



SHERATON

Fuerteventura Beach
Golf & Spa Resort

Where the World
Comes Together



Galadinner

Los Arcos Buffet

25. DEZEMBER 2021

Galadinner

Los Arcos Buffet

25. DEZEMBER 2021

WILLKOMMEN APERITIFS

Iberischer Schinken geschnitten mit Tomaten-Toast.

Mini Enteleberkegel mit Armagnac.

KALTE SUPPE

Vichysoise mit geräuchertem Kabeljauschaum.

Mango-Gazpacho mit Garnelen.

KANARISCHE, NATIONALE-UND INTERNATIONALE KÄSEPLATTE

Ziegenkäse der Insel mit Paprika, Rohmilchmanchego D.O., Münster, Römischer Pecorino,

Torta del Casar, Reblochonkäse, Parmesankäse.

SPANISCHE WURSTPLATTE

Bündnerfleisch, Iberischer Chorizo, Iberische Würste, Iberische Lende, Wildwurst, Wildschweinwurst.

ATLANTISCHE ECKE

Riesengarnelen, Taschenkrebs, Garnelen, Hummer.

Schwimmkrabe, Muscheln, Miesmuscheln, Strandschnecke.

GERÄUCHERTE-UND GESALZENE LAND-UND SEEPLATTE

Geräucherte Delikatessen (Aal, Lachs, Kabeljau und Schwertfisch) mit seinen Beilagen (Blinis, Sauerrahm, Schnittlauch, Kapern, Gurken, Limette, gehacktes Eiweiss und Eigelb, Toasts).

Auswahl an Kaviar und Platten Sortiment (Forelle, Lachs, Hering, Klumpen, Sardellen, Olivenöl Vergin Extra, Balsamico-Essig, Limette-Zitrone).

Pochierter Lachs Tournedos mit zartem Spinat und Wasabi-Mayonnaise.

Seeteufel pochiert mit Kalamata-Oliven.

Weihnachtstruthahn im bürgerlichen Stil mit iranischen Pistazien.

Seezungerouladen mit Schnittlauch-Mousseline-Sauce und Garnelen.

Tartarsteak mit Kapern und Eigelb.

Schwarzes Angus-Rinderfilet mit roten Johannisbeeren und drei Pfeffern.

Sushi Auswahl (Makis, Nigiris, California, Temakis).



Galadinner

Los Arcos Buffet

25. DEZEMBER 2021

GEMISCHTE SALATE UND AUSERLESENE MINIATUREN

Krabbensalat mit getrüffelter Mayonnaise, Bio-Rucola und grünen Shiso-Blättern.
Spezieller Cocktail aus drei Meeresfrüchten mit Tausend-Insel-Sauce und Mandarinenprossen.
Avocado und Tomate in Tartar mit knuspriger Zwiebel und Fladenbrot.
Salat mit Brennholz geräucherten Paprikas und Thunfischbauch und frische Jungzwiebeln.
Steak Tatar vom Rehrücken Grossherzogtum.
Wolfsbarsch nach peruanischer Art Tiradito.
Tatar vom Roten Thunfisch mit Chili Papaya.
Saison-salate, Rohkost, Pickles.
Rucola, Kanoniker, grüne und rote Knospen.
Saucen: Cesar, Cocktail, Alioli, Mayonnaise, Tartar, Tausend Inseln.
3 Vinagretten.

WARME SUPPE UND CREME-SUPPE

Geflügelcreme-suppe mit schwarzen Trüffeln.
Meeresfrüchtesuppe mit Pernod.

WARME GERICHTE

Überbackene Jakobsmuscheln mit Holländischer Sauce.
Safran Wolfsbarsch DO aus La Mancha mit Gemüsesticks aus dem Garten.
Kalbstournedos mit Paprika geräuchertem Speck und karamellisierten Balsamico-Zwiebeln.
Frittierte Panko-Garnelen mit Avocado-Mojo und Tomaten.
Weihnachts-Cannelloni mit Trüffeln und frischer Sahne.
Frische Teigwaren mit Saucenauswahl.
Trüffel und frische Sahne, Steinpilzen und Räucherlachs.
Garnelenravioli mit ihrer flüssigen Essenz.

ZUM TRANCHIEREN

Weihnachtstruthahn gefüllt mit Pinienkernen.
Langsam gerösteter Kapaun gefüllt mit Pastete und Winterfrüchten.
Norwegischer Lachs mit Holländischer Sauce und Fenchel.
6 Stunden gebratene Kalbskeule mit Yorkshire Pudding, Bratensauce und Butterkartoffelpüree.
Spanferkel gefüllt mit Trockenaprikosen und Brandy de Jerez.
Gebratenes Milchlamm mit confierten Kartoffeln und grünen Paprikas.



Galadinner

Los Arcos Buffet

25. DEZEMBER 2021

GRILL-PLATTE

Heilbutt, Seehecht, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Messermuscheln.
Kalbslende, Milchlammkoteletts.
Iberische Schweinelende, Hühnerbrust.

BEILAGEN

Frische Spargeln-und Zucchini Bündchen.
Tomaten gefüllt mit Parmesankäse und Zwiebel.
Dauphinoise Kartoffeln mit Zucchini und Bacon.
Grüne Bohnen mit Cherrytomaten.
Geröstete Kartoffeln mit frischen Steinpilzen.
Knoblauch-und Sherry Champignons.

KINDER ECKE

Gemischte Salat, Teigwaren, hausgemachte Chickennuggets, Schnitzel.
Minihamburger, Pommies.
Pudding und Flan mit Karamelsauce.
Marshmallows und Süßigkeiten.

BROTAUSWAHL

Handwerkliches Brot.
Maisbrot, Chapata, Sonnenblumenkerne, Oliven, Nüsse, Anis, Soja.
Vollkornbrot, vier Samen, Dinkel.
Handwerkliche Brötchen.



Galadinner

Los Arcos Buffet

25. DEZEMBER 2021

NACHSPEISEN

Weihnachtsbaumstamm aus drei Schokoladen.

Torten Sortiment: Weisse Schokolade, Mokka, Sarah Bernhardt, Erdbeere und Sacher.

Törtchen Sortiment.

Praliné Mousse mit Mandeln.

Opera Torte.

Red Velvet.

Französischer Tausend Blätter.

Erdbeertorte.

3 Trüffeln: Minze, Ingwer, Himbeere.

Obst- und Marschmallow-Spiesse.

Frische Obstecke.

Weisse- und Schwarze- Schokoladenbrunnen mit Erdbeere.

Ananas- und Kiwi- Spiesse mit Trauben.

Süssigkeitenauswahl.

WEINKELLER

Wasser, alkoholfreie Getränke und nationales Bier.

Weissweine: Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda / El Grifo D.O. Lanzarote.

Rotweine: Marqués De Caceres Crianza D.O. Rioja / Protos Roble D.O. Ribera Del Duero.

Sekt Freixenet Brut Barroco.

PREISE / ZUCHLAG

Für Gäste mit Nur Übernachtung, Übernachtung und Frühstück oder externe Gäste.

145€ pro Person (MwSt nicht inbegriffen)

