

Programmation de Noël

2024

HOTEL **BERNAT II**

★★★★★

www.hotelbernatcalella.com



Programmation

NOËL 2024

MARDI, 24 DE DÉCEMBRE

Pour accueillir Noël, l'après-midi du 24 décembre, nous aurons une visite très spéciale: tout droit venu du Pôle Nord, le Père Noël nous rendra visite! Vous pourrez prendre des photos avec lui et il écoutera vos souhaits et vos demandes.

Pour le dîner, venez profiter de notre buffet, avec une variété d'entrées de saison, de poissons, de viandes, d'accompagnements et de show cooking.

Enfin, ne manquez pas l'occasion de danser au rythme de Noël, lors d'une soirée avec DJ et musique incluse.

MÉRCREDI, 25 DE DÉCEMBRE

Le 25 décembre au soir, profitez d'un spectacle de Noël pour toute la famille. Enfin, dites au revoir à Noël avec une soirée dansante animée par un DJ et de la musique.

Ce Noël, comptez sur l'hôtel Bernat II.

Nous vous attendons!

Buffet spécial

VEILLÉE DE NOËL

BUFFET FROID

SALADES ET ENTRÉES

Salade de farfalles avec avocat,
fraises et menthe
Salade de fèves
Salade d'ananas avec jambon
Salade de deux saumons
Cocktail de crevettes avec sauce rose
Crevettes cuites
Moules à la vinaigrette
Shooter de brandade de morue avec
confiture de tomate
Gâteau de poisson et de coquilles
Saint-Jacques

CHARCUTERIE, FROMAGES ET PÂTÉS

Planche de
charcuterie du pays
Sélection de fromages
nationaux/internationaux
Assortiment de pâtés
Pain de cristal

BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de mini-pâtisseries
Glaces
Fruits de saison
Yaourts
Mousse au chocolat
Nougat
Gaufrettes
Polvorones

BUFFET CHAUD

ENTRÉES

Crème d'artichauts
Vol-au-vent garni de fruits de mer
Aubergines farcies avec sauce
tomate locale
Pommes de terre écrasées au jambon
Grillade de légumes
Pâtes fraîches avec sauce
Bolognaise · Tomate · Carbonara
Pizza

POISSON ET VIANDES

Suquet de merluche
Bar rôti
Crevettes sautées à l'ail et au persil
Poulet farci à la catalane
Lacón aux raisins secs

SHOWCOOKING

Filet de bœuf
Morue
Légumes de saison

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre frites
Légumes à la vapeur
Courgettes panées
Riz blanc

PLAT DU CHEF

Pommes de terre à la marinera

Buffet spécial

NOËL

BUFFET FROID

SALADES ET ENTRÉES

Salade de chou avec anchois

Salade de mangue

Salade d'épinards, compote de
pomme et parmesan

Cannellonis froids aux fruits de mer

Œufs farcis au thon

Palmistes à la vinaigrette

Crevettes cuites

Gâteau de légumes

Assortiment de mini-feuilletés salés

Shooter de soupe de tomate avec
fromage de chèvre et basilic

CHARCUTERIE, FROMAGES ET PÂTÉS

Planche de fromages du pays

Sélection de fromages
nationaux/internationaux

Assortiment de pâtés

Pain de cristal

PLAT DU CHEF

Plat de boulettes de viande aux
crevettes et à la seiche

BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de mini-pâtisseries

Glaces

Fruits de saison

Yaourts

Bûche de Noël

Nougat, Gaufrettes et Polvorones

BUFFET CHAUD

ENTRÉES

Soupe de Noël avec galets

Quiche Lorraine

Artichauts farcis aux fruits de mer

Coques à l'ail et au persil

Paella de fruits de mer

Grillade de légumes

Tortellinis avec sauce

tomate ou quatre fromages

Pizza

POISSON ET VIANDES

Merlu à la sauce escalivada

Sole meunière

Langoustines sautées

Poitrine de poulet farcie à

la catalane avec sauce de rôti

Joues de porc à la sauce au vin de l'Empordà

SHOWCOOKING

Agneau

Calmars

Légumes de saison

ACCOMPAGNEMENTS

Petits pois sautés au jambon

Légumes à la vapeur

Riz blanc

Champignons

Pommes de terre frites

Buffet spécial

SAINT-ÉTIENNE

BUFFET FROID

SALADES ET ENTRÉES

Salade d'ananas avec jambon
Salade de tomates et mozzarella
Cannellonis au jambon cuit
et salade russe
Salade de saumon et avocat
Empedrado de haricots
Moules à la vinaigrette
Crevettes cuites
Mini shooter de foie avec
compote de pomme
Pain avec tomate et jambon ibérique
Gâteau de saumon et légumes

CHARCUTERIE, FROMAGES ET PÂTÉS

Planche de
charcuterie du pays
Sélection de fromages
nationaux/internationaux
Assortiment de pâtés
Pain de cristal

BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de mini-pâtisseries
Glaces
Fruits de saison
Yaourts
Nougat
Gaufrettes
Polvorones

BUFFET CHAUD

ENTRÉES

Escudella
Cannellonis gratinés
Carn d'olla
Palourdes à la sauce verte
Spaghetti à la sauce tomate · bolognaise
Pizza

POISSON ET VIANDES

Daurade au four avec
sauce aux poivrons
Suquet de poisson
Fricandó de bœuf aux champignons
Brochettes de poulet

SHOWCOOKING

Steak de bœuf
Saumon
Légumes de saison

PLAT DU CHEF

Cassolette de seiche aux petits pois

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre frites
Légumes à la vapeur
Riz blanc
Tomates au four
Légumes sautés

RÉSERVATIONS

booking@hotelbernat.com

93 766 59 61

*L'hôtel se réserve le droit de modifier le menu en fonction des variations du marché.

Dans tous les cas, le produit substitué sera de qualité égale ou supérieure.

