


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.

