



GRAND LUXOR
VILLAGE ★★★★★

GALA DE FIN DE AÑO

31 DE DICIEMBRE EN
GRAND LUXOR VILLAGE

★★★★ Sup

BUFÉ SHOW COOKING FIN DE AÑO 2022

Entrantes

Rincón de lechugas y crudités
Selección de ahumados y salazones
Marisco al vapor (langostino y cigala)
Variedad de embutidos ibéricos

Mejillones en vinagreta
Ensalada cocktail
Surtido de quesos nacionales e internacionales
Salpicon de marisco y pulpo
Crema de melón con crunch de jamón

Principales

Parmentier de patata y mantequilla
Arroz pilaf con pasas
Parrillada de verdura
Patatas fritas julienne
Banda de cordero asado
Confit de pato a la naranja
Cochinillo a la segoviana
Pavo relleno
Entrecote de ternera en vivo
Gamba a la plancha en vivo
Navajas con salsa ajo y perejil en vivo
Salmón a la crema
Bacalao confitado con ajo y hierbas mediterráneas

Almejas a la marinera
Calamares rellenos
Aros de calamar fritos
Escalope de pollo empanado
Berengena rellena amatriciana
Canelones gratinados
Ravioli, pasta hueca, salsa boloñesa y carbonara
Arroz de secreto ibérico con boletus y foie
Fideua marinera de carabinero
Croquetas de jamón ibérico
Crujiente de gambas en gabardina
Crema de marisco

Postres

Selección de helados, yogures, toppings y siropes
Variedad de fruta natural tratada y en almíbar
Tarta de todo chocolate
Panetone
Tronco de Navidad

Surtido de dulces navideños y turrónes
Arroz con leche
Tocino de cielo
Milhoja de merengue
Pan de calatrava
Tarta de frutos del bosque

VINOS

Vino blanco D.O Rueda y Tinto D.O Ribera del Duero.



NOCHEVIEJA EN GRAND LUXOR VILLAGE

- Bufé Show Cooking.
- Especial campanadas y brindis de año nuevo.
- Barra libre y música en vivo hasta las 4:00
- Chocolatada y resopó.
- Desayuno bufé.
- Late check out hasta las 16:00
- Animación infantil de 20:00 a 2:00
- Parking gratuito.

Teléfono 96 500 44 00

Email: reservas@grandluxorhotel.com

* Plazas limitadas

* Sujeto a paro de ventas y a modificación de fechas

