

Уважаемые клиенты!
Пользуясь случаем, от имени администрации и всего коллектива работников отеля желаем вам счастливых праздников и благополучного нового года!

С удовольствием представляем вам программу мероприятий новогодних праздников. В отеле “Occidental Caribe” вы найдете все, что ни пожелаете, и сможете в полной мере насладиться этими праздничными днями, которые, надеемся, станут для вас незабываемыми.

Каждый день вас ждет программа интересных занятий и игр, подготовленная нашей командой аниматоров.

Для наилучшего обслуживания просим вас заблаговременно забронировать столик в ресторане “шведский стол” “Alcázar” и в ресторанах, работающих по меню “à la carte” на 24 и 31 декабря. К вашим услугам следующие варианты расписания на ужин:

18:00 – 20:00 (вход до 19:30) и 20:30 – 22:00

Наша Служба обслуживания клиентов будет принимать заявки на бронирование столиков на текущий день с 07:00 до 12:00, на входе в главный ресторан “Alcázar”.

31.12.2018 В этот последний день года мы подготовили для вас много сюрпризов,

чтобы сделать этот день волшебным, а ночь уходящего года незабываемой.

В течение всего дня вас ждут многочисленные спортивные и развлекательные мероприятия под руководством нашей команды аниматоров.

Подача шампанского будет проводиться в театре с 18:00 до 02:00.

Легкие закуски-снеки будут сервироваться в ресторане “Marenostrum” после полуночи.

01.01.2019 Наш специальный “похмельный” завтрак-обед будет проводиться с 07:00 до 15:00 в ресторане “шведский стол” “Alcázar”.

В каждом из наших баров вы сможете заказать специальный коктейль под названием

“Больше не пью!??”

Анимация

24.12.2018

11:00

Насладитесь вместе с нами танцевальной финтес-программой Зумба “Тропический микс” — в зоне пляжа.

12:00

Аквафитнес — в бассейне I

14:00

Бинго-бонго — в бассейне I

15:00

Выступление нашего ди-джея — в зоне бассейна I

15:00

Письмо Санта-Клаусу — на ферме Санта-Клауса

16:00

Запуск писем Санта-Клаусу на воздушных шарах — в зоне детского бассейна

18:00

Выступление пианиста — в Лобби I

19:00

Выступление саксофониста — в Лобби II

19:30

Показ кинофильма на рождественскую тематику — в театре Таíно

20:00

Процессия с участием трех Волхвов и ангелов — в зоне Лобби

21:45

Специальная рождественская шоу-программа “Merry Christmas” — в театре Таíно

23:00

Открытие дискотеки Hurricane

25.12.2018

11:00

Приготовление рождественского печенья — на ферме Санта-Клауса

11:00

Эффект “Вау!!!”, удивительные сюрпризы — в зоне бассейна и пляжа

16:00

Торжественный приезд Санта-Клауса из Скандинавии, вручение подарков детям — в зоне бассейна I

18:00

Выступление пианиста в Лобби I

19:00

Выступление саксофониста в Лобби II

21:00

Мини-караоке — в театре Таíно

21:45

Шоу-спектакль “Espectacular” — в театре Taíno

23:00

Праздник продолжается на дискотеке Hurricane

31.12.2018

11:00

“Сумасшедшие” игры на пляже

12:00

Аквафитнес — в бассейне I

15:00

Вечеринка в бассейне с участием нашего диджея

18:00

Встреча европейского Нового года — в Лобби II

18:00

Выступление пианиста в Лобби I

19:00

Выступление саксофониста в Лобби II

21:00

Вручение шуточных аксессуаров для праздника — на подиуме театра Taíno

21:00

Детская шоу-программа “Mini Fashion”

22:00

Программа с участием публики “Лед тронулся!” — в театре Taíno

22:30

Шоу-спектакль “Star Night” — в театре Taíno

23:59

Отсчет секунд уходящего года

00:00

Встреча Нового 2019 года под живую музыку оркестра Banda Caribe

00:30

Праздник продолжается на дискотеке Hurricane

01.01.2019

Желаем счастливого Нового года!

11:00

Олимпиада Нового года — на пляже

16:00

Олимпиада Нового года — в зоне бассейна I

18:00

Выступление пианиста в Лобби I

19:00

Выступление саксофониста в Лобби II

20:30

Эффект “Вау!!!”, удивительные сюрпризы — в зоне Лобби

21:00

Детская шоу-программа “Mr. & Miss Flip”

21:45

Насладитесь подборкой самых значимых музыкальных событий уходящего года в шоу-программе “Лучшее из 2017 года”

23:00

Дискотека

Меню 24 декабря 2018 года Меню «Шведского стола»

Листовой салат в ассортименте

Кудрявый эндивий (салатный цикорий), ромэн, шпинат, салат фризе, радиккьо (итальянский цикорий), кресс-салат, краснокочанная капуста и китайская капуста

Заправки

Йогурт с базиликом, гуакамоле, соус из помидоров с луком и чили «Pico de Gallo», розовый соус, итальянский винегретный соус, французский соус, соус «Ранч», соус «Цезарь», винегретная заправка с яблоками, винегретная заправка с горчицей, медом и бальзамическим уксусом

Сборные салаты

Салат из курицы с авокадо

Салат из мелких кальмаров
Чипиронес с луком, кукурузой,

заправленный оливковым маслом с лимонным соком

Грудка индейки, маринованная в остром соусе Эскабече, со сладким перцем, под винегретной заправкой с яблоками

Салат Капрезе с томатами черри и традиционным доминиканским деревенским сыром Кесо-де-оха

Лосось, запеченный с апельсинами и анчоусами

Салат из фазана с апельсинами, ароматизированными Хересом

Салат из мяса краба с соусом айоли, ароматизированным шафраном

“Русский” салат с креветками, миндалем и яблоками

Салат из осьминога с манговым чатни

Каменный окунь (мероу), запеченный в духовом шкафу, с крем-сыром и паприкой

Салат Оливье с картофелем, мясом, овощами и капустой

Салат из лангустинов с апельсинами

Суп-пюре

Суп-пюре из лангуста с моллюсками белая мерченария,

подается с сухариками-крутонами из голубого сыра

Суп

Суп из овощей с перепелками, ароматизированный сливками и светлым коньяком

Ассорти иберийских мясных деликатесов

Вырезка, острая колбаса с паприкой «чорисо», копченая колбаса, свиной вяленый окорок «хамон серрано»

Импортированные сыры в ассортименте

Бри, Камамбер, козий сыр,

выдержанный сыр, Идиасабаль, голубой сыр, швейцарский, Проволоне копченый с печеньем-крекером и инжиром

Суши

Авокадо, манго, семга, тунец, креветки, курица, лангуст

Стол морепродуктов в ассортименте

Свежие лангустины и настоящие креветки Тихого океана на льду

Коктейльный соус, ароматизированный коньяком, с эстрагоном, соус «айоли» с горчицей, лимоны, кинза, красный лук

Ассортимент Севиче по вашему вкусу

(Креветки, рыба, осьминог и мидии)

Устрицы и моллюски «альмехи» с песто из кинзы

Стол свежеприготовленных макаронных изделий в ассортименте

Спагетти нери, феттучине со шпинатом, ригатони, равиоли, ньокки

С соусом по выбору: песто, неаполитанский, болоньезе и бешамель

Блюда на гриле

Запеченное говяжье филе Чурраско, стейк Рибай, фаршированная индейка под

клюквенным соусом, свинина, фаршированная черной фасолью
Моро

Паэлья

Креветки, лангустины, кальмары, мидии, лангуст

Морепродукты и рыба на гриле

Креветки калибром U12, лангустины, шашлычки из мидий, шашлычки из кальмаров, семга

Горячие блюда

Цесарка, запеченная в духовом шкафу, под соусом из слив

Каменный окунь (мероу) в хрустящей корочке из песто,

подается на ложе из сухофруктах с орехами

Филе-миньон из говядины под грибным соусом, на ложе из баклажанов

Рыба кампечинский луциан, запеченная в рукаве, под соусом из фенхеля

Бараньи ребрышки, запеченные с медом и горчицей

Тушеная телячья голяшка Оссобукко, под соусом из шампиньонов

Перепелки, фаршированные свиной, под соусом из черного перца

Домашняя утка, фаршированная муссом из изюма и миндаля, под винным соусом

Филе лубины (лаврака) под соусом из лангустинов и моллюсков белая мерцеллария

Горшочек с морепродуктами, фламбированными ромом Анъехо, с пюре из маниока

Черный рис с лангустинами, с соусом из морепродуктов

Запеканка из бананов с крабами, gratinированная сыром Манчего

Овощи, приготовленные слоями, с козьим сыром и красным вином

Шампиньоны Портобелло, обжаренные с лапшой Тальятелле, с мидиями без панцирей и соевым соусом

Овощи на гриле с бальзамическим уксусом

Лук в вине Бароло

Картофель "турне" с чесноком и копченой колбасой с паприкой
Чорисо

Перчики Пикильо, фаршированные морепродуктами,

gratinированные сыром Моцарелла

Брюссельская капуста, жаренная в панировке, с соусом из лука-порей

Запеканка из маниока с сыром Пармезан

Равиоли с начинкой из мяса лангуста, с соусом из лангустинов

Лазанья из трески и тыквы, gratinированная козьим сыром

Шампиньоны Портобелло, фаршированные мясом с томатным соусом

Пирог киш-лорен с треской, креветками и беконом

Домашние доминиканские кипе (жаренные во фритюре котлеты из булгура)

Рождественский рис с яблоками, изюмом, виноградом и миндалем

Блинчики с начинкой из мяса лангуста

Моллюски белая мерценария, фаршированные мясом краба, с лимонным соусом

“Трио” из запеченного сладкого перца, ароматизированного бальзамическим уксусом

Креветки, жаренные в пюре из клубней маланги

Сливы с начинкой, жаренные в беконе

Дамские пальчики и сыром

Десерт Тосинильо с мятным муссом

Шоколадный торт с апельсинами

Торт Черный лес

Лимонный торт

Пончики с шоколадом

Тарталетка с фруктами

Рождественское желе

Сливовый пирог с белым шоколадом и хрустящей крошкой

Пирог из миндаля и грецких орехов

Фрукты

Киви, красный виноград, черный виноград, яблоки, папайя, ананас, арбуз, дыня, манго, маракуйя, бананы

Блюда для детей

Мини-крокеты из ветчины

Пирожки из маниока

Картофель-фри

Говяжьи эскалопы, жаренные в яйце, с томатным соусом

Макароны со сливочным соусом Альфредо, с сыром

Десерты

Клубника с начинкой из карамельного мусса

Чизкейк с печеньем и клубникой

Шарлотка с бисквитным печеньем

Рождественский ужин 24 декабря 2018 года

Салат из утки конфи в “гнездышке” из рукколы и лука-порая

Заправленный горчицей по-старинному, с хлебцем из кунжута

Суп-пюре из грибов и фундука С морскими

гребешками, ароматизированными трюфелями,
с козьим сыром и грецкими орехами

Лангуст о-гратен

Шейка лангуста, фаршированная креветками, подается в своем собственном панцире в сопровождении грибного пюре с луком и разнообразными овощами “турне”

Сорбе из апельсина с водкой

Говяжья вырезка ангус под парижским соусом

Сервируется кус-кусом с овощами и рулетиком из зеленой спаржи

“Суп” из белого шоколада с брауни

Подается с мороженым из орехов макадамия и стружкой из свежей клубники

Меню ресторана Kyoto 24 декабря 2018 года

Суши и темпура в ассортименте

Подаются с соевым соусом

Суп

Грибной суп из шиитаке

Теппанъяки

Куриная грудка

Креветки

Лангуст

Говяжье филе

Желе с имбирным муссом

**Мороженое темпура (жаренное в
кляре мороженое) с шоколадным
соусом**

Меню 31 декабря 2018 года Меню «Шведского стола»

Салаты на выбор

Кудрявый эндивий (салатный цикорий), ромэн, шпинат, салат фризье, радиккьо (итальянский цикорий), кресс-салат, краснокочанная капуста и китайская капуста

Заправки

Йогурт с базиликом, гуакамоле, соус из помидоров с луком и чили «Pico de Gallo», розовый соус, итальянский винегретный соус, французский соус, соус «Ранч», соус «Цезарь», винегретная заправка с яблоками, винегретная заправка с горчицей, медом и бальзамическим уксусом

Сборные салаты

Зеленая спаржа с козым сыром и мармеладом из айвы

Салат из огурцов с яблоками, виноградом, изюмом и сыром

Карпаччо из семги под кремообразным соусом из каперсов

Салат из осьминога с помидорами, запеченными в масле с перцем и анчоусами

Салат из сыровяленого свиного окорока “хамон серрано” с крем-сыром и песто

Салат из Сашими Хамати (из рыбы желтохвост), с лапшой Тальятелле с кунжутом

Утиная грудка Магре под устричным соусом

Салат из запеченной трески с картофелем

Салат из курицы карри с авокадо, томатами черри и поджаренными кедровыми орехами

Салат из лангустинов с овощами, запеченными на гриле

Супы

Чесночный суп с курицей и свежими овощами

Суп-биск из лангуста, ароматизированный Арманьяком

Суп-пюре

Суп-биск из лангустинов и креветок

Ассорти иберийских мясных деликатесов

Вырезка, острая колбаса с паприкой «чорисо», копченая колбаса, свиной вяленый окорок «хамон серрано»

Импортированные сыры в ассортименте

Бри, Камамбер, козий сыр, выдержанный сыр, Идиасабаль, голубой сыр, швейцарский, Проволоне копченый с печеньем-крекером и инжиром

Суши

Лангуст, лангустины, семга, креветки, авокадо, тунец, курица

Скульптуры

Свежие лангустины и настоящие креветки Тихого океана

Соус коктейльный с коньяком, с ароматом эстрагона, соус «айоли» с горчицей Лимоны, кинза, красный лук

Стол морепродуктов в ассортименте

Ассортимент Севиче по вашему вкусу

(Креветки, рыба, осьминог и мидии)

Устрицы и моллюски «альмехи» с песто из кинзы

Стол свежеприготовленных макаронных изделий в ассортименте

Спагетти нери, феттуччине со шпинатом, ригатони, равиоли, ньокки

С соусом по выбору: песто, неаполитанский, болоньезе и бешамель

Открытая кухня «Show Cooking»

Чурраско (говяжье филе, поджаренное на углях) и стейк «рибай»

Половина лангуста, шашлычок из креветок «джамбо», кальмары и мидии

Свежая нарезка

Золотистый пагр, приготовленный в соли, с соусом «айоли» и винегретной заправкой с оливками

Говяжья рулька в хрустящей корочке из трех видов перца
Баранья нога, запеченная в соусе с розмарином
Свиная туша целиком

Горячие блюда

Перепелиные окорочка конфи под соусом

из иберийского сыровяленого свиного окорока “хамон иберико” с ароматом Хереса

Рыба кампечинский луциан, сдобренная оливками, анчоусами из Кантабрии и миндалем

Филе каменного окуня (мероу), приготовленного целой тушкой,

в соусе Велуте из моллюсков белая мерцэнария

Слоеное блюдо “Наполеон” из утки

на ложе из пюре из зеленого горошка с ароматом Портвейна

Гратинированные морские гребешки на ложе из белой спаржи, под соусом Бешамель

Грудка индейки, фаршированная сухофруктами и орехами

Баранья нога под розмариновым соусом

Свиное филе, фаршированное бананами, запеченными с ароматными травами

Мини филе-миньон из говядины на ложе из овощей-гриль, под соусом из перца горошком

Запеченные креветки с пюре из клубней маланги

Равиоли, фаршированные мясом лангуста, под соусом Песто из кинзы

Картофельные клецки Ньокки под соусом из сыра Рокфор

Черное ризотто с чернилами каракатицы, с мидиями

Блинчики с начинкой из лангустинов, с кремообразным соусом из сыра

Запеканка из батата с треской

Осьминог, запеченный на ложе из артишоков с зеленой спаржей

Рулет из овощей с бальзамическим уксусом

Каннеллони с начинкой из креветок

Запеканка из брокколи с сыром в панировке

Картофельный гратен с сыром Пармезан

Мини-Мофонго (пюре из жареных зеленых бананов)

с начинкой из запеченного на углях говяжьего филе Чурраско

Говяжьё эскалопы под Бордосским соусом

Рулетики из баклажан, фаршированные сыром и генуэзской салями,

в томатном соусе

Томаты Черри с начинкой из тунца в стиле Прованс

Тартар из овощей с яично-масляным соусом Сюпрем

Краб с волованом из бананов

Пирожки с начинкой из говядины

Крокеты из сыровяленого свиного окорока “хамон серрано”

Гратинированный рулет “Эль Ниньо” с начинкой из сыра

Шампиньоны, жаренные в панировке

Рис из кролика карри с луком и грибами

Картофельный рулет в беконе

Детский «шведский стол»

Куриные нагетсы

Паста по-неаполитански

Мини-шашлычок из говядины

Картофель-фри

Десерты

Торт Опера

Яблоки с начинкой из песочной крошки “крамбл”

Шоколадно-миндальное пирожное
Трюфель

Мини-торт Сент Оноре

Пирожное, пропитанное десертным
вином Anibal

Клубничный торт, пропитанный
виски

Торт-мусс из макакуйи с белым
шоколадом

Пирожное Бригадейро с миндалем

Яблочный пирог с соусом по-
деревенски

Пирожное Альфахор из кукурузной и
миндальной муки

Торт из шоколадного печенья с
кремом из вареной сгущенки и
миндалем

Пирожное Брауни с арахисом
и грецкими орехами, с черным
шоколадом

Фрукты

Киви, красный виноград, черный
виноград, яблоки, папайя, ананас,
арбуз, дыня, манго, маракуйя, бананы

Новогодний ужин 31 декабря 2016 года

Салат из креветок “карабинерос” с козьим сыром в корзиночке из сыра Манчего

Заправленный белым
бальзамическим уксусом,
редуцированным с мандариновым
соком

Суп-пюре из артишоков с морскими гребешками

С миндалем и хлебными палочками
“гриссини” из сыра Пармезан

“Бабочка” из лангуста под соусом из виски

С рулетиком из овощей и пирамидой
из дикого риса

Сорбе из клубники

Стейк-рибай под соусом из зеленого перца горошком

Подается с кукурузой на гриле
и зажаренными в панировке
ломтиками картофеля

Торт-мороженое Корона

с клубничным пюре “кули”,
шоколадными трюфелями и
миндальным пралине

Меню ресторана Kyoto 31 декабря 2018 года

Суши, весенние рулетики (спринг-роллы) и темпура в ассортименте

Подаются с соусом Терияки

Суп

Японский суп Мисо с тофу

Теппаньяки

Куриная грудка

Семга

Лангуст

Говяжье филе

Креветки

Десерты

Рулетики из рисового пудинга с миндалем, засахаренными фруктами в манговом соусе

Имбирный пудинг с яблоками

Feliz Año Nuevo

Happy New Year

С НОВЫМ ГОДОМ

Barceló
HOTEL GROUP

ROYAL HIDEAWAY
LUXURY HOTELS & RESORTS

Barceló
HOTELS & RESORTS

Occidental
HOTELS & RESORTS

allegro
HOTELS