

MELIÀ SITGES

FIN DE AÑO 2008

OPCION A

HABITACION DOBLE
CENA COTILLON
DESAYUNO BUFFET
BRUNCH DIA 1 DE ENERO 2009
PRECIO POR ADULTO: 332 €
NIÑO: 300 €

OPCION B

HABITACION DOBLE
CENA COTILLON
DESAYUNO BUFFET
PRECIO POR ADULTO: 286 €
NIÑO: 253 €

OPCION C:

CENA COTILLON
PRECIO POR ADULTO: 211,86 €
NIÑO: 211,86 €

- ❖ OPCIONES A Y B: EL PRECIO ES POR PERSONA COMPARTIENDO HABITACIÓN DOBLE.
- ❖ PRECIO NIÑO 2 -12 AÑOS, COMPARTIENDO HABITACIÓN CON DOS ADULTOS. MÁXIMA OCUPACIÓN 2 ADULTOS + 1 NIÑO
- ❖ HABITACIÓN DOBLE USO INDIVIDUAL: SUPLEMENTO 55,00 €
- ❖ HABITACIÓN JUNIOR SUITE O PREMIUM: SUPLEMENTO POR PERSONA DE 35,00 € (Mínimo 2 personas)
- ❖ PRECIO ESPECIAL DE HABITACIÓN NOCHES ADICIONALES 125,00 € (Doble o Doble Uso - desayuno buffet incluido)

7 % de IVA INCLUIDO



EL MOMENTO ES ÚNICO. ES NAVIDAD

MELIÀ SITGES

C/ Joan Salvat Papasseit ,38 – 08870 SITGES
Tel: +34.93.811.08.11 – Fax: +34 93.894.90.97
www.melia-sitges.com

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

MENÚ DE NOCHEVIEJA 2008

Aperitivo de Bienvenida

Copa de Cava
Rincón del Shusi y Cucharitas Chinas

Comenzamos....

Foie Natural en Virutas, Manzana Acida y Nueces Caramelizadas
Hortalizas Frescas con Aderezo de Arándanos



Crema Suave de Almendras con Crujiente de Jamón Ibérico y Stick de Parmesano



Bogavante Templado en Salsa de Erizos de Mar



Mojito en Sorbete, Actualizado por Nuestro Chef



Centro de Solomillo Albardado en Bacón con Cigalita Confitada



Bombón de Crema Catalana en Pirámide

Bodega

Vino Blanco Albariño Vionta
Vino tinto Rioja Viña Pomal Centenario Reserva
Cava Meritum Gran reserva Brut Nature
Cafés y Licores

Baile amenizado por nuestra Orquesta
Gran Cotillón Fin de Año
Barra libre
Fuente de chocolate con frutas frescas
El típico chocolate con churros y melindros
Y muchas sorpresas más...

MELIÀ SITGES

C/ Joan Salvat Papasseit ,38 – 08870 SITGES
Tel: +34.93.811.08.11 – Fax: +34 93.894.90.97
www.melia-sitges.com



EL MOMENTO ES ÚNICO. ES NAVIDAD

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

BRUNCH

1 DE ENERO DEL 2009

De Nuestras Marmitas

Crema de Zanahoria con Virutas de Roquefort
Sopa de Ave con Fideos Vermicelli con Esencias de Hierba Buena

BUFFET DE ENSALADAS

Espárragos Pericos con Maché y Vinagreta de Sésamo
Berberechos Naturales al Vapor
Bandeja de Xató Sitgetano
Cocktail de Gambas en Piñas Baby
Surtidos de Ahumados con Pan Moreno
Bandeja de Jamón Ibérico y Mini Chapatas con Tomate
Carpaccio de Rape y Salmón al Azafrán y Especies
Tabla de Quesos Seleccionados
Langostinos Hervidos en Agua de Mar
Tostaditas de Foie Natural con Pan de Nueces y Pasas
Concha de Vieira Rellena de Salpicón de Pulpo
Carrusel de Hortalizas en Boles

COCINA MEDITERRÁNEA

Fideuá Gratinada con Muselina de Ajo
Paella de Arroz Marinera
Tallarines Salteados con Verduritas y Soja
Suprema de Rodaballo con Finas Hiervas a la Parrilla
All-Cremat de Rape con Langostinos y Almejas
Cochinillo Asado a la Segoviana
Chuletas de Cordero Lechal Empanadas a la Milanesa
Chuletón de Ternera de Gerona Asado y Fileteado con Sal de Escamas
Panaché de Verduras a la Parrilla
Patatas Panadera Salteada con Ajitos Tiernos

POSTRES

Arroz con Leche de Coco
Surtido de Flanes Caseros
Mousse de Chocolate
Copa de Fresones a la Crema de Vodka
Mini Brochetas de Frutas Tropicales
Gran Surtido de Tartas y Pasteles
Variedad de Mini Pastelería Francesa
Sorbetes Licuados

BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco y Tinto de la Región
Cava 1551 de Codorníu
Cafés

MELIÀ SITGES

C/ Joan Salvat Papasseit ,38 – 08870 SITGES
Tel: +34.93.811.08.11 – Fax: +34 93.894.90.97
www.melia-sitges.com



EL MOMENTO ES ÚNICO. ES NAVIDAD

MELIÀ
HOTELS & RESORTS