



## **BUFFET NAVIDAD VALLE,** **APARTHOTEL TENERIFE VING:**

### **Frio:**

Canapés variados  
Surtido de tartaletas.  
Melón con Jamón.  
Aguacates rellenos.  
Ensalada Cesar.

### **Caliente:**

Huevos estrellados.  
Dátiles con bacón.  
Chocos a la plancha en salsa verde.  
Somillo de cerdo con salsa de aguacate.  
Papas horneadas y papas fritas.

### **Postre:**

Crema catalana.  
Crema de chocolate  
Helados variados  
Tarta de celebración de chocolate.  
\*Surtido de Turrón\*

### **Bebida:**

Agua, refrescos, cerveza  
Vino blanco: Denominación de origen Ribeiro  
Vino tinto. Rivera del Duero Crianza denominación de origen.  
\*Sidra de celebración\*

**Precio por persona: 19 Euros.**



## ***Buffet Valle:***

### **Frio:**

Canapes variados  
Melon con jamon  
Ensalada de pasta  
Cinta de lomo  
Salpicon de marisco

### **Caliente:**

Crema de espargos  
Surtidos de hojaldres / Quiche lorraine  
Filetes de merluza rebozado / Plancha  
Entrecot de ternera  
Papas paraderas y Papas fritas

### **Postre:**

Flan, Fruta y Helado (vainilla, chocolate y fresa...)

### **Bebidas:**

Agua  
Refrescos  
Vino, Rivera o Rioja (Vino con denominación de origen)  
Tinto o blanco

(05)

**Precio adulto: 16 Euros ; Niño entre 6 y 12 años: 7 Euros**  
**Niño menor de 6 años: 0 Euros**



## **BUFFET PUERTO (MAXI)** **MÍNIMO 120 PERSONAS.**

### **Frio:**

- ✓ Ensalada tropical.
- ✓ Ensaladilla rusa.
- ✓ Melón con jamón.
- ✓ Salpicón de marisco.
- ✓ Surtido de tartaletas.
- ✓ Montaditos de tomate con queso de Valsequillo en aceite de oliva y orégano.
- ✓ Embutido variado.
- ✓ Aguacates rellenos.
- ✓ Rincón Light:
  - Tomate, pepino, lechuga, pimienta roja

### **Caliente:**

- ✓ Sopa de pollo / Consomé
- ✓ Croquetas de pollo.
- ✓ Rollitos de primavera.
- ✓ Empanada gallega.
- ✓ Revuelto de frutos del mar.
- ✓ Tortilla española.
- ✓ Lomo adobado a la plancha.
- ✓ Pata asada de cerdo en su salsa.
- ✓ Filetes de merluza rebozados.
- ✓ Filetes de panga a la plancha.
- ✓ Papas fritas / Papas paraderas

### **Postre:**

- ✓ Crema catalana
- ✓ Natilla de chocolate
- ✓ Helados variados
- ✓ Fruta
- ✓ Tarta de celebración.
- ✓ Turrónes variados

### **Bebida:**

Agua y refrescos.  
Vino Tinto denominación de origen Rivera del Duero, vino blanco, cidra

**Precio por persona 15 Euros.**



## ***Buffet Puerto:***

### **Frio:**

Ensalada Tropical  
Ensaladilla rusa  
Salpicon de atun  
Surtido de tartaletas  
Montaditos de tomate

### **Caliente:**

Sopa de pollo  
Croquetas de bacalao / Pollo  
Rollitos de primavera  
Filetes de merluza rebozado / Plancha  
Pata de cerdo asada en su jugo  
Papas panaderas y Papas fritas

### **Postre:**

Flan, Fruta y Helado (vainilla, chocolate y fresa...)

### **Bebidas:**

Agua  
Refrescos  
Vino, Rívera o Rioja (Vino con denominación de origen)  
Tinto o blanco

(13) 12

**Precio adulto: 14 Euros ; Niño entre 6 y 12 años: 6 Euros**  
**Niño menor de 6 años: 0 Euros**



## **Menú Natero:**

### **Entrantes:**

Surtido de tartaletas.  
Canapés variados.

### **Comida:**

Sopa de mariscos.  
Sorbete de limón.  
Pata de cerdo asada en su jugo.

### **Postre:**

Tarta de celebración con helado.

### **Sobremesa:**

Pastelitos variados, cafés e infusiones.

### **Bebida:**

Agua, refrescos, cerveza  
Vino blanco Viña Zanata o Gran Theyda.  
Vino tinto Puerto de la Madera, Presas Ocampo  
Sidra de celebración.

**Precio 21 Euros**



## **MENU VING:**

### **Entrantes:**

Canapes variados  
Queso frito con arandanos  
Dátiles con Bacon  
Surtido de hojaldres

### **Comida:**

Sopa de marisco / Crema de champiñones  
Medallón de merluza a la marinera  
Solomillo de cerdo en salsa de champiñones/ roquefort/ pimienta  
Papas panaderas y menestra de verdura

### **Postre:**

Tarta de celebración y helado

### **Bebida:**

Agua  
Refrescos  
Vino tinto Rivera o Rioja crianza denominación de origen y vino  
Blanco Villa Zanata

**Precio adulto: 25 Euros ; Niño entre 6 y 12 años: 11,50 Euros**

**Niño menor de 6 años: 0 Euros**



## **MENU VALLE:**

### **Entrantes:**

Canapes variados  
Tacos de jamon serrano con queso  
Surtido de hojaldres  
Rollitos de primavera con salsa agridulce

### **Comida:**

Sopa de pollo / crema de champiñones, pure de calabacin  
Entrecot de ternera con papas panaderas y menestra de verdura

### **Postre:**

Tarta de celebración y helado

### **Bebida:**

Agua  
Refrescos  
Vino tinto Rivera o Rioja (denominación de origen)

**Precio adulto: 19 Euros ; Niño entre 6 y 12 años: 8,5 Euros**

**Niño menor de 6 años: 0 Euros**



## **MENU PUERTO:**

### **Entrantes:**

Croquetas de jamon con ensaladilla  
Rabas de calamar, anillas de calamar  
Cinta de lomo de cerdo  
Montaditos de tomate

### **Comida:**

Sopa de pollo / crema de champiñones  
Pata de cerdo asada en su jugo con papas panaderas y menestra de  
verdura

### **Postre:**

Tarta de celebración y helado

### **Bebida:**

Agua  
Refrescos  
Vino tinto Rivera o Rioja (denominación de origen)

**Precio adulto: 17 Euros ; Niño entre 6 y 12 años: 7.5 Euros**  
**Niño menor de 6 años: 0 Euros**



## **BUFFET MACARONESIA:**

### **Frio:**

Tartaletas rellenas.  
Melón con jamón  
Aguacates rellenos.  
Surtido de quesos.  
Ensalada tropical.  
Ensaladilla rusa.

### **Caliente:**

Sopa de pollo.  
Croquetas y calamares  
Pata de cerdo asada.  
Chocos a la plancha  
Papas fritas y panderas  
Pizzas y mini salchichas.

### **Postre:**

Tartas de chocolate, tiramisú y queso.  
Helados variados.  
Yogures variados  
Natillas de vainilla y chocolate.

### **Bebidas:**

Agua, refrescos, cerveza  
Vino blanco y tinto. (Vino crianza de Rivera del Duero).

**Precio adulto: 17,50 Euros ; Niño entre 6 y 12 años: 9  
Niños menores de 6 años gratis.**



## **MENU NIVARIA:**

### **Entrantes:**

Canapes variados  
Montaditos de tomates  
Dátiles con Bacon  
Surtido de hojaldres

### **Comida:**

Sopa de marisco / Crema de champiñones  
Solomillo de cerdo en salsa de champiñones/ roquefort/ pimienta  
Papas panaderas y menestra de verdura

### **Postre:**

Tarta de celebración y helado

### **Bebida:**

Agua  
Refrescos  
Vino tinto Rioja (Señorio de Araco) joven con denominación de  
origen

**Precio adulto: 22 Euros ; Niño entre 6 y 12 años: 10 Euros**  
**Niño menor de 6 años: 0 Euros**



## **Buffet Teide:**

### **Frio:**

- Crema de Melón.
- Surtido de tartaletas.
- Montaditos de tomate con queso de valsequillo en aceite de oliva y orégano.
- Aguacates rellenos.
- Ensaladilla rusa.
- Ensalada de manzana en salsa rosa.

### **Caliente:**

- Huevos estrellados.
- Dátiles con bacón.
- Mini pizza casera estilada.
- Merluza a la plancha en salsa verde./ Panga a la plancha en salsa verde.
- Pata asada de cerdo.
- Papas horneadas y papas fritas.

### **Postre:**

- Crema catalana.
- Crema de chocolate
- Helados variados
- Tarta de celebración de chocolate.
- \*Surtido de Turrón\*

### **Bebida:**

- Agua, refrescos, cerveza
- Vino blanco: Denominación de origen Ribelro
- Vino tinto, Rivera del Duero denominación de origen.
- \*Sidra de celebración\*

**Precio por persona: 16 Euros.**