

UN CAP D'ANY DIFERENT
UN CAP D'ANY DIFERENT
UN CAP D'ANY DIFERENT

Comenci l'any amb els bons astres a l'Hotel Golf Peralada

«★» RÉVEILLON 2005 «★»

Dissabte 31 de desembre, a partir de les 21h, visqui la festa gastro-còsmica de l'Hotel: Sopar de Gala, ball amb l'orquestra La Lluna, regals sorpresa, barra lliure i ressopó de matinada.

Preu en taula privada 235 € Preu en taula a compartir 225 €

preus per persona, IVA inclòs

De matinada, transport gratuït a Figueres

«★» BENVINGUDA 2006 «★»

Estada en habitació doble, esmorzar bufet, festa de Cap d'Any i tractament Wine Spa

Estada d'una nit 380 € Estada de dues nits 505 € Estada de tres nits 585 €

preus per persona, IVA no inclòs

Suplement habitació individual: 60 € + 7% IVA per nit - Suplement Nit Extra: 215 € + 7% IVA per habitació - Suplement 3a persona: 60 € + 7% IVA per nit + 235 € Réveillon



INFORMACIÓ I RESERVES

972 53 88 30

www.golfperalada.com

Mas Tapiolas ****



Ctra. C-65, km 7 17246 SOLIUS - Santa Cristina d'Aro
Tel.: 972 83 70 17 - Fax: 972 83 71 34
Web: mastapiolas.com
A/e: hotelmastapiolas@euro-mar.com



Revetlla de Cap d'Any 2005

El nostre entrant fred amb assortiment de fumats. Ostra amb caviar, pebrot farcit de tonyina, meló amb pernil ibèric i caneló de mango farcit de foie.

Moët Chandon Brut Imperial

El nostre entrant calent amb patata farcida de brandada de bacallà, carxofa farcida de samfaina i ou de guatlla, cebeta de Figueres farcida de carn de perol, mini tatin amb fetge d'ànec, cuixeta de guàtllera confitada i xarrup de sopa d'all

Moët Chandon Brut Imperial

Amanida de mig llobregant amb llagostins a la Bellavista i el seu guacamole i trufa

Raimat Chardonnay Selecció Especial

Sorbet de llimona

Mil fulls farcit amb filet de vedella de Girona, formatge de cabra, fetge d'ànec i ceps amb salsa bearnesa

Viña Aliaga Reserva Gran Selecció

Tronquets de Sant Silvestre

Raïm de la sort, torrons i neules

Cafè, brandi i licors

Ball amenitzat amb Disco Show Music

Preu per persona : 160,00 € / IVA inclòs



Hotel Balneari Vichy Catalan

Revetlla de Cap d'Any
31 de desembre de 2005

Aperitiu

Piruleta de Pa amb Tomàquet i Pernil de Gla
Vieira amb Crema d'Albergínia Fumada
Foie Gras amb Torró de Xixona i Caramel Balsàmic
Rap amb Verdurettes a l'Aroma de Bergamota i Sèsam
Filet de Seitó amb Gaspatxo Verd i Encenalls de Parmesà
Ous de Guatlla en Càpsula i una Crema de Sobrassada
Gelat de Sidra amb Crema de Formatge Blau dels Pirineus
Escuma de Truita de Patata amb Llengües de Pa d'Oli
Sacher d'Olives amb Bitxo Caramelitzat i Tonyina
Tartare de Salmó i Xampinyó amb Pesto de Ruca
Pinxo de Llagostí amb Bacon
Lasanya de Tomàquet i Formatge de Cabra al Pebre i Roses

Amanit Mar i Muntanya de Llamàntol Al Vapor amb Pit De Pularda Farcit d'Espinacs i Nous de Macadàmia i Vinagreta de Verdures amb Cítrics

.....

Llobarro de Platja amb Ravioli de Verdures, Fagot d'Espardenya i Crema d'Albariño amb Tulipa de Fonoll i Pernod

.....

Gelat de Tomàquet amb Seitó i Oliva

.....

Medalló de Cabrit Confitat Rossini amb Foie Gras i Trufa a la Melmelada de Kumkuat i Milfulls Especial d'Api Bola

.....

Òpera Variat de Cremes i Xocolates

.....

Neules i Torrons

.....

Festa de Revetlla i Ressonó

Vichy Catalan

Aigua Mineral Natural Font d'Or
Maridatge de Vins i Cava
Cafè i Assortiment de Licors

Preu passants : 160,00 € IVA inclòs

Per a reserves: 972 47 00 00 Ext. 1145

Hotel Balneari Vichy Catalan

Av. Dr. Furest, 32 17455 Caldes de Malavella

Tel. 972 470 000 - Fax 972 472 299 - delicios@vichycatalan.es

www.balnearivichycatalan.es