

CENA DE NOCHEBUENA

Entremeses del Chef

Mesa de embutidos y quesos

Buffet Frío

Brocheta de patata y mejillón en salsa brava
Pastel de pollo, beicon y queso
Salmón marinado sobre tosta de queso fresco y eneldo
Ensalada de gamba y marisco con salsa ligera
Ternera cocida glaseada

Buffet Caliente

Crema de pularda con dados de ave y setas
Sopa de remolacha, patata y zanahoria al jerez
Mejillones al vapor
Gyozas con jugo de carne
Volvevant vegetariano y queso brie
Arroz con verduritas y chipirones
Ñoquis con espinacas, panceta y almendras
Raviolis frescos con tomate dulce y albahaca
Flan de pescado de roca y gamba con salsa de espárragos verdes
Prensado de cerdo con dátiles y ciruelas
Roast-beef en salsa Cumberland con guarnición
Palpís de cordero a la plancha
Atún a la plancha
Patata a gajos y mermelada de tomate

Postres

Macedonia con moscatel	Arroz con leche, canela y lima
Frutas variadas	Muffing's de manzana
Bavaois de naranja	Tiramisú
Brownie de chocolate	Gelatina de frutas
Tarta de turrón y croncanti	Rocas de chocolate
Pastel de queso y frambuesa	Crema Catalana
Bandas de fruta o chocolate	Surtido de turrones
Lionesas con nata	



H-TOP HOTELS
Hotels & Resorts