



Programació Nadal

2026

HOTEL **BERNAT II**

★★★★★

www.hotelbernatcalella.com



Programació

NADAL 2026

DIJOUS, 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.

DIVENDRES, 25 DE DESEMBRE

La màgia continua a l'Hotel Bernat III! A la tarda, gaudeix d'un espectacle per a tota la família.

I per acabar el dia, acompanya'ns a celebrar el Nadal amb ball amenitzat per un DJ i música per a tots els gustos.

DISSABTE, 26 DE DESEMBRE

Per continuar gaudint de les festes nadalenques, et convidem a participar en el nostre Bingo Musical.

Posa a prova els teus coneixements musicals, reconeix les cançons i comparteix una estona divertida en família o amb amics.

No t'ho perdis, 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
Iogurts
Mousse de xocolata
Torrons
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 CARNS

Rap a la marinera
Llobarro al forn
Gambeta saltejada amb all i julivert
Pollastre farcit a la catalana
Braó amb panses

SHOWCOOKING

Entrecot de vedella
Ventresca de 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

Torróns, Neules i Polvoróns

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 CARNS

Lluç amb salsa Almadroc

Llenguadina meuniere

Escamarlanets saltejats

Bistec de pollastre amb
salsa de xampinyons

Galta de porc desossada amb
salsa de vi de l'Empordà

SHOWCOOKING

Vedella de Girona

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

Arròs de galeres i crancs

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 salsa de ceps
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.

