

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 мерцения, 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 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

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 мерценария

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