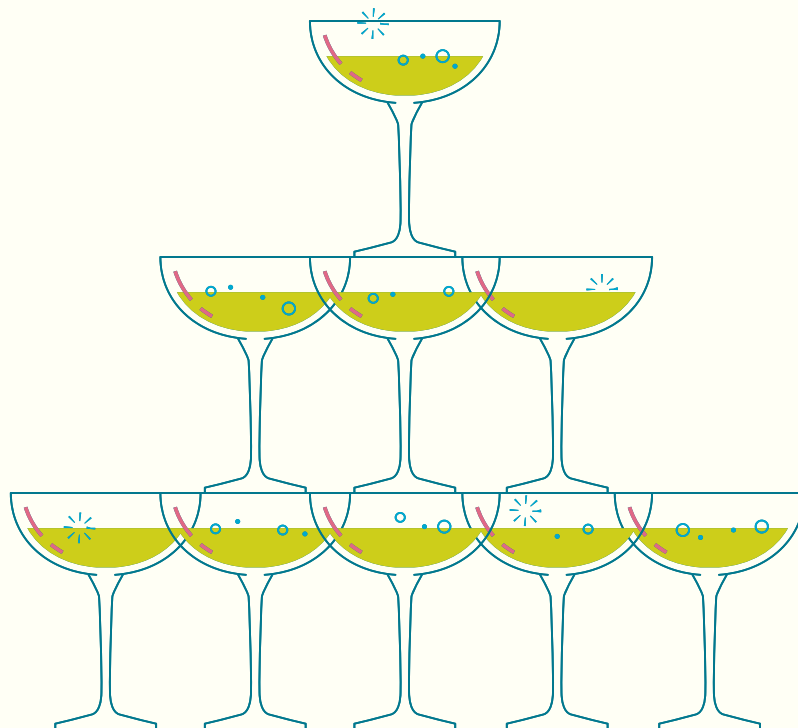




fin de año 2023-2024



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.*





NOTA INFORMATIVA

PARA HUÉSPEDES QUE TENGAN FECHA DE ENTRADA 01/01/2024

El primer servicio de comedor es la CENA

CAMBIO DE SERVICIO

*Si el huésped quisiera **cambiar** la cena por el **buffet brunch de Año Nuevo**, éste tiene un coste de 25€ por adulto (niños de 2 a 13 años: 15€).*

AÑADIR SERVICIO

*Si el huésped quisiera **añadir** el servicio extra del **buffet brunch de Año Nuevo**, el suplemento es de 35€ por adulto (niños de 2 a 13 años: 25€).*



HORARIO

El horario de restaurante para estas fechas le será asignado por la recepción del hotel al momento de su llegada.



MENÚ

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).



ANIMACIÓN

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



Brindar,
CELEBRAR
CON LOS TUYOS
¡y disfrutar!

