


Programació Nadal

2024

HOTEL **BERNAT II**

★★★★★

www.hotelbernatcalella.com



Programació

NADAL 2024

DIMARTS, 24 DE DESEMBRE

Per donar la benvinguda al Nadal, el 24 de desembre per la tarda tindrem una visita molt especial: directe des del Pol Nord vindrà a visitar-nos el Pare Noel! Podreu fer-vos fotografies amb ell i escoltarà els vostres desitjos i peticions nadalenques.

Per sopar, vine a gaudir del nostre buffet, amb una varietat d'entrants de temporada, peix, carn, acompanyaments i showcooking.

I per últim, no perdis la oportunitat de ballar al ritme del Nadal, celebrant una festa amb DJ i música inclosa.

DIMECRES, 25 DE DESEMBRE

El 25 de desembre per la tarda, gaudeix d'un espectacle nadalenc per tota la família. I per últim, acomiada't del Nadal amb ball amenitzat per un DJ i música.

Aquest Nadal compta amb l'Hotel Bernat II.

T'esperem!

Buffet especial

NIT DE NADAL

BUFFET FRED

AMANIDES I ENTRANTS

Amanida de farfalles amb
alvocat, maduixes i menta

Amanida de favetes

Amanida de pinya amb pernil

Amanida de dos salmons

Còctel de gambes amb salsa rosa

Llagostins cuits

Musclos a la vinagreta

Xarrup de brandada de bacallà
amb mermelada de tomàquet

Pastís de peix i vieires

EMBOTITS, FORMATGES I PATÉS

Taula d'embotits del país

Selecció de formatges
nacionals / internacionals

Assortit de patés

Pa de vidre

BUFFET DE POSTRES

Assortiment de mini pastisseria

Gelats

Fruita del temps

logurts

Mousse de xocolata

Torrans

Neules

Polvorons

BUFFET CALENT

ENTRANTS

Crema de carxofes

Vol-au-vent farcit de marisc

Albergínies farcides amb salsa de
tomàquet de proximitat

Patates trencades amb pernil

Graellada de verdures

Pasta fresca amb salsa

Bolonyesa · Tomàquet · Carbonara

Pizza

PEIXOS I CARNES

Suquet de rap

Llobarro al forn

Gambeta saltejada amb all i julivert

Pollastre farcit a la catalana

Lacón amb panses

SHOWCOOKING

Filet de vedella

Bacallà

Verdures de proximitat

ACOMPANYAMENTS

Patates fregides

Verdures al vapor

Carbassó arrebossat

Arròs blanc

PLAT DEL XEF

Patates a la marinera

Buffet especial

NADAL

BUFFET FRED

AMANIDES I ENTRANTS

Amanida de cabdells amb anxoves

Amanida de mango

Amanida d'espínacs, compota de poma i parmesà

Canelons freds de marisc

Ous farcits de tonyina

Margallons a la vinagreta

Llagostins cuits

Pastís de verdures

Assortit de mini pastes de full salades

Xarrup de sopa de tomàquet amb formatge de cabra i alfàbrega

EMBOTITS. FORMATGES I PATÉS

Taula d'embotits del país

Selecció de formatges
nacionals / internacionals

Assortit de patés

Pa de vidre

PLAT DEL XEF

Platillo de mandonguilles
amb gambes i sípia

BUFFET DE POSTRES

Assortiment de mini pastisseria

Gelats

Fruita del temps

logurts

Tronc de Nadal

Torrans, Neules i Polvorons

BUFFET CALENT

ENTRANTS

Sopa de nadal amb galets

Quiche Lorraine

Carxofes farcides de marisc

Navalles amb all i julivert

Paella de marisc

Graellada de verdures

Tortellinis amb salsa
de tomàquet o quatre formatges

Pizza

PEIXOS I CARNES

Lluç amb salsa d'escalivada

Llenguado meuniere

Escamarlanets saltejats

Cuixa de pollastre farcida a la catalana
amb salsa del rostit

Galta de porc amb salsa de vi de l'Empordà

SHOWCOOKING

Xai

Calamars

Verdures de proximitat

ACOMPANYAMENTS

Pèsols saltejats amb pernil

Verdures al vapor

Arròs blanc

Xampinyons

Patates fregides

Buffet especial

SANT ESTEVE

BUFFET FRED

AMANIDES I CONFITATS

Amanida de pinya amb pernil
Amanida de tomàquet i mozzarella
Canelons de pernil dolç i amanida russa
Amanida de salmó i alvocat
Empedrat de fesols
Musclos a la vinagreta
Llagostins cuits
Mini xarrup de foie amb
compota de poma
Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Pastís de salmó i verdures

EMBOTITS. FORMATGES I PATÉS

Taula d'embotits del país
Selecció de formatges
nacionals / internacionals
Assortit de patés
Pa de vidre

PLAT DEL XEF

Cassola de sípia amb pèsols

BUFFET DE POSTRES

Assortiment de mini pastisseria
Gelats
Fruita del temps
Iogurts
Torrans
Neules
Polvorons

BUFFET CALENT

ENTRANTS

Escudella
Canelons gratinats
Carn d'olla
Cloïsses amb salsa verda
Espaguetis amb salsa
salsa de tomàquet · bolonyesa
Pizza

PEIXOS I CARNS

Orada al forn amb salsa de pebrots
Suquet de peix
Fricandó de vedella amb moixernons
Broquetes de pollastre

SHOWCOOKING

Bistec de vedella
Salmó
Verdures de proximitat

ACOMPANYAMENTS

Patates fregides
Verdures al vapor
Arròs blanc
Tomàquet al forn
Verdures saltejades

RESERVES

booking@hotelbernat.com

93 766 59 61

*L'hotel es reserva el dret a fer canvis en el menú
en funció de les variacions del mercat.

En tot cas el producte substituït serà d'igual o superior qualitat.

