HOTEL & SPA

EDEN ROC

SPEZIELLES HEILIGABEND-BUFFET

24 / 12 / 2022

SALAT-BAR

KÄSEPLATTE MIT FEIGEN, QUITTEN
UND NUSSSTREUSELN

SORTIMENT AN PASTETEN, BROTEN UND TOASTS
AUS FOCACCIA UND PITTA

VORSPEISEN

GEMÜSETURM MIT GRAVED-LACHS, FRISCHKÄSE,
AVOCADO, GRANATAPFEL UND EINER VINAIGRETTE

CURRY-COUSCOUS MIT GEMÜSE-SAUTÉE

MÉLANGE VON GEMÜSE MIT GEGRILLTEM
RADICCHIO UND MIXED PICKLES

“BISQUE” - CREMIGE SUPPE VON HUMMER
UND GARNELEN, KORIANDER-ÖL

ERSTER GANG

SCHINKENKROKETTEN MIT BECHAMELSAUCE

POMMES DUCHESSE

GRÜNE KÜCHLEIN: MINI QUICHE VON GRÜNKOHL UND
SPINAT MIT SARDELLEN

ROQUEFORT-TORTE MIT MOHN UND RUKULA

KARTOFFELGNOCCHI MIT KÄSEFONDUTA

EDENROC@BRAVAHOTELES.COM (+34) 972 320 100

HOTEL & SPA

EDEN ROC

SPEZIELLES HEILIGABEND-BUFFET

ZWEITER GANG

PUTEN-ROULADE MIT ZITRUSFRÜCHTEN
UND KASTANIEN-SÜSSKARTOFFEL-PARMENTIER

LAMM-GREMOLATA MIT ZITRONEN-PFEFFER-
WURZEL-CHIPS

STOCKFISCH-FILET KANDIERT MIT PINIENKERNEN
UND TOMATEN

DORADE NACH ISOLANA-ART, AUF EINEM BETT
AUS LAUCH-GEMÜSE-JULIENNE

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN MIT THYMIAN

GETRÜFFELTER PILZ-TRINXAT MIT GEMÜSE-CONFIT

KÜRBIS-ZUCCHINI-SOUFFLÉ MIT GORGONZOLA-
CREME UND WALNÜSSEN

GEBRATENES CAJUN-GEMÜSE

“ESCALIVADA” VON GEGRILLTEM GEMÜSE MIT
ROSMARIN UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH

EDENROC@BRAVAHOTELES.COM (+34) 972 320 100

HOTEL & SPA

EDEN ROC

SPEZIELLES HEILIGABEND-BUFFET

NACHSPEISEN

TÖRTCHEN AUS ZARTBITTER-SCHOKOLADE
MIT KNUSPRIGEN MANDELN

SCHWEIZER BRÖTCHEN MIT NOUGAT-CREME
UND FRISCHEN ROTEN JOHANNISBEEREN

WEISSES KARDAMOM-SCHOKOLADENMOUSSE
MIT INGWER-CRUNCHIES

FLAMBIERTE FRÜCHTE MIT
AMARETTO-MASCARPONE-CREME

AUSWAHL AN PREMIUM-NOUGAT

PREIS ANFRAGEN

*VEGAN OPTION (VORBESTELLUNG)

EDENROC@BRAVAHOTELES.COM

(+34) 972 320 100