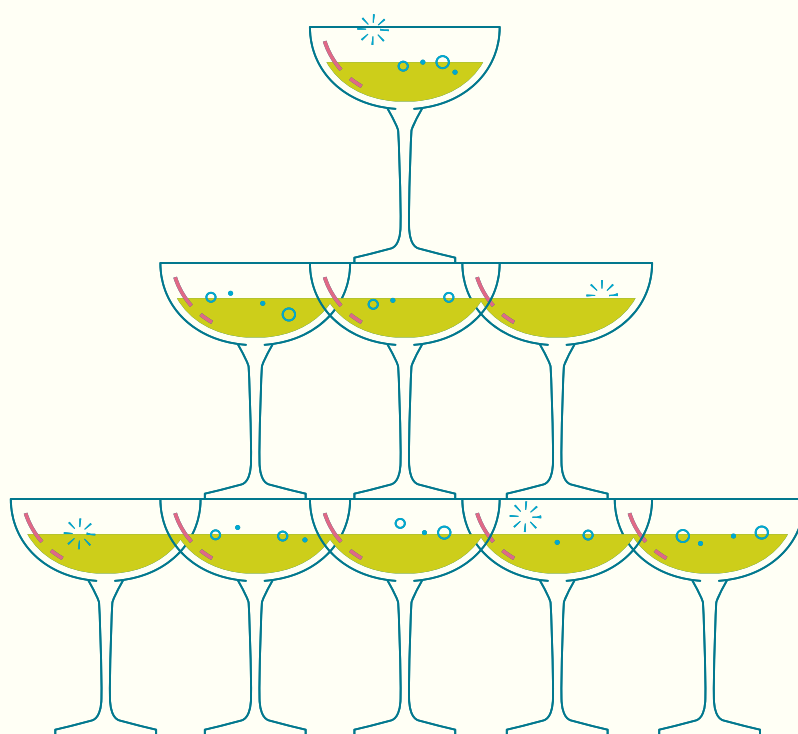




# fin de año 2023-2024



# BUFFET DE GALA

## Noche Vieja

31 DE DICIEMBRE 2023



### BUFFET FRÍO

#### ♦ APERITIVOS ♦



Hummus de garbanzos

Dado de salmón marinado con mayonesa de soja y alga wakame

Bombón de foie con reducción de Oporto



#### CRUDITÉS Y ENSALADAS

Una amplia variedad de crudités y toppings

#### EMBUTIDOS, QUESOS Y PATÉS

Selección de embutidos (Km0)

Selección de quesos afinados



#### MARISCOS Y PESCADOS ♦

Mesa de mariscos y pescados

*\*La empresa se reserva el derecho a hacer cambios en el menú en función de las variaciones del mercado. (Garantía de producto de igual calidad).*



#### ♦ POSTRES ♦

Selección de postres artesanos de la casa, frutas y postres navideños como *Neules*, turrones y polvorones

#### BODEGA



Agua + Cava **Marqués de Moja** D.O. Cava + Vino tinto (Garnacha Tempranillo) o blanco (Macabeo) **Viña Arazu** D.O. Cariñena

### BUFFET CALIENTE



#### ♦ SOPAS ♦

Sopa de pescado · Crema de calabaza

#### ♦ DELÍCIAS DE LA ZONA KMO



Espárragos trigueros, vino blanco y crujiente de jamón

Champiñones salteados con gulas

Ravioli con tomate concassé aceituna de Kalamata y anchoas

Canelones de marisco

Meloso de ternera con salsa Oporto y puré de boniato

Merluza a la romana a la Beurre Blanc y encurtidos

Dorada al horno

Solomillo de ternera y gambas a la plancha



#### ♦ ARROCES ♦

Arroz del Senyoret



#### MESA DE TRINCHE



Cuello de ternera



Incluye bolsa de cotillón y uvas de la suerte



Música en vivo

*Este buffet incluye acompañamientos, toppings, panes, mermeladas y salsas que combinan con los diferentes productos servidos.*

*Algunas de estas zonas serán asistidas para ofrecer una óptima atención al cliente y garantizar el mejor servicio.*



## BUFFET BRUNCH

# Año Nuevo

1 DE ENERO DE 2024

### ♦ APERITIVOS ♦



Tabla de embutidos y quesos

Jamón al corte con pan con tomate



### ♦ CRUDITÉS Y ENSALADAS ♦

Una amplia variedad crudités y *toppings*

Ensaladilla con atún, langostinos y piparras

Cogollo César

Escalibada con anchoas del Cantábrico y salsa Romesco

Tartar de tomate



### ♦ SOPAS ♦

Sopa de verduras

Crema de pularda

### ♦ ARROZ ♦



Arroz con nécoras



### ♦ PASTA ♦

*Gnocchi* al pesto

Canelones de Año Nuevo con bechamel trufada

### ♦ A FUEGO LENTO ♦



Redondo de ternera con salsa de setas

*Suquet* de rape

### ♦ SHOWCOOKING ♦



Tronco de salmón a la plancha

Palpis de cordero



### ♦ MESA DE TRINCHE ♦

Jamón Canario



### ♦ POSTRES ♦

Selección de postres artesanos de la casa, frutas  
y postres navideños como *Neules*, turrones y polvorones

## BODEGA



Agua + Cava **Marqués de Moja** D.O. Cava + Vino tinto (Garnacha Tempranillo)  
o blanco (Macabeo) **Viña Arazu** D.O. Cariñena



*Este buffet incluye acompañamientos, toppings, panes, mermeladas y salsas que combinan con los diferentes productos servidos.*

*Algunas de estas zonas serán asistidas para ofrecer una óptima atención al cliente y garantizar el mejor servicio.*

*\*La empresa se reserva el derecho a hacer cambios en el menú en función de las variaciones del mercado. (Garantía de producto de igual calidad).*

## PROGRAMA DE ANIMACIÓN

# fin de año

### 28 Dic

*¡Bienvenida con chocolate caliente!*



Juego de las galletas  
Ping Pong  
Dardos

### 29 Dic

*¡Bienvenida con chocolate caliente!*

Bingo  
Manualidades  
Juegos

### 30 Dic

*Ponte en forma para el año nuevo*  
*Excursión cultural*



Chef Master  
Quiz del año



### 31 Dic

*Ponte en forma para el año nuevo*  
*Hora de la belleza*  
*Juegos Locos*



*Tarde de los deseos*  
*Pinta-Caras*  
*Photocall*  
*Fiesta con música en vivo*



### 01 Ene

Bingo  
Quiz  
Dardos

### 02 Ene

*Clase de relajación*  
*Petanca*  
*Juegos*



*\*La empresa se reserva el derecho a hacer cambios en la programación de las actividades.*

