Aperitif zur Begrüßung,
starten wir in eine exclusive 5 Gang Menü-Folge mit korrespondierender Weinbegleitung:

On 24th December enjoy merry hours with us in a stylish ambience.

At 6pm we welcome you with an Aperitif,
before an exclusive 5-course menu with selected wine pairing



Ganzvolles Amusebouche a la mode

Glamorous Amusebouche a la mode

Hirschrücken in heimischen Waldaromen gebeizt

Cranberrie Chutney | Eiszapfensalat | Früchtebrot-Creme

Saddle of venison marinated in local forest aromas

Cranberry chutney | ice cream apple salad | fruit bread cream

Espresso von der Roten Bete

Buchweizen-Blini | Rote Zwiebeln | frozen Moscow Mule Granité

Beetroot espresso

Buckwheat Blini | red onion | frozen moscow mule granité

Knusperkugel & geträffelte Praline vom heimischen Rinderfilet

Topinambur | gebackene Schwarzwurzel | Pinot Noir Jus

Crispy ball & truffled praline of local beef fillet

Jerusalem artichoke | baked salsify | pinot noir jus

Lebkuchen Parfait

Mandarinen-Gel | Ananas | Zweierlei von der Mandel

Gingerbread parfait

Mandarin orange gel | pineapple | almond two ways

Kleine festliche Süßigkeiten aus unserer Patisserie

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Small festive sweets from our patisserie

Coffee & coffee specialities

199€ pro Person

Aperitif | 5 Gang-Menü | Weinbegleitung | Mineralwasser | Kaffeespezialitäten

199€ per person

Aperitif | 5 course menu | wine pairing | mineral water | coffee specialities



Genussvolle Weihnachtstage im Restaurant Schönemann

Indulgent festive days at Schönemann Restaurant

Genießen Sie entspannt im Freundes- & Familienkreis am 25. und 26. Dezember.

Lassen Sie sich und Ihre Lieben von uns verwöhnen und umsorgen.

Wählen Sie dabei zwischen Menübeginn um 12:30 Uhr oder 18:30 Uhr.

Relax and enjoy memorable moments with family and friends on December 25th and 26th.

Let us spoil you and your loved ones.

Choose between a 12:30 p.m. or 6:30 p.m. seating, with an Aperitif to start the celebrations.



Ganzvolles Amusebouche a la mode
Glamorous Amusebouche a la mode

Hirschrücken in heimischen Waldaromen gebeizt
Cranberrie Chutney | Eiszapfensalat | Früchtebrot-Creme
Saddle of venison marinated in local forest aromas
Cranberry chutney | ice cream apple salad | fruit bread cream

Espresso von der Roten Bete
Buchweizen-Blini | Rote Zwiebeln | frozen Moscow Mule Granité
Beetroot espresso
Buckwheat Blini | red onion | frozen moscow mule granité

Knusperkugel & geträffelte Praline vom heimischen Rinderfilet
Topinambur | gebackene Schwarzwurzel | Pinot Noir Jus
Crispy ball & truffled praline of local beef fillet
Jerusalem artichoke | baked salsify | pinot noir jus

Lebkuchen Parfait
Mandarinen-Gel | Ananas | Zweierlei von der Mandel
Gingerbread parfait
Mandarin orange gel | pineapple | almond two ways

Kleine festliche Süßigkeiten aus unserer Patisserie
Kaffee & Kaffeespezialitäten
Small festive sweets from our patisserie
Coffee & coffee specialities

159€ pro Person
Aperitif | 5 Gang-Menü | Mineralwasser | Kaffeespezialitäten
159€ per person
Aperitif | 5 course menu | mineral water | coffee specialities



“Réveilonner”

- Feiern Sie stilvoll das neue Jahr

“Réveilonner” - Celebrate the New Year in style



Begrüßen Sie mit uns das neue Jahr und lassen das zurückliegende entspannt ausklingen.
Beginnend mit einem „Apero créatif“ um 17:30 Uhr und entspannten Klängen leiten wir Ihr
extravagantes Sieben-Gänge-Menü.

Feiern Sie anschließend bei DJ-Klängen & Live-Musik mit uns ins Jahr 2024 - pünktlich
um Mitternacht begrüßen wir gemeinsam das neue Jahr mit einem Glas exclusiven Vintage
Champagner & luxuriösen Kleinigkeiten aus der Pâtisserie.

Welcome the New Year with us and let 2023 come to a memorable end.
Beginning at 5.30 p.m. with an “Apero créatif” and chilled sounds, then followed by an extravagant
seven-course menu.

Afterwards, celebrate with us into 2024 with DJ sounds & live music - punctually at midnight, we
greet the new year together with a glass of exclusive vintage champagne & luxurious snacks from
the pâtisserie.



Amuse bouche a la mode

Amuse bouche a la mode

Törtchen vom Sellerie

Himbeer-Rote Bete-Gelee | konfierte Fingermöhre | Frisée

Tartlet of celery

Raspberry and beetroot jelly | confit carrot | frisée

Geflammte Buttermakrele

Feldsalatcreme | Haferflockencrumble | Buttermilch

Flamed buttermackerel

Lamb's lettuce cream | oatmeal crumble | buttermilk

Tee vom heimischen Wild

eingelegte Zwiebeln | Blattgold | Pinienkerne

Tea from local game

pickled onions | gold leaf | pine nuts

Raviolo von der Marone

Essig Gewürzzwetschge | gebratene Rosenkohlblätter | Muskatnuss

Raviolo of chestnut

vinegar spiced plum | roasted Brussels sprouts | nutmeg

Petersiliensorbet

Tomaten-Chili-Chutney | gebackene Auster

Parsley sorbet

tomato chilli chutney | baked oyster

Medaillon vom Rinderfilet Rosini

Madeirajus | Babyspinat | Topinambur

Medallion of fillet of beef Rosini

Madeira jus | baby spinach | topinambur

Weiße Schokoladen-Zitronentarte

Vanillecreme fraîche | Pistazie | Blutorangensorbet

White chocolate and lemon tart

vanilla crème fraîche | pistachio | blood orange sorbet

249€ pro Person

Aperitif | 7 Gang-Menü | Weinbegleitung | Mineralwasser | Kaffeespezialitäten

249€ per person

Aperitif | 7 course menu | wine pairing | mineral water | coffee specialities





Weihnachtsfeiern

Christmas parties

Von kleinen Familienfeiern mit 25 Personen bis zu großen Firmenevents mit bis zu 180 Personen,
planen wir mit Ihnen eine unvergessliche Weihnachtfeier.

From small gatherings, to grand celebrations, we can host private Parties from 25 to 180 guests.
Let us plan a party to remember!

Sekt oder Glühwein zum Empfang
3 Canapees pro Person zum Empfang
Raummiete
Weihnachtliches 3 Gang Menü oder Buffet
3-stündige Getränkepauschale
Menükarten
Weihnachtsbaum

Sparkling wine or mulled wine during the reception
3 canapés per person at the reception
Room Hire
Festive 3-course menu or buffet
3-hour drinks package
Menu cards
Christmas tree

145€ pro Person für unser Festmaket
145€ per person for our festive package.



Festliche Sofitel Spa Angebote *Festive Sofitel Spa offers*

Es gibt keine bessere Zeit im Jahr, um sich im Sofitel Spa verwöhnen zu lassen.

Unsere besondere Empfehlung ist unser Winter Wellness Angebot mit einer 45 minütigen Apfel-Zimt Aroma Massage in Kombination mit einer 30 minütigen Gesichtsbehandlung.

What better time of the year for a bit of pampering at Sofitel Spa. Our special recommendation is our Winter Wellness offer with a 45-minute apple-cinnamon aroma massage in combination with a 30-minute facial treatment.

135€ pro Person

135€ per Person

Oder verbring einen Tag mit Ihren Liebsten mit unserem Together Dayspa for 2 offer. Dieses beinhaltet ein 15 minütiges Aroma Peeling, eine 30 minütige Teilkörpermassage sowie einen Wellnessdrink.

Or spend a day with your loved one with our Together Dayspa for 2 offer. This includes a 15-minute aroma peeling, a 30-minute partial body massage and a wellness drink.

180€ für zwei Personen

180€ for two persons



Festlichen Aufenthalt *Festive overnight stays*

Genießen Sie einen unvergesslichen und luxuriösen Aufenthalt mit ihren Lieben, im Blick auf den Opernplatz im Herzen von Frankfurt. Besuchen Sie den berühmten

Frankfurter Weihnachtsmarkt, wärmen Sie sich bei einem Glühwein auf, genießen Sie einen Einkaufsbummel auf der Goethestraße oder gehen Sie Eislaufen.

Frankfurt ist in diesen Winter voller Aktivitäten!

Enjoy a memorable and luxurious stay with loved ones, overlooking the Opera Square in the heart of Frankfurt.

Visit the renowned Frankfurt Christmas Market, warm up with some mulled wine, enjoy some shopping on the Goethestrasse or go ice-skating.

Frankfurt is brimming with activities this winter!

Aufenthalte im Dezember in einem Superior-Zimmer für 2 Personen für 2 Nächte mit Frühstück
ab 660€ je nach Verfügbarkeit.

December stays in a Superior room for 2 guests and 2 nights with breakfast start from 660€, subject to availability.



Kontakt

Contact

Lili's Bar

+49 (0) 69 256695 935 | H8159-fb@sofitel.com

Private Events

+49 (0) 69 256695 864 | H8159-sb3@sofitel.com

Room Reservations

+49 (0) 69 256695 852 | H8159-re2@sofitel.com

Restaurant Schöinemann

+49 (0) 69 256695 936 | restaurant-schoenemann@sofitel.com

Sofitel SPA

+49 (0) 69 256695 878 | H8159-th@sofitel.com

