

31 
Diciembre 2009

Gala Buffet de Noche Vieja

Sopas

Crema de ave a la reina perfumada de estragón
Sopa de tomate con gambas
Sopa fría de cerezas con yogur ✓

Ensaladas

Ensalada de berros con alfalfa ✓
Ensalada verde con helado de limón y fresas
Ensalada de mango ✓
Ensalada de camarones y guisantes
Ensalada de lombarda, manzana y aguacate ✓

Platos Fríos

Gran pirámide de cigalas
Cóctel de mariscos
Rollos de jamón york y feta
Tartar de atún
Ceviche de mero
Paté a la pimienta
Vitel Thoné
Ahumados variados
Panga macerada con soja y especias

Pescado

Envuelto de lenguado y salmón ahumado gratinado
Mero en salsa de azafrán
Mariscos al vapor:
Cigalas, langostinos, mejillones y almejas

Carne

Cabrito a la miel
Lomo de cerdo relleno de ciruelas
pernil de ternera
Chuletas de cordero marinados al romero
Solomillo de ternera
Rollitos de pavo

Verduras, Pasta y Arroz

Patatas fritas
Patatas rellenas
Crêpes rellenos de setas, salmón y bechamel
Paella mixta
Calabacín relleno
Espárragos con salsa holandesa
Champiñones a la griega
Pisto al tomillo
Tempura de coliflor y brócoli

Surtido de quesos y productos Ibéricos.

Postres

Pastelería Francesa y tartas variadas
Cascada de Frutas tropicales
Mouse straciatella
Cava y uvas de la suerte

✓ Plato vegetariano

31 
December 2009

Grand New Year's Eve Buffet

Soups

Cream of chicken and tarragon soup
Prawn and tomato soup
Cold cherry and yogurt soup ✓

Salads

Watercress and alfalfa salad
Green salad with lemon ice and strawberry
Mango salad
Prawn and pea salad
Red cabbage, apple and avocado salad

Cold starters

Grand pyramide of langoustines
Shellfish cocktail
Rolled ham and feta cheese
Tuna tartar
Ceviche of grouper
Paté
Vitel Thoné
Selection of smoked fish & charcuterie
Panga with soy sauce and spices

Fish dishes

Smoked salmon wrapped sole gratiné
Grouper with saffron
Steamed shellfish:
Langoustines, king prawns, mussels, clams

Meat dishes

Honey baby goat
Loin of pork and dates
Roast leg of veal
Rosemary marinated lamb chops
Sirloin steak
Rolled turkey

Vegetables, pasta & rice

Chipped potatoes
Filled potatoes
Wild mushroom, salmon béchamel pancakes
Mixed paella
Stuffed courgettes
Asparagus hollandaise
Greek style mushrooms
Thyme ratatouille
Cauliflower and broccoli tempura

Selection of cheese and Iberian cold meats.

Desserts

French pastries and assorted cakes
Cascade of fresh fruit
Straciatella mousse
Cava & 12 lucky grapes

✓ vegetarian dish