

BUFFET FRÍO

*Ponche navideño
Crudités y salsas*

*Mantequillas saborizadas de hortalizas y frutos secos
Estación de embutidos Ibéricos y crujientes artesanos
Estación del mar Mediterráneo*

Cangrejo real, langostinos, ceviche de camarones y hueva de lumpo, huevos rellenos de salmón y sus huevas

Bodegón de quesos isleños y confituras aromáticas

Turrón de queso con nueces garrañadas

Almogrote canario con pasta brick y culi de arándanos

Carpaccio de buey

Milhojas de foie y manzana caramelizada

Vasito de mousse de marisco y wakame

Espárragos cojonudos con speck italiano y trufa

Ensalada de pollo al estilo tropical

Ensaladilla de crustáceo, camarones, carabinero y langostinos

Ensalada navideña, manzana royal, queso de Cabrales, espinacas y nueces

Pastel de jamón ibérico, espinacas y piñones

BUFFET CALIENTE

Sopa de carabinero

Cola de langostinos en reducción de champagne

Lomo de rape en salsa de crustáceos con pimienta rosa y lima

Carrilleras de vaca borgoñesa

Lomo de cerdo asado a la holandesa

Salteado de ternera de vaca rosada a las tres pimientos

Gratin de papas

Verduras de temporada glaseadas con mantequilla de romero

Arroz basmati con concasé de tomate deshidratado

GUARNICIONES

Parmentier de papas

Gnocchi de espinacas a la carbonara

Salteado de setas y habas

Papas parisinas

Gyozas de pollo asiáticas

Brochetas de gambón y algas

Espárragos trigueros con beicon

Papas fritas

Croquetas de boletus y trufa

Rollito de queso feta y espinacas

TRINCHES

Cochinillo asado

Pavo asado

Cherne al horno

SHOWCOOKING

Brocheta de solomillo de ternera

Tournedo de solomillo cerdo y panceta

Langostino jumbo con cherry

Suprema de salmón noruego

Dorada

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

Creps de txangurro

Paella de bogavante

POSTRES

Fuente de chocolate rojo

Estrella de hojaldre con Nutella

Brownie de chocolate

Serpentín de chocolate

Dunas de pasión mango

Galletas de navidad

Sorbete de maracuyá al cava

Brazo navideño

Fruta fresca en corte

Bombones rellenos de maracuyá

Mousse de chocolate a la naranja

Panacotta de turrón

Brochetas de frutas

Delicias navideñas

Crema fría al whisky

BEBIDAS

Cava: Brut Nature Fontallada

Vino blanco: Vendimias Verdejo / D.O. Rueda

Vino rosado: Castillo Monjardín Garnacha / D.O. Navarra

Vino tinto: Azabache Crianza / D.O. Rioja

COLD BUFFET

Christmas punch

Crudités & sauces selection

Nuts & veggie-flavoured butter

Iberico cold-meat station & artisan crispbread

Mediterranean Sea station

Red king crab, prawns, shrimp ceviche & lumpfish roe, salmon & roe devilled eggs

Cheese station & aromatic homemade confitures

Cheese nougat with candied walnuts

Canary Islands almogrote with filo pastry & blueberry coulis

Ox carpaccio

Foie millefeuille & caramelized apple

Seafood mousse with wakame served in a glass

Delicious asparagus with Italian speck & truffle

Tropical-style chicken salad

Crustacean Olivier salad, shrimp, carabinero prawns & prawns

Christmas salad, royal apple, Cabrales blue cheese, spinach & walnuts

Iberico jam, spinach & pine nuts pie

WARM BUFFET

Red shrimp bisque

King prawn tails with champagne reduction

Monkfish fillet in crustacean sauce with pink pepper & lime

Bourguignon-style beef cheeks

Dutch-style roasted pork loin

Sautéed pink veal with three peppercorn sauce

Dauphinais gratin

Roasted seasonal veggies with rosemary butter glaze

Basmati rice with dried tomato concassé

GARNISH

Parmentier potatoes

Boletus and truffle croquettes

Sautéed mushrooms and broad beans

Carbonara-style spinach gnocchi

Asian chicken gyozas

Parisienne potatoes

Wild asparagus with bacon

Giant prawn & seaweed skewers

French fries

CARVING

Roasted suckling pig

Roasted turkey

Oven-baked wreckfish

SHOWCOOKING

Beef tenderloin skewers

Pork & pancetta tenderloin tournedo

Jumbo prawns with cherry tomatoes

Norway salmon supreme

Gilt-head bream

Bearnaise sauce, three peppercorn sauce, dill sauce, Hollandaise sauce

Spider crab crêpes

Lobster paella

DESSERTS

Red chocolate fountain

Nutella chocolate puff pastry star

Chocolate brownie

Chocolate serpentín

Mango passion dunes

Christmas cookies

Passion fruit sorbet with cava

Christmas log

Freshly cut fruit

Passion fruit filled delights

Chocolate orange mousse

Fruit skewers

Nougat panna cotta

Whiskey cold cream

Christmas delights

DRINKS

Cava: Brut Nature Fontallada

White wine: Vendimias Verdejo / D.O. Rueda

Rosé wine: Castillo Monjardín Garnacha / D.O. Navarra

Red wine: Azabache Crianza / D.O. Rioja

KALTES BUFFET

Weihnachtspunch

Rohes Gemüse und saucen

Aromatisierte Kräuter- und Nussbutter

Station mit iberischem Aufschnitt und hausgemachten Chips

Mittelmeer-Station

Königskrabben, Garnelen, Garnelen-œviche und Seehäsenrogen, gefüllte Eier mit Lachs und deren Rogen

Auswahl an Inselkäse und aromatischen Marmeladen

Käse-nougatcreme mit kandierten Walnüssen

Teigblätter gefüllt mit kanarischer Almogrote (Ziegenkäsepaste) & Blaubeer Sauce

Ochse Carpaccio

Blätterteigpastete mit Foie Gras & karamellisiertem Apfel

Gläschen mit Mousse aus Meeresfrüchten & Wakame

Spargel mit italienischem Speck & Trüffeln

Tropischer Hähnchensalat

Krustentiersalat mit verschiedenen Garnelenarten

Weihnachtssalat aus Königsapfel, Ziegenkäse, Spinat und Walnüssen

Iberische Schinkenpastete mit Spinat und Pinienkernen

WARMES BUFFET

Carabinero (Meeresfrüchte) Suppe

Garnelenschwanz in Champagnerreduktion

Seeteufelende in Krustentiersauce mit rosa Pfeffer und Limette

Ochsenbäckchen auf Burgunder Art

Gebratene Schweinelende auf holländische Art

Sautiertes rosa Rindfleisch mit drei Paprikavarianten

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüse glasiert mit Rosmarinbutter

Basmati-Reis mit Sonnengetrockneten Tomaten

BEILAGEN

Kartoffelpüree

Sautierte Pilze und Bohnen

Asiatische Hähnchen Gyozas

Wilder Spargel mit Speck

Steinpilz- und Trüffelnkroketten

Spinat-Gnocchi a la Carbonara

Kleine Pariser Kartoffelchen

Garnelen & Algenspieße

Pommes Frites

Spinat-Feta-Röllchen

FRISCH GESCHNITTEN

Gebratenes Spanferkel

Gebratener Truthahn

Gebackener Barsch

SHOWCOOKING

Rinderfilet-Spiess

Schweinefilet im Speckmantel

Jumbo-Garnelen mit Cherry

Norwegischer Lachs Supreme

Dorade

Sauce Bearnaise, drei-Pfeffer-Sauce, Dillsauce, Sauce Hollandaise

Crepes Txangurro (mit Krabbenfleisch)

Hummer-Paella

WARMER NACHSPEISEN

Schokoladenbrunnen mit roter

Schokolade

Schokoladen-Brownie

Dünen der Leidenschaft aus Mango

Maracuja Sorbet mit Cava-Sekt

Frisches Obst geschnitten

Schokoladen-Orangen-Mousse

Obst-Spieße

Kalte Sahne-Whiskey Creme

Blätterteigstern mit Nutella

Schokolade Serpentin

Weihnachtsplätzchen

Weihnachtliche Biscuit Rolle

Pralinen gefüllt mit Passionsfrucht

Nougat Panacotta

Weihnachtliche Leckereien

GETRÄNKE

Schaumwein: Brut Nature Fontallada

Weisswein: Vendimias Verdejo / D.O. Rueda

Rosewein: Castillo Monjardin Garnacha / D.O. Navarra

Rotwein: Azabache crianza / D.O. Rioja

Buffet
de Gala
de Navidad

Christmas
Dinner
Buffet

Weihnachtsbuffet

25

DICIEMBRE
DECEMBER
DEZEMBER
2025