

Programación Navidad

2026

HOTEL **BERNAT II**

★★★★s

www.hotelbernatcalella.com



Programación

NAVIDAD 2026

JUEVES, 24 DE DICIEMBRE

Para dar la bienvenida a la Navidad, el 24 de diciembre por la tarde tendremos una visita muy especial: ¡directamente desde el Polo Norte vendrá a visitarnos Papá Noel! Podréis haceros fotografías con él y escuchará vuestros deseos y peticiones navideñas.

Para cenar, ven a disfrutar de nuestro buffet, con una variedad de entrantes de temporada, pescado, carne, guarniciones y showcooking.

Y por último, no pierdas la oportunidad de bailar al ritmo de la Navidad, disfrutando de una fiesta con DJ y música incluida.

VIERNES, 25 DE DICIEMBRE

¡La magia continúa en el Hotel Bernat II! Por la tarde, disfruta de un espectáculo para toda la familia.

Y para terminar el día, acompáñanos a celebrar la Navidad con un baile amenizado por un DJ y música para todos los gustos.

SÁBADO, 26 DE DICIEMBRE

Para seguir disfrutando de las fiestas navideñas, te invitamos a participar en nuestro Bingo Musical.

Pon a prueba tus conocimientos musicales, reconoce las canciones y comparte un rato divertido en familia o con amigos.

¡No te lo pierdas, te esperamos!

Buffet especial

NOCHE DE NAVIDAD

BUFFET FRÍO

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de farfalle con
aguacate, fresas y menta
Ensalada de habas
Ensalada de piña con jamón
Ensalada de dos salmones
Cóctel de gambas con salsa rosa
Langostinos cocidos
Mejillones a la vinagreta
Chupito de brandada de bacalao
con mermelada de tomate
Pastel de pescado y vieiras

EMBUTIDOS. QUESOS Y PATÉS

Tabla de embutidos del país
Selección de quesos
nacionales / internacionales
Surtido de patés
Pan de cristal

BUFFET DE POSTRES

Surtido de mini pastelería
Helados
Fruta del tiempo
Yogurts
Mousse de chocolate
Turrones
Barquillos
Polvorones

BUFFET CALIENTE

ENTRANTES

Crema de alcachofas
Volován relleno de marisco
Berenjenas rellenas con salsa de
tomate de proximidad
Patatas rotas con jamón
Parrillada de verduras
Pasta fresca con salsa
Boloñesa · Tomate · Carbonara
Pizza

PESCADOS Y CARNES

Suquet de pescado
Lubina al horno
Gambita salteada con ajo y perejil
Pollo relleno a la catalana
Lacón con pansas

SHOWCOOKING

Entrecot de ternera
Bacalao
Verduras de proximidad

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas
Verduras al vapor
Calabacín rebozado
Arroz blanco

PLATO DEL CHEF

Patatas a la marinera

Buffet especial

NAVIDAD

BUFFET FRÍO

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de repollo con anchoas
Ensalada de mango
Ensalada de espinacas, compota de manzana y parmesano
Canelones fríos de marisco
Huevos rellenos de atún
Palmitos a la vinagreta
Langostinos cocidos
Pastel de verduras
Surtido de mini hojaldres salados
Chupito de sopa de tomate con queso de cabra i albahaca

EMBUTIDOS. QUESOS Y PATÉS

Tabla de quesos del país
Selección de quesos
nacionales / internacionales
Surtido de patés
Pan de cristal

PLATO DEL CHEF

Platillo de albóndigas con gambas y sepia

BUFFET DE POSTRES

Surtido de mini pastelería
Helados
Fruta del tiempo
Yogurts
Tronco de Navidad
Turrones, Barquillos y Polvorones

BUFFET CALIENTE

ENTRANTES

Sopa de Navidad con galets
Quiche Lorraine
Alcachofas rellenas de marisco
Navajas con ajo y perejil
Paella de marisco
Parrillada de verduras
Tortellinis con salsa
de tomate o cuatro quesos
Pizza

PESCADOS Y CARNES

Merluza con salsa Almadroc
Lenguado meuniere
Cigalas salteadas
Filete de pollo con salsa de champiñones
Carrillera de cerdo deshuesada con salsa de vino del Empordà

SHOWCOOKING

Ternera de Gerona
Calamares
Verduras de proximidad

ACOMPAÑAMIENTOS

Guisantes salteados con jamón
Verduras al vapor
Arroz blanco
Champiñones
Patatas fritas

Buffet especial

SAN ESTEBAN

BUFFET FRÍO

ENSALADAS Y CONFITADOS

Ensalada de piña con jamón
Ensalada de tomate y mozzarella
Canelones de jamón york y ensaladilla rusa
Ensalada de salmón y aguacate
Empedrado de judías
Mejillones a la vinagreta
Lagostinos cocidos
Mini chupito de foie con compota de manzana
Pan con tomate y jamón ibérico
Pastel de salmón y verduras

EMBUTIDOS. QUESOS Y PATÉS

Tabla de embutidos del país
Selección de quesos
nacionales / internacionales
Surtido de patés
Pan de cristal

PLATO DEL CHEF

Arroz de galeras y cangrejos

BUFFET DE POSTRES

Surtido de mini pastelería
Helados
Fruta del tiempo
Yogurts
Turrones
Barquitos
Polvorones

BUFFET CALIENTE

ENTRANTES

Escudella
Canelones gratinados
Carn d'olla
Almejas con salsa verde
Espaguetis con salsa
salsa de tomate · boloñesa
Pizza

PESCADOS Y CARNES

Dorada al horno con salsa de pimientos
Suquet de pescado
Fricandó de ternera con salsa de setas
Pinchos de pollo

SHOWCOOKING

Bistec de ternera
Salmón
Verduras de proximidad

ACOMPAÑAMIENTOS

Patatas fritas
Verduras al vapor
Arroz blanco
Tomate al horno
Verduras salteadas

RESERVAS

booking@hotelbernat.com

93 766 59 61

*El hotel se reserva el derecho a hacer cambios en el menú en función de las variaciones del mercado.

En cualquier caso, el producto substituido será de igual o superior cualidad.

