



SHERATON

Fuerteventura Beach
Golf & Spa Resort

Where the World
Comes Together



Silvestergala-Dinner

Los Arcos Buffet

31. DEZEMBER 2021

Silvestergala-Dinner

Los Arcos Buffet

31. DEZEMBER 2021

WILLKOMMEN APERITIFS

Neufundland Kabeljau Krapfen an Ihrem Salzpunkt

Honigrindkrokette mit Pedro Ximenez

KANARISCHE, NATIONALE-UND INTERNATIONALE KÄSEPLATTE

Parmesanrad D.O. Stilton, Casar Torte, Ronkal, gereifter Käse der Insel, Mönchskopfkäse

SPANISCHE IBERISCHEN SCHINKEN UND WURSTWAREN

Iberischer Schinken mit Tomatenbrot und Olivenbrot.

Wildwurst.

Wildschweinwurst.

Eichel iberische Schweinelende.

Spanischer Chorizo und iberische Würste.

GEMISCHTE SALATE

Hummer im Meeresfrüchtesalat, tropischer Ananas und Schalloten.

Galizische Tintenfisch-Terrine mit grünen Spargel-Tipps.

Mini russischer Salat mit Knoblauch-Garnelen.

Geräucherte Kabeljau-Rucola-und sautierten roten Zwiebeln Päckchen.

Garnelen mit Wasabimayonnaise und Bio-Rucola.

GERÄUCHTERTE-UND GESALZENE LAND-UND SEEPLATTE

Almadraba roter-Thunfish-Tartar.

Pochierter Steinbutt mit Safran und Spinat.

Pochierter Lachs Jacobo VI mit Fischrogen und Meeresfrüchtemayonnaise.

Jungreh mit Cumberland Sauce, Himbeeren und Waldbeeren.

Carpaccio Live Show Cooking mit seinen Würzen.

(Wolfsbarsch, Schwertfisch, Angus-Ochse, Iberische Schweinelende).

MEERESFRÜCHTE ECKE

Französische Austern, Riesengarnelen, Garnelen, weisse Garnelen.

Taschenkrebse, Flusskrebse, Hummer, Rankenfusskrebse, Venusmuscheln, Strandschnecken, Muscheln.



Silvestergala-Dinner

Los Arcos Buffet

31. DEZEMBER 2021

MITTELMEER ECKE

Frische italienischen Teigwaren, hausgemachte Meeresfrüchteravioli, frische Pilzen-Saucen, Wintertrüffelsauce.

SAISON-SALATE UND ROHKOST

Pickles.

Saucen und Vinaigrettes.

Sardellen in Öl.

Sardellen in Essig.

Sardellenspiesse.

Oliven mit frischen Kräutern.

ASIATISCHE ECKE

Sushi und Sashimi-auswahl mit Sojasauce und Wasabi.

Makis, Niguiris, California rolls, Temakis.

Vegetarische Sushi.

ZUM TRANCHIEREN

Gebratenes Segovia Milchlamm.

Gegrillte iberische Schweinekeule mit Kartoffeln des armen Mannes und gedünsteten Piquillo-Paprika.

Gebackener Riesen Seebarsch mit Pilzen und Dillkartoffeln.

WARME SUPPEN

Geflügelbrühe.

Bouillabaisse mit Knoblauch-und frischer Butter Brot.

WARME GERICHTE

Sanfter Curry-Gemüse-Wok mit kanadischem Wildreis.

Seeteufel mit Scampi und supreme Sauce.

Garnellen in Öl mit Knoblauch, frischem Chili und Brandy de Jerez.

Kalbsrückenfilets mit kanarischem Wein und Steinpilzen.

Hähnchen Kiew mit seinen englischen Beilagen.

Frische Spargel-Speck-Päckchen.

Bratkartoffeln mit Nussbutter.



Silvestergala-Dinner

Los Arcos Buffet

31. DEZEMBER 2021

Kandierte Schalotten mit Palmhonig.
Kartoffeln Confit mit Pilzen.
Frische Steinpilze mit iberischem Schinken.
Naturgrüne Bohnen mit Jamaica Pfeffer.

GEGRILLT

Seezunge Filet, Zackenbarsch, Garnelen, Scampi.
Seeteufelmedaillon.
Steinbuttfilet.
Kalbsnierenbraten, Kalbslende, Lammkotelette.
Iberische Schweinelende, Freilandhänchenbrust.

BROTAUSWAHL

Sauerteigbrot.
Maisbrot, Chapata, Sonnenblumenkerne, Oliven, Nüsse, Anis.
Vollkornbrot, vier Samen, Dinkel.
Handwerkliche Brötchen.

NACHSPEISE UND SÜSSIGKEITEN

Silvester Bonbons.
Italienische Meringe mit Johannisbeere.
Schwarze Schokolade-und Kaffee Schaum.
Champagner-und Minze Creme.
Schockolade-und Käsecreme Parfait.
Schwarzwaldtorte mit Sauerkirchen.
Dulce de leche Creme.
Spanischer Nougat.
Erdbeere Torte.
Karamellisierter Blätterteig.
Musikertorte.
Moussevariationen aus Zitrone, frischer Minze, weisser Schockolade.
Weisse- und schwarze-Schockoladenbrunnen mit Obstspiesse, Erdbeere und Süssigkeiten.
Spanischer Nougat und Sandkuchen, Marzipan.



Silvestergala-Dinner

Los Arcos Buffet

31. DEZEMBER 2021

KINDER ECKE

Gemischter Salat, Teigwaren, hausgemachte Hähnchen-Nuggets, Schnitzel.

Mini Hamburger, Pommes.

Pudding und Flan mit Karamelsauce.

Marshmallows und Sussigkeiten.

WEINKELLER

Wasser, alkoholfreie Getränke, nationales Bier.

Weissweine: Marqués de Riscal D.O. Rueda / Bermejo D.O. Lanzarote.

Rotweine: Cincuenta D.O. Rioja / Celeste Roble D.O. Ribera del Duero.

Sekt: Freixenet Brut Barroco.

PREISE / ZUSCHLAG

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

190€ pro Person (MwSt nicht inbegriffen)

