SHERATON
Fuerteventura Beach
Golf & Spa Resort

Where the World
Comes Together

Dîner de Gala

Los Arcos Buffet

25 DÉCEMBRE 2021

Dîner de Gala
Los Arcos Buffet
25 DÉCEMBRE 2021

CANAPÉS DE BIENVENUE
Jambon ibérique sur toast à la tomate.
Mini cone de foie gras de canard à l'Armagnac.

SOUPES FROIDES
Vichysoisse à la mousse de morue fumée.
Gazpacho de mangue aux crevettes.

SÉLECTION DE FROMAGES CANARIENS, NATIONAUX ET INTERNATIONAUX
Fromage de chêvre local au paprika, manchego D.O, munster, pecorino de Rome, tourte du casar, reblochon, parmesan.

JAMBONS ET CHARCUTERIE ESPAGNOLS
Viande séchée, chorizos ibériques, saucisson ibérique, longe ibérique, saucisson de cerf, chorizo de sanglier.

LE COIN DE L'ATLANTIQUE
Gambons écarlats, crabe, gambas, homard, tourteaux, moules, palourdes, bigorneaux.

MIROIRS ET SALAISONS
Poissons fumés (anguille, saumon, morue et espadon) avec leurs garnitures (blinis, crème aigre, ciboulette, câpres, cornichons, citron vert, blanc et jaune d'oeuf hachés, toasts).
Sélection de caviars et plateaux variés (truite, saumon, hareng, lump, anchois, huile d'olive vierge extra, vinaigre balsamique, citron et citron vert).
Tournedos de saumon poché aux épinards tendres et mayonnaise de wasabi.
Lotte pochée aux olives Kalamata.
Dinde de Noël à la bourgeoise et aux pistaches d'Iran.
Paupiettes de sole à la mousseline de ciboulette et gambas.
Steak tartare aux câpres et jaune d'oeuf.
Longe de veau Black Angus aux trois poivres et groseilles rouges.
Sélection de sushis (makis, niguiris, California, temakis).

Dîner de Gala
Los Arcos Buffet
25 DÉCEMBRE 2021

SALADES COMPOSÉES ET ASSORTIMENT D'AMUSES BOUCHES

Salade de gambas à la mayonnaise à la truffe, roquette organique et feuilles de shiso vert.
Cocktail aux trois fruits de mer à la sauce mille îles et pousses de mandarine.
Tartare d'avocat et tomate à l'oignon croustillant et pain pita .
Salade de poivrons rôtis au feu de bois, ventre de ton et oignon tendre.
Steak Tartare de longe de cerf Grand-Duché.
Tiradito de bar à la Péruvienne.
Tartare de thon rouge à la papaye au piment.
Salades de saison, crudites, cornichons et vinaigrettes spéciales.
Roquette, mâche, jeunes pousses vertes et rouges.
Sélection de sauces: César, rose, aïoli, mayonnaise, tartare, mille îles.
3 vinaigrettes.

SOUPES ET CRÈMES CHAUDES

Crème de volaille aux truffes noires.
Soupe de poisson au pernod.

PLATS CHAUDS

Noix de Saint-Jacques gratinées à la sauce hollandaise.
Bar au safran DO de La Mancha avec ses bâtonnets de légumes du jardin.
Tournedos de veau au bacon fumé au paprika et oignon caramélisé au vinaigre balsamique.
Beignet de crevettes au mojo d'avocat et tomate.
Cannellonis de Noël aux truffes et à la crème fraîche.
Sélection de pâtes fraîches aux trois sauces.
Truffe et crème fraîche, bolets et saumon fumé
Ravioli de crevettes avec son essence liquide.

Dîner de Gala
Los Arcos Buffet
25 DÉCEMBRE 2021

A LA DÉCOUPE
Dinde de Noël farcie aux pignons de pin.
Chapon farci au paté et fruits hivernaux, lentement rôti.
Saumon norvegien à la sauce hollandaise et au fenouil.
Cuisse de veau rôtie durant 6 heures au Yorkshire pudding, sauce au jus de viande et purée de pomme de terre au beurre.
Cochon de lait farci aux abricots séchés et à l'eau de vie de Xérès.
Agneau de lait rôti aux pommes de terre confites et aux poivrons verts.

A LA PLANCHA
Cernier, merlu, gambas, moules, seiches et couteaux.
Filet de veau, côtelettes d'agneau de lait.
Filet de porc ibérique, suprême de poulet fermier.

GARNITURES
Fagots d'asperges fraîches à la courgette.
Mini tomates farcies au parmesan et oignon.
Gratin dauphinois aux courgettes et bacon.
Haricots verts aux tomates cerises.
Pommes de terre rôties aux bolets frais.
Champignons à l'ail et au sherry.

LE COIN DES ENFANTS
Salade mixte, pâtes, nuggets de poulet faits maison, escalope à la Milanaise.
Mini hamburgers, frites.
Crème et flan au caramel.
Marshmallows et assortiment de bonbons.

SÉLECTION DE PAINS
Pains artisanaux au levain
Pain de maïs, Ciabatta, aux graines de tournesol, aux olives, aux noix, à l'anis, au soja.
Intégral, aux quatre céréales, d'épeautre.
Petits pains artisanaux.

Dîner de Gala
Los Arcos Buffet
25 DÉCEMBRE 2021

DESSERTS
Bûche de Noël aux trois chocolats.
Pâtisseries: tartes au chocolat blanc, moca, Sarah Bernardt, fraises et Sacher.
Sélection de miniardises.
Mousse de praliné aux amandes.
Gâteau Opera.
Red velvet.
Mille-feuille.
Gâteau aux fraises.
Truffes à la menthe, au gingembre, à la framboise.
Brochettes de fruits et Marshmallows.
Fruits frais.
Fondue de chocolat blanc et noir aux fraises.
Brochettes d'ananas, kiwi et raisins.
Marshmallows.

BOISSONS
Eau, rafraîchissements et bière nationale.
Vins blancs Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda / El Grifo D.O. Lanzarote.
Vins rouges Marqués De Caceres Crianza D.O.Rioja / Protos Roble D.O. Ribera Del Duero.
Cava Freixenet Brut Barroco.

PRIX / SUPPLÉMENTS
Pour les hôtes en régime de logement seul, chambre et petit-déjeuner ou les personnes non logées à l'hôtel.

145€ par personne (taxe non incluse)