

*Festive
Season
at*

S O F I T E L
FRANKFURT OPERA





Contents

LE GOÛTER - FESTLICHER NACHMITTAGSTEE

LE GOÛTER - FESTIVE AFTERNOON TEA

SEITE | PAGE 7

APÉRO CHIC - FRANZÖSISCHE HAPPY HOUR

APÉRO CHIC - FRENCH HAPPY HOUR

SEITE | PAGE 9

HEILIGABEND - EIN FEST DER SINNE

CHRISTMAS EVE - A FEAST FOR THE SENSES

SEITE | PAGE 11

WILKOMMEN, NEUES JAHR

A GLAMOROUS NEW YEAR'S CELEBRATION

SEITE | PAGE 15

PRIVATE FESTLICHE FEIERN

PRIVATE FESTIVE CELEBRATIONS

SEITE | PAGE 19

LUXURIÖSE SPA ERLEBNISSE

INDULGENT SPA EXPERIENCES

SEITE | PAGE 21

FESTLICHE AUFENTHALTE

FESTIVE OVERNIGHT STAYS

SEITE | PAGE 24

KONTAKT

CONTACT

SEITE | PAGE 26





Der Beginn unvergesslicher Festmomente.

Where unforgettable celebrations begin.

Erleben Sie während der Festtage pure *Joie de Vivre* im Sofitel Frankfurt Opera.
Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche, festliche Zeit voller Glanz und Genuss.

Celebrate the festive season with pure Joie de Vivre at Sofitel Frankfurt Opera.

Wishing you an unforgettable festive season filled with elegance and delight.





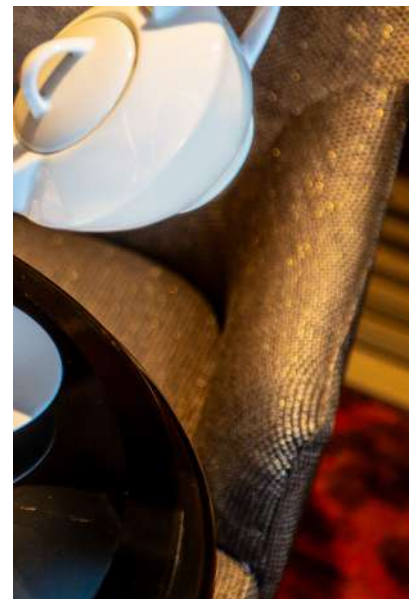
Le Goûter

Ein Hauch von Eleganz.

A touch of elegance.

Täglich von 15 bis 17 Uhr | Daily from 3 p.m. until 5 p.m.

69€ pro Person | €69 per person



Beginnen Sie die festliche Zeit mit Le Goûter, der französischen Tradition, die kalte Wintertage in gemütliche Nachmittage verwandelt. Genießen Sie heiße Köstlichkeiten wie Tee, Kaffee und Schokolade, begleitet von winterlichem Gebäck und Petit Fours veredelt mit einem Glas Pommery-Champagner.

Embrace the festive season with Le Goûter, a cherished French tradition that turns cold winter days into warm and cozy afternoons. Enjoy delights like tea, coffee, and hot chocolate, paired with winter pastries and petit fours, all complemented by a glass of Pommery Champagne.





Apéro Chic

*Das Sinnbild französischer Lebensfreude.
The epitome of French joie-de-vivre.*

Vom 11. November bis 23. Dezember 2025, 17.00 - 19.00 Uhr
From November 11th to December 23rd 2025, 5 p.m. - 7 p.m.

24€ pro Person | 24€ per person



Ein früher Abend voller Begegnungen, Entspannung und Genuss, perfekt geeignet, um Freunde und Familie bei Drinks und kleinen Köstlichkeiten zu treffen.

Starten Sie stilvoll mit unserem winterlichen Cocktail, kunstvoll mit Weihrauch veredelt, oder mit einem Glas Pommery Champagner. Dazu reichen wir eine feine herzhaft Überraschung aus unserer Küche, serviert auf der Etagere.

An early evening filled with encounters, relaxation and indulgence, perfectly suited to meet friends and family over drinks and small delicacies.

Begin with our seasonal cocktail, beautifully enhanced with incense, or with a glass of Pommery Champagne. A savory creation from our kitchen, elegantly served on a tiered stand, completes the experience.





Heiligabend – Ein Fest der Sinne

Christmas Eve – A Feast for the Senses

Am 24. Dezember laden wir Sie ein, Heiligabend in festlichem Glanz und kulinarischer Genuss zu verbringen. In stilvoll geschmücktem Ambiente erwartet Sie ein Abend voller Ruhe, Harmonie und Genuss.

Fernab des Trubels, nah am Wesentlichen.

On December 24th, join us for a Christmas Eve filled with serenity and delight.

In an elegantly decorated atmosphere, enjoy a peaceful evening of harmony and fine dining.

Away from the hustle, close to what truly matters.



Erstes Seating: ab 17.00 Uhr
First seating: from 5.00 p.m.

Starten Sie Ihren festlichen Abend entspannt im Restaurant Schöнемann und genießen Sie ein kunstvolles 3-Gang-Menü voller französischer Raffinesse.

Begin your festive evening relaxed at Restaurant Schöнемann and enjoy a carefully composed 3-course menu with French finesse.

98€ pro Person | €98 per person



Zweites Seating: Ab 20.00 Uhr
Second seating: from 8.00 p.m.

Erleben Sie den Abend in voller Pracht mit einem erlesenen 4-Gang-Menü und genießen Sie die Kreationen unserer Meisterküche in festlicher Eleganz bis spät in die Nacht.

Experience the evening to its fullest with an exquisite 4-course menu, savoring the creations of our master chefs in festive elegance late into the night.

139€ pro Person | €139 per person

FESTIVE MENU

Gruß aus der Küche

Amuse-bouche

Entenstopfleberterrine mit Champagner | Vadouvan-Äpfel | Piment-d'Espelette-Gelee | Brioche

Foie gras terrine with champagne | vadouvan apples | piment d'Espelette jelly | brioche

Die Vorspeise ist im ersten Seating nicht enthalten | The starter is not included during the first seating

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Jakobsmuschel | Zitronengras | Galgant

Cream of Hokkaido pumpkin soup | scallop | lemongrass | galangal

Gefüllte Perlhuhnbrust | Morcheln | geschmorte Winterrübchen | Topinambur-Krapfen

Stuffed guinea fowl breast | morels | braised winter turnips | jerusalem artichoke fritter

Mango & Maracuja | Rumcreme | karamellisierter Orangenfenchel | Kaffeeeis

Mango | passion fruit | rum cream | caramelised orange fennel | coffee ice cream

Mini Baba au Rhum | Canelé

Mini baba au rhum | canelé

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

FESTIVE VEGETARIAN MENU

Gruß aus der Küche

Amuse-bouche

Geteilte Mais-Praline | Feldsalatcreme | Vadouvan-Äpfel | Piment-d'Espelette-Gelee | Brioche

Sweetcorn praline | lamb's lettuce cream | vadouvan apples | piment d'Espelette jelly | brioche

Die Vorspeise ist im ersten Seating nicht enthalten | The starter is not included during the first seating

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Tempeh | Zitronengras | Galgant

Cream of Hokkaido pumpkin soup | tempeh | lemongrass | galangal

Gebratene Winterpilze | Maronen | geschmorte Winterrübchen | Topinambur-Krapfen

Sautéed winter mushrooms | chestnuts | braised winter turnips | jerusalem artichoke fritter

Mango & Maracuja | Rumcreme | karamellisierter Orangenfenchel | Kaffeeis

Mango | passion fruit | rum cream | caramelised orange fennel | coffee ice cream

Mini Baba au Rhum | Canelé

Mini baba au rhum | canelé

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.



Festive Days at Schönemann

Verfügbar am 25. und 26. Dezember ab 17 Uhr
Available on December 25th and 26th from 5.00 p.m.

ab 89€ pro Person | from 89€ per person



Verbringen Sie die Weihnachtstage im eleganten Ambiente des Restaurant Schönemann und genießen Sie ein festliches Menü, das die winterliche Jahreszeit mit feinen Aromen und französischer Raffinesse zelebriert.

Alternativ steht Ihnen auch unsere à la carte Auswahl offen –
für kulinarische Festtage voller französischer Lebensart und Frankfurter Eleganz.

*Celebrate the Christmas season in the elegant setting of Restaurant Schönemann
and indulge in a festive menu that captures the essence of winter with refined flavors
and French flair.*

*Our à la carte selection is also available –
for festive moments of French art de vivre and Frankfurt sophistication.*

MENU SELECTION

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Jakobsmuschel | Zitronengras | Galgant

Cream of Hokkaido pumpkin soup | scallop | lemongrass | galangal

Gebratene Perlhuhnbrust | Waldpilze | geschmorte Winterrübchen | Kartoffelkrapfen

Roasted guinea fowl breast | forest mushrooms | braised turnips | potato fritters

Karamellisierte Schokoladentarte | Rumtopfkirschen | Kaffeeeis | Blattgold

Caramelized chocolate tart | rum cherries | coffee ice cream | gold leaf





Willkommen, neues Jahr

A Glamorous New Year's Celebration

Stoßen Sie mit uns auf das neue Jahr an!

Genießen Sie ein Dinner voller kulinarischer Highlights im Restaurant Schöнемann, begleitet von stimmungsvoller Live-Musik. Ab 23 Uhr feiert ein DJ in unserer Lili's Bar weiter, sorgt für Tanz und Stimmung und begleitet Sie auf unvergessliche Weise in ein neues, strahlendes Jahr.

Ring in the New Year with us!

Enjoy a dinner of culinary delights at Restaurant Schöнемann, accompanied by live music. From 11 p.m, the celebration continues in Lili's Bar with a DJ setting the mood for dancing and fun, guiding you in style into a bright and unforgettable start to the New Year.



Erstes Seating: ab 17.00 Uhr
First seating: from 5.00 p.m.

Starten Sie genussvoll in den Silvesterabend mit einem eleganten 3-Gang-Menü aus Suppe, Hauptgang und Dessert und lassen Sie den letzten Abend des Jahres stilvoll ausklingen.

Begin your New Year's Eve in style with a refined 3-course menu and bid farewell to the year with elegance.

98€ pro Person | €98 per person

Zweites Seating: Ab 20.00 Uhr
Second seating: from 8.00 p.m.

Erleben Sie ein exklusives 5-Gang-Menü voller Raffinesse und lassen Sie von kulinarischer Eleganz und festlicher Stimmung begleiten – ein Silvesterabend, der in Erinnerung bleibt.

Savor an exclusive 5-course menu of exquisite flavors and celebrate in culinary elegance. A New Year's Eve to remember.

159€ pro Person | €159 per person

NEW YEAR'S MENU

MENU FÜR DAS ERSTE SEATING | MENU FOR THE FIRST SEATING

Gruß aus der Küche

Amuse-bouche

Cappuccino von Sellerie | Frankfurter Bratschnitte mit Stopfleber | Trüffelschaum | Blattgold

Celery cappuccino | Frankfurt-style foie gras toast | truffle foam | gold leaf

Rücken & Bäckchen vom Hirsch | Maronenraviolo | Schwarzwurzel | Erdäpfel-Püree |

Quitten-Gelee

Venison loin & cheeks | chestnut raviolo | black salsify | potato purée | quince jelly

Karamellcreme von der Valrhona-Schokolade | schwarzes Vanilleeis | Winterorange |

Rosa-Pfeffer-Crumble

Caramel cream of Valrhona chocolate | black vanilla ice cream | winter orange |

pink pepper crumble

Mini Baba au Rhum | Canelé

Mini baba au rhum | canelé

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

NEW YEAR'S VEGETARIAN MENU

MENU FÜR DAS ERSTE SEATING | MENU FOR THE FIRST SEATING

Gruß aus der Küche

Amuse-bouche

Cappuccino von Sellerie | Frankfurter Brotschnitte mit beschwipster Pfefferbirne |

Trüffelschaum | Blattgold

Celery cappuccino | Frankfurt-style toast with spiced pear | truffle foam | gold leaf

Geschmorter Rettich | Kürbis-Vanille-Püree | Schwarzwurzel | Quitte | geröstete Hanferde

Braised radish | pumpkin-vanilla purée | black salsify | quince | roasted hemp soil

Karamellcreme von der Valrhona-Schokolade | schwarzes Vanilleeis | Winterorange |

Rosa-Pfeffer-Crumble

Caramel cream of Valrhona chocolate | black vanilla ice cream | winter orange | pink pepper crumble

Mini Baba au Rhum | Canelé

Mini baba au rhum | canelé

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

NEW YEAR'S MENU

MENU FÜR DAS ZWEITE SEATING | MENU FOR THE SECOND SEATING

Gruß aus der Küche

Amuse-bouche

Hausgebeizter Gewürz-Heilbutt | Duett von der Gurke | knuspriger Nori | Safran-Rosmarinschaum

House-cured spiced halibut | cucumber duet | crispy nori | saffron-rosemary foam

Cappuccino von Sellerie | Frankfurter Brotschnitte mit Stopfleber | Trüffelschaum | Blattgold

Celery cappuccino | Frankfurt-style foie gras toast | truffle foam | gold leaf

Tatar vom Krustentier & Apfel | Piment-d'Espelette-Gelee | Zitronen-Basilikum-Sorbet |

Reis-Popcorn

Shellfish & apple tartare | piment d'espelette jelly | lemon-basil sorbet | rice popcorn

Rücken & Bäckchen vom Hirsch | Maronenraviolo | Schwarzwurzel | Erdäpfel-Püree |

Quitten-Gelee

Venison loin & cheeks | chestnut raviolo | black salsify | potato purée | quince jelly

Karamellcreme von der Valrhona-Schokolade | schwarzes Vanilleeis | Winterorange |

Rosa-Pfeffer-Crumble

Caramel cream of Valrhona chocolate | black vanilla ice cream | winter orange |

pink pepper crumble

Mini Baba au Rhum | Canelé

Mini baba au rhum | canelé

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.

NEW YEAR'S VEGETARIAN MENU

MENU FÜR DAS ZWEITE SEATING | MENU FOR THE SECOND SEATING

Gruß aus der Küche

Amuse-bouche

Duett von der Artischocke | Balsamico-Kaviar | knusprige Rote Bete | Frisée

Artichoke duet | balsamic caviar | crispy beetroot | frisée lettuce

Cappuccino von Sellerie | Frankfurter Brotschnitte mit beschwipster Pfefferbirne |

Trüffelschaum | Blattgold

Celery cappuccino | Frankfurt-style toast with spiced pear | truffle foam | gold leaf

Tatar vom Apfel | Piment-d'Espelette-Gelee | Zitronen-Basilikum-Sorbet | Reis-Popcorn

Apple tartare | piment d'espelette jelly | lemon-basil sorbet | rice popcorn

Geschmorter Rettich | Kürbis-Vanille-Püree | Schwarzwurzel | Quitte | geröstete Hanferde

Braised radish | pumpkin-vanilla purée | black salsify | quince | roasted hemp soil

Karamellcreme von der Valrhona-Schokolade | schwarzes Vanilleeis | Winterorange |

Rosa-Pfeffer-Crumble

Caramel cream of Valrhona chocolate | black vanilla ice cream | winter orange | pink pepper crumble

Mini Baba au Rhum und Canelé

Mini baba au rhum | canelé

Im Menü enthalten sind Kaffee, Tee, Wasser sowie ein Glas Champagner pro Person.

The menu includes coffee, tea, water, and one glass of champagne per person.



Silvester in Lili's Bar

*Wo Eleganz auf Feierlaune trifft.
Where Elegance Meets Celebration.*



Ab 23 Uhr verwandelt sich Lili's Bar in den begehrtesten Treffpunkt der Stadt,
mit Live-Musik, einem exklusiven DJ und erlesenen Cocktails, die den Rahmen für
eine unvergessliche Nacht setzen.

Ob Hotelgast oder Besucher, feiern Sie den Jahreswechsel stilvoll in Lili's Bar.
Ein Erlebnis, das zum Highlight Ihres Jahres wird.

*From 11 PM onwards, Lili's Bar transforms into the city's most sought-after destination, with live music,
a DJ set, and exquisite cocktails setting the stage for an unforgettable night.*

*Whether you're a hotel guest or simply wish to celebrate the turn of the year in style,
you are invited to join this exclusive celebration:*

An experience that promises to be the highlight of your year.







Private festliche Feiern

Private Festive Celebrations

Von privaten Feiern im kleinen Kreis bis zu glanzvollen Events mit bis zu 180 Gästen, wir gestalten Ihre unvergesslichen Momente. Freuen Sie sich auf stilvolles Ambiente, erlesene Kulinarik und eine perfekte Organisation für ein rundum festliches Erlebnis.

From intimate gatherings to grand celebrations of up to 180 guests, we create your unforgettable moments. Enjoy refined ambiance, exquisite cuisine, and seamless organization for a truly festive experience.

179€ pro Person | €179 per person

Raummiete

Room hire

Menükarten

Menu cards

Weihnachtsbaum

Christmas tree

3-stündige Getränkepauschale

3-hour drinks package

Sekt oder Glühwein zum Empfang

Sparkling wine or mulled wine reception

3 Canapées pro Person zum Empfang

3 canapés per person reception

Weihnachtliches 3-Gang-Menü oder Buffet

Festive 3-course menu or buffet





Luxuriöse Spa Erlebnisse

Indulgent Spa Experiences

Samtige Winterpflege

Ganzkörpermassage mit Ziegenbutter & Ylang-Mandarine-Elixier

Velvety Winter Care

Full Body Massage with Goat Butter & Ylang-Mandarin Elixir

179€ pro Person | €179 per person

90 Minuten Winterpflege voller Wärme und Eleganz. Kostbare Ziegenbutter spendet intensive Feuchtigkeit, während Ylang und Mandarine harmonisch beruhigen und beleben. Sanfte Massagebewegungen lösen Alltagsspannung und schenken tiefes Wohlbefinden, luxuriöse Entspannung für die Sinne.

90 minutes of winter care infused with warmth and elegance. Precious goat butter deeply hydrates, while ylang and mandarin soothe and uplift.

A gentle massage melts away tension, offering profound relaxation; a luxurious indulgence for the senses.



Entdecken Sie unsere Spa-Broschüre für weitere exklusive Erlebnisse.

Discover our spa brochure for more exclusive experiences.



Verschenken Sie Wohlfühlmomente.

Give the Gift of Relaxation.



Schenken Sie Ihren Liebsten pure Entspannung und Erholung. Mit einem Spa-Gutschein können sie sich eine Auszeit vom Alltag gönnen und in unsere Wellnesswelt eintauchen. Einfach den QR-Code scannen und das perfekte Geschenk für unvergessliche Wohlfühlmomente sichern!

Give your loved ones the gift of pure relaxation and regeneration. With a spa gift certificate, they can treat themselves to a break from everyday life and immerse themselves in our world of wellness. Simply scan the QR code and secure the perfect gift for unforgettable moments of well-being!







Ein Aufenthalt im Zauber der Feiertage.

A Stay Enchanted by the Season.

Aufenthalte im Dezember in einem Superior-Zimmer für 2 Personen mit Frühstück
ab 339€, pro Nacht, je nach Verfügbarkeit.

December stays in a superior room for 2 guests with breakfast start from €339, per night, subject to availability.



Lassen Sie sich von Luxus verwöhnen mit 25 % Vorteil auf Ihren Aufenthalt
im Sofitel Frankfurt Opera während der Festtage.

Das Angebot *Signature Escapes* gilt für Aufenthalte ab zwei Nächten, bei Buchung
zwischen dem 27. Oktober und dem 1. Dezember 2025.

*Indulge in luxury with 25% off your stay at Sofitel Frankfurt Opera during the festive season.
This offer Signature Escapes is valid for stays of two nights, when booked between October 27 and
December 1, 2025.*



Erleben Sie unvergessliche Momente mit Ihren Lieben im Herzen Frankfurts. Spazieren Sie über den berühmten Frankfurter Weihnachtsmarkt, wärmen Sie sich bei einem Glas Glühwein, flanieren Sie entlang der Goethestraße oder drehen Sie eine Runde auf der Eislaufbahn.

Frankfurt zeigt sich in diesem Winter von seiner festlichsten Seite!

Create unforgettable memories with your loved ones in the heart of Frankfurt. Stroll through the renowned Frankfurt Christmas Market, warm up with a glass of mulled wine, enjoy a shopping spree on the Goethestrasse, or go ice-skating.

This winter, Frankfurt is brimming with festive delights!



Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie Ihren unvergesslichen Aufenthalt.
Scan the QR code and discover your unforgettable stay.





Kontakt

Contact



Restaurant Schöнемann

+49 (0) 69 256695 936 | otari.buadze@sofitel.com

Lili's Bar

+49 (0) 69 256695 935 | gennadi.kaloyan@sofitel.com

Private Events

+49 (0) 69 256695 864 | sabrina.schreiber@sofitel.com

Room Reservations

+49 (0) 69 256695 852 | annika.sucker@sofitel.com

Sofitel SPA

+49 (0) 69 256695 878 | jessica.koehler@sofitel.com



