

Menús de Nochevieja

31 de diciembre 2013

Hoteles Catalonia - Barcelona

HOTEL CATALONIA BERNA ****

31 de diciembre 2013

Crema de Calabacín con Jamón de Pato y Aceite de Pimentón Dulce Festival de Ensaladas con Vieiras, Tallos de Espárragos Verdes y Eneldo ***

> Granadinas de Solomillo de Buey con Salsa Perigord Rape al "All Cremat" con Almejas

Nuestra locura de tres texturas de chocolate Ensalada de naranja, piña y kiwi con helado de mandarina ***

Turrones y Barquillos

Aguas Minerales Vino Blanco Fray German, D.O. Verdejo Vino Tinto Valdubón Roble, D.O. Ribera del Duero Cava Freixenet Brut

> Café e Infusiones Precio por persona: 45.00 €





HOTEL CATALONIA BERNA ****



31 de diciembre 2013

Jamón Ibérico con coca de pan con tomate

ENTRANTE

Ensalada de langosta con brotes de lechugas tiernas y vinagreta de cítricos

SEGUNDO

Carré de cordero crujiente a la mostaza O Suquet de robdaballo y cigalas

POSTRE

Brocheta de fruta fresca & Esfera de cholate amargo y mouse de naranja

SURTIDO DE TURRONES ARTESANOS

BODEGA

Luis Cañas crianza –D.O Ca Rioja-Torelló Brut Nature –D.O Cava-Aguas y cafès Precio por persona: 60 €

IVA no incluido





HOTEL CATALONIA BARCELONA PLAZA **** RESTAURANT FILIGRANA

Tarragona, 99 | 08014 Barcelona | Tel. +34 93 426 76 57 www.restaurante-filigrana.com |e-mail: reservas@restaurante-filigrana.com

HOTEL CATALONIA LA PEDRERA ****

31 de diciembre 2013

NUESTRO PICA-PICA

Langostinos fríos
Voulavent d'escalivada y anchoas
Jamón de recebo y pan con tomate
Croquetas de Ibérico
Tartaleta de queso y dátil
Endivias con rollitos de bacon y queso azul

SEGUNDOS

Lomo de bacalao gratinado con alioli de azafrán y pera con verduritas torneadas al vapor

O

Costillar de cordero horneado con cremoso de patata y salsa de miel Postres

Mosaico de Frutas con Sorbete de Mandarina

0

Para Finalizar los Tradicionales Turrones y Barquillos

BEBIDAS

Aguas Minerales Vino Tinto Sierra Cantabria Rioja Vino Blanco Ca N'Estruc Penedès Cava Freixenet Vintage Reserva Brut Café a la crema Copa de licor

> 50€ por persona IVA incluido





HOTEL CATALONIA LA PEDRERA ****

HOTEL CATALONIA PLAÇA CATALUNYA ****

31 diciembre 2013

Copa de cava de bienvenida Crema de cigalas y lenguado

ó

Tartar de aguacate y manzana con langostinos al vapor

Turbot con verduritas y crema suave de estragón ó Solomillo de buey con salteado de setas y reducción de Cabernet Sauvignon ****

Árbol de Navidad

Turrones y barquillos

Agua, refrescos, Fray German (DO Rueda), Valdubón Roble (DO Ribera Duero) y cava Freixenet Vintage Reserva

72€por persona, iva incluido

* Menú disponible sólo en el RESTAURANTE CONTEMPO





HOTEL CATALONIA PLAÇA CATALUNYA ****

Bergara, 9-11 | 08002 Barcelona | Tel 93 301 51 51 | Fax 93 317 34 42 catalunya.convenciones@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com

HOTEL CATALONIA PORT ****

31 de diciembre 2013

Aperitivo de Bienvenida

Primeros

Crema de Calabacín con Jamón de Pato y Aceite de Pimentón Dulce o Mézclum de Brotes de Ensaladas con Langostinos y Salsa Tártara

Segundos

Tronco de Bacalao Confitado al Romero con Mouselina de Ajos tiernos o Solomillo de Buey a la Parrilla con Salteado de Setas y Reducción de Cabernet Sauvignon

Postres

Nuestro Postre Especial de Chocolate Para Finalizar los Tradicionales Turrones Copa de Cava Canals & Nubiola

* * * *

Aguas Minerales Vino Tinto Valdubon Roble D.O.Ribera de Duero Vino Blanco Segura Viudas Heredad D.O.Catalunya Café e Infusiones

* * * *

Precio por Persona: 45€ IVA Incluido





HOTEL CATALONIA PORT ****

HOTEL CATALONIA GRAN HOTEL VERDI****

31 de diciembre 2013

PRIMEROS

Raviolis de gorgonzola y nueces con salsa de quesos gratinados

0

Coca de escalivada con bacalao ahumado y nido de rúcula com huevos de salmón

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo con "trinxat" de calabaza y salsa Moscatell

 \cap

Lomo de lubina con cremoso de arroz al brócoli y salsa de azafrán

POSTRES

Tronco de San Silvestre

0

Tarta taten invertida y helado de vainilla Los tradicionales turrones

LA BODEGA

Aguas minerales Vino tinto Segura Viudas Viña Heredad Vino Blanco Fray German Verdejo Cava Freixenet Brut Café e Infusiones

> Precio por persona: 40€ 10% IVA Incluido





HOTEL CATALONIA GRAN HOTEL VERDI ****

HOTEL CATALONIA SABADELL****

31 de diciembre 2013

PRIMEROS

Raviolis de gorgonzola y nueces con salsa de quesos gratinados o Coca de escalivada con bacalao ahumado y nido de rúcula com huevos de salmón

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo con "trinxat" de calabaza y salsa Moscatell o Lomo de lubina con cremoso de arroz al brócoli y salsa de azafrán

POSTRES

Tronco de San Silvestre o Tarta taten invertida y helado de vainilla Los tradicionales turrones

LA BODEGA

Aguas minerales Vino tinto Segura Viudas Viña Heredad Vino Blanco Fray German Verdejo Cava Freixenet Brut Café e Infusiones

> Precio por persona: 40€ 10% IVA Incluido





HOTEL CATALONIA SABADELL ****

Pl Catalunya, 10-12 | 08206 Sabadell | Tel 93 727 92 00 | Fax 93 727 86 17 sabadell.comercial@hoteles-catalonia.es | www.hoteles-catalonia.com