



BUFÉ SHOW COOKING NOCHEBUENA 2022

NOCHEBUENA

24 DE DICIEMBRE

**GRAND LUXOR
HOTEL & VILLAGE**
★★★★ Sup

NOCHEBUENA EN GRAND LUXOR HOTEL & VILLAGE

- Bufé Show Cooking.
- Dulces navideños y botella de cava.
- Desayuno bufé.
- Late check out hasta las 14:00
- Shows y animación infantil.
- Parking gratuito.

Teléfono 96 500 44 00

Email: reservas@grandluxorhotel.com

* Plazas limitadas

• Sujeto a paro de ventas y a modificación de fechas

Entrantes

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

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

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
Almejas a la marinera
Calamares rellenos

Bacalao confitado con ajo
y hierbas mediterraneas
Aros de calamar fritos
Escalope de pollo empanado
Berengena rellena
amatrichiana
Canelones gratinados
Ravioli, pasta hueca, salsa
boloñesa y carbonara
Arroz de secreto iberico
con boletus y foie
Fideua marinera de
carabinero
Croquetas de jamo iberico
Crujiente de gambas
en gabardina
Crema de marisco

Postres

Selección de helados, yogures,
topings y siropes
Variedad de fruta natural
tratada y en almibar
Tarta de todo chocolate
Panetone
Tronco de navidad

Surtido de dulces navideños
y turrones
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.