



GLOBALES
Reina Cristina
HOTEL ****



Gala Cena Nochebuena 2012

Menú Buffet



Esta Navidad
contamos con
el mejor equipo,
ven a conocerlo!

Buffet frío

Selección de crudités y encurtidos
Ensalada tropical de espirales tricolor
Ensalada de canónigos con nueces y vinagreta de miel de caña
Ensalada de judías con cherries confitados y dados de ibérico
Ensalada de lentejas con anchoas del cantábrico y germinado de cebolla
Sopa fría de melón
Góndola de quesos nacionales con compota de membrillo
Tabla de salmón ahumado y alcaparras
Salpicón de mariscos con vinagreta francesa



Buffet caliente

Sopa de picadillo y cabello de ángel al perfume de Jerez
Lomo de Sajonia con hilo de vichysoisse al oporto
Sardinillas aromatizadas a la lima
Caldereta de cordero lechal al sarmiento
Albóndigas de choco de Puerto Real
Lasaña de langostinos y rape en salsa de cangrejo
Raviolis rellenos de carne en salsa de boletus
Cochinillo en salsa de frutos del bosque
Pavo relleno de castañas y albaricoque

(IVA incluido)





Esta Navidad
contamos con
el mejor equipo,
ven a conocerlo!

Rincón de Marisco

*Suprema de Pargo con vieiras
Dorada confitada a la vainilla
Salteado de setas silvestres
Ramilletes de judías y zanahorias
Gratén de patatas
Arroz cinco delicias*



Postres

*Cascada de langostinos de Sanlúcar de Barrameda
Patatas Rusas
Navajas
Mejillones al vapor
Cañaillas de San Fernando*

Bebidas

*Helados Variados
Flambeado de piña natural al Ron de caña
Manzanas al Horno al toque de canela
Mousse de Avellana
Tarta Selva Negra
Arroz con leche de la abuela*

Amenidades

*Agua / refrescos
Vino blanco: Rioja Cune
Vino tinto: Rioja crianza Cuna
Cava: Freixenet*

*Copa de bienvenida la entrada
Flores para las señoras
Música de amenización durante la cena
Baile posterior en el Patio*

Precio por persona :

63€



(IVA incluido)