

Gala Buffet de Fin de año

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Copa de bienvenida
Macaron rellenos de micuit
Macaron de Ibérico con tomate

ESTACIONES Y ENTRANTES

Estación de embutidos ibéricos, chorizo ibérico, jamón ibérico, lomo embuchado, speck, spianata italiana, coppa
Bodegón de quesos isleños y confituras aromáticas
Turrón de queso con orejones
Queso semi con pasas al ron
Uvas, grissinis, confituras
Surtidos de panes, hogazas y barras

ESTACIÓN DE MARISCO

Langostinos con salsa mil islas al coñac
Ceviche de vieiras, camarones y cilantro
Piadinna de langostas y rúcula
Pinzas de bogavante y cola y huevas de salmón
Caracoles, cebolleta y lima
Patas de cangrejo real y aceite de oliva virgen extra
Envoltini de carabinero y calabaza

ESTACIÓN DE MONTAÑA

Cremoso de foie con semifrío Pedro Ximénez
Carpaccio de pato madurado en salmuera
Focaccia de anguila ahumada con antipasti de verdura
Vasito de cigala y espuma cítrica
Mousse de salmón y crema de huevo hilado
Tatín de manzana y foie

ENSALADAS

Tartar de salmón noruego y sus huevas
Ensalada de aguacate, tomate cherry, cebolla, gamba roja y cilantro
Ensalada navideña, manzana royal, queso de cabrales, espinacas y nueces

BUFFET CALIENTE

Crema de langostas
Jarrete de cordero a baja temperatura
Merluza del pincho en salsa de carabinero
Solomillo de vaca a la bordelaise
Papa abanico asada con mantequilla aromática
Bacalao al pilpil de ajo confitado
Cola de langosta trufada
Mezcla verduras de temporada glaseadas
Graten de tomate y mozarella
Codorniz rellena de uva y coñac

GUARNICIONES

Atadillos de espárragos con beicon
Arroz basmati y arroz salvaje
Salteado de verduras 4 temporadas
Puré de boniato, naranja y vainilla

TRINCHE

Solomillo Wellington
Lomo de ternera braseado
Filete de mero al romero
Pata rellena de castañas e higos

SNACK CALIENTES

Mini saquito de verdura & queso de cabra
Rollito de espinacas & queso
Langostinos en hilos de papas
Cheese ring
Mini tortillas de camarones
Croqueta rústica de ibérico
Gnocchi en salsa de trufa y hongos
Papas fritas

SHOWCOOKING

Medallones de solomillo de vaca nacional
Escalopa de foie
Pluma ibérica
Carabinero a la sal
Pulpo a la plancha

Brochetas de salmón noruego

Salsa bearnesa, salsa a las tres pimientos, salsa de eneldo, salsa holandesa

Estación de dim sum
Paella de bogavante

POSTRES CALIENTES

Fuente de chocolate dorado

POSTRES FRÍOS

Esfera de mango y fruta de la pasión
Serpentín de chocolate intenso
Tarta navideña
Surtido de mini cheesecakes
Bombones rellenos de cremoso de pistacho
Bizcochito mini tres leches
Ecrin de chocolate y avellana
Sorbete de mango
Petit four
Surtido de macarons
Helados de Nestlé
Uvas de la suerte
Delicias navideñas

BEBIDAS

Cava: Brut Nature Fontallada
Vino Blanco: Jose Pariente Souvignon Blanc / D.O. Rueda
Vino Rosado: Cortijo de los Aguilares Tempranillo / D.O. Málaga
Vino Tinto: Sierra Cantabria Crianza / D.O. Rioja

New Year's Eve Gala Buffet

WELCOME APERITIFS

Welcome drink
Mi-cuit filled macarons
Iberian ham macaroons with tomato cream

STATIONS & ENTRÉES

Iberian cold-meats selection, Iberian chorizo, Iberico ham, lomo embuchado, speck, Italian spianata, coppa
Cheese station & aromatic homemade confitures
Cheese turrón with dried peaches
Semi-hard cheese with rum-reduced raisins
Grapes, grissinis, confitures
Bread loaves variety

SEAFOOD STATION

Langoustines with cognac-thousand islands dressing
Scallop, shrimp & cilantro ceviche
Lobster & arugula piadinna
Lobster claws & tail with salmon roe
Escargot, scallions & lime
King crab legs & extra virgin olive oil
Red prawn & pumpkin involtini

MOUNTAIN STATION

Creamy foie with Pedro Ximenez semi-freddo
Brine dry-aged duck carpaccio
Smoked eel focaccia with veggie antipasti
Scampi & citrus mousse
Salmon mousse with egg threads cream
Apple & foie tatin

SALADS

Norway salmon & roe tartar
Avocado, cherry tomato, onion, red prawn & cilantro salad
Christmas salad, with royal apple, Cabrales blue cheese, spinach & walnuts

WARM BUFFET

Lobster bisque
Low cooked lamb shank
Hake in red shrimp sauce
Beef tenderloin in bordelaise sauce
Hasselback potatoes with aromatic butter
Spanish cod with confit garlic pilpil sauce
Truffled lobster tail
Roasted seasonal veggies with glaze
Mozarella and tomato gratin
Stuffed quail with grapes and cognac

GARNISH

Bacon asparagus bundles
Basmati rice & wild rice
Sautéed veggies
Mashed sweet potato with orange & vanilla

CARVING

Beef Wellington
Broiled strip steak
Grouper steak with rosemary
Pork leg stuffed with chestnuts and figs

WARM SNACKS

Mini crispy veggie & goat's cheese appetizer
Spinach & cheese mini-roll
Prawns covered in potato threads
Cheese ring
Cheddar cheese twister
Mini crispy shrimp fritters
Rustic Iberian ham croquettes
Gnocchi in truffle & mushrooms sauce
French fries

SHOWCOOKING

National veal tenderloin medallions
Sliced foie grass
Iberian feather steak
Salt baked carabinero prawns
Grilled octopus

Norwegian salmon skewers

Bearnaise sauce, three peppercorn sauce, dill sauce, hollandaise sauce

Dim sum station
Lobster paella

WARM DESSERTS

Golden chocolate fountain

COLD DESSERTS

Passion fruit & mango dessert
Intense chocolate serpentín
Christmas cake
Mini cheesecakes assortment
Pistachio cream filled chocolates
Mini tres leches cake
Chocolate and hazelnuts ecrin
Mango sorbet
Petit four
Macarons assortment
Nestlé ice cream
Grapes of luck
Christmas delights

DRINKS

Sparkling wine: Brut Nature Fontallada
White wine: Jose Pariente Souvignon Blanc / D.O. Rueda
Rosé Wine: Cortijo de los Aguilares Tempranillo / D.O. Málaga
Red wine: Sierra Cantabria Crianza / D.O. Rioja

Gala Buffet

AUFSCHNITT

Filet Wellington
Geschmortes Rinderfilet
Steinbuttfilet mit Rosmarin
Gefüllte Schweinepfote mit Kastanien-Feigen-Füllung

WARMER SNACKS

Mini-Gemüsesäckchen & Ziegenkäse
Spinat-Röllchen & Käse
Garnelen in Kartoffelfäden Umwickelt
Käse-Ring
Mini-Garnelen-Tortillas
Rustikale Iberico-Kroketten
Gnocchi in Trüffel-Pilze-Sauce
Pommes Frites

SHOWCOOKING

Medaillons vom heimischen Rinderfilet
Foie Gras Escalope
Iberischer Schweinerücken
Königskrabben im Salzmantel
Gegrillter Oktopus
Norwegische Lachsspieße
Sauce Bearnaise, drei-Pfeffer-Sauce, Dillsauce, Sauce Hollandaise
Dim-Sum-Station
Hummer-Paella

WARMER NACHSPEISEN

Goldener Schokoladenbrunnen

KALTE NACHSPEISEN

Mango- & Passionsfrucht-Kugel
Intensive Schokoladenspirale
Weihnachtskuche
Auswahl an Mini-Käsekuchen
Pralinen gefüllt mit Pistazi-Kreme
Mini-Küchlein 'Tres Leches'
Schokoladen-Haselnuss-Ecrin
Mangosorbet
Petit four
Sortiment an Macarons
Nestle-Eisenauswahl
Silvester-Glücksweintruben
Weihnachtliche Leckereien

GETRÄNKE

Schaumwein: Brut Nature Fontallada
Weisswein: Jose Pariente Sauvignon Blanc / D.O. Rueda
Rosewein: Cortijo de los Aguilares Tempranillo / D.O. Málaga
Rotwein: Sierra Cantabria Crianza / D.O. Rioja

The meaning of the 12 grapes

The 12 grapes, grapes of fortune or chimes, as they might be called, is a Spanish original tradition, which has been extended to other Latin American countries such as Mexico, Venezuela, Bolivia, Ecuador, El Salvador, Peru, Colombia, Puerto Rico, Nicaragua or Costa Rica. It consists on twelve grapes, one for each stroke at midnight on December 31 (New Year's Eve), because it is supposed to bring luck for the rest of the year. The most common place where this tradition is carried out in Spain is Puerta del Sol in Madrid, where the famous Casa de Correos clock is located, and from where almost all local TV channels broadcast the carillon. In Spain, fresh Vinalopó grapes are used for this tradition every year, this being the most commonly consumed variety. In some Latin American countries, this has been altered, and they eat twelve raisins instead. However, the reason for being 12 is not clearly set; it might be for the "12 months," one for each month, or it might be for the "twelve strokes," one for each clock stroke. Actually, both motivations could be combined into this. According to tradition, the one who eats all twelve grapes to the beat of the bell will have a successful year.

Die Bedeutung der zwölf Trauben

Die zwölf Trauben, Trauben des Glücks oder ouch Glockenspiel genannt, ist eine Tradition spanischer Herkunft, die ouch auf andere lateinamerikanische Länder wie Mexiko, Venezuela, Bolivien, Ecuador, El Salvador, Peru, Kolumbien, Puerto Rico, Nicaragua oder Costa Rica ausgedehnt wurde. Es besteht aus zwölf Trauben, eine für jeden Schlag um 12 Uhr in der Nacht des 31. Dezember (Silvester) am 1. Januar, weil es angeblich Glück bringt. Der prominenteste Ort, an dem die zwölf Trauben in Spanien getrunken werden, ist die Puerta del Sol in Madrid, wo sich die bekannte Uhr der Casa de Correos benndet und aus der fast alle Fernsehgeräte das Glockenspiel senden. In Spanien werden frische Trauben verwendet, wobei die Vinalopo-Traube (Region der Provinz Alicante) die am häufigsten konsumierte Sorte ist. In anderen Ländern, wie in einigen Ländern Lateinamerikas, werden zwölf Rosinen gegessen. Obwohl der Grund, Zwölf zu sein, nicht klar ist, wenn es für die "zwölf Monate" ist, eine Traube für jeden Monat, oder wenn es für die "zwölf Glocken" ist, eine Traube für jede Glocke. Eigentlich könnten die beiden Motivationen kombiniert werden. Der Überlieferung nach wird angenommen, dass derjenige, der die zwölf Trauben im Takt der Glocke isst, ein erfolgreiches Jahr haben wird.

SANTA MÓNICA
SUITES HOTEL

Paseo Costa Canaria, 116 · 35100 Playa del Inglés
Gran Canaria · España · Tel. +34 928 774 020
info@santamonicasuiteshotel.com
www.santamonicasuiteshotel.com

Silvester

KLEINE WILLKOMMEN VORSPEISEN

Willkommensgetränk
Macaron gefüllt mit Mi-cuit
Iberische Macarons mit Tomate

STATIONEN & VORSPEISEN

Station mit Iberischen Würsten, Iberischer Chorizowurst, Iberischem Schinken, gefüllter Lende, Speck, Italienisch Salami, coppa
Auswahl an verschiedenem Inselkäse und aromatischen Marmeladen
Käsecreme aus mit getrockneten Aprikosen
Käse mit Rum-Rosinen
Trauben, grissinis, Konfiture
Auswahl an verschiedenen Broten

MEERESFRÜCHTE-STATION

Garnelen mit Cognac-Sauce Thousand Islands
Ceviche aus Jakobsmuscheln, Garnelen und Koriander
Hummer-Piädina mit Rucola
Hummerkrallen & Schwanz mit Lachsrogen
Schnecken, verfeinert mit Frühlingszwiebeln & Limettensaft
Königskrabbenbeine & natives Olivenöl extra
Garnelen-Kürbis-Wrap

BERG-STATION

Gänselebercreme mit halbgefrorenem Pedro Ximenez
Entencarpaccio in salzlake Gereift
Geräucherter Aal-Focaccia mit Gemüse-Antipasti
Glas mit Kaisergranat & Zitruschaum
Lachsmousse und Sahne-Ei-Creme
Apfeltörtchen mit Gänseleber

SALATEN

Norwegisches Lachstatar und Rogen
Avocado-Salat, Kirschtomaten, Zwiebeln, rote Garnele & Koriander
Weihnachts-Salat mit Royal-Apple, Cabrales-Käse, Spinat & Walnüssen

WARMES BUFFET

Hummercremesuppe
Lammhaxe Zubereitet auf niedriger Temperatur
Heilbutt vom Spieß in Carabinero-Sauce
Kalbsfilet a la Bordelaise
Gebratene Fächerkartoffel mit aromatischer Butter
Kabeljau im Knoblauch-Pilpil
Trüffel-Hummerschwanz
Mischgemüse der Saison glasiert
Tomaten-Mozzarella-Gratin
Wachtel gefüllt mit Trauben & Cognac

BEILAGEN

Spargel mit Speck Umwickelt
Basmati-Reis & Wilder Reis
Bratgemüse der vier Jahreszeiten
Süßkartoffelpüree, Orange & Vanille

DICIEMBRE
DECEMBER
DEZEMBER

2025