

Программа

Кристмас

Индекс

Добро пожаловать.....	3
Развлекательная программа.....	4
Ужин Буфет “Market P” 24/12/2013.....	6
Ужин Буфет “Gabi Club” 24/12/2013.....	8
Карта.....	10
Ужин “Gabi Club” 24/12/2013.....	12
Ужин в ресторанах а ля карт 24/12/2013.....	13
Меню Буфет “Market P” 31/12/2013.....	14
Меню Буфет “Gabi Club” 31/12/2013.....	16
Ужин “Servicio Real” 31/12/2013.....	18
Ужин в ресторанах а ля карт 31/12/2013.....	19
Вино.....	20

*Эта программа может быть изменена без
предварительного уведомления

Уважаемые гости!

Выдающийся гость:

От имени руководства отеля и всего персонала, работающего в этой компании, сердечно приветствуем Вас в отеле Melia Caribe Tropical, поздравляем с Рождеством и желаем Счастливого Нового Года 2014!

Мы подготовили разлекательную программу и надеемся, что Ваш отдых с нами станет незабываемым. Приглашаем Вас насладиться этой праздничной атмосферой!

Благодарим за то, что Вами был выбран именно наш отель для проведения отпуска в эти праздничные дни.

Manfred Schoebel
Director Gerente

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ВТОРНИК 24 ДЕКАБРЯ 2013

11:00 Рождественские развлечения для всей семьи	Бассейн Тропикал
19:00 Belem Viviente	Lobby Caribe
19:00 Рождественский Вертеп	Лобби Карибе
21:30 Рождественское шоу	Театр Карибе
23:00 Рождественская церковная служба	Салоны Тропикал

СРЕДА 25 ДЕКАБРЯ 2013

12:30 Прибытие Санта-Клауса	Пляж Тропикал, напротив Ресторана "Гриль Агора"
17:30 Мастер-класс по изготовлению Рождественских свечей	Пляж Тропикал
21:30 Шоу Калейдоскоп	Театр Карибе

ПЯТНИЦА 27 ДЕКАБРЯ 2013

11:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Олимпийский бассейн Тропикал
20:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Лобби Карибе

ВОСКРЕСЕНЬЕ 29 ДЕКАБРЯ 2013

11:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Олимпийский бассейн Тропикал
20:30 Шахматный турнир с гроссмейстером Рамоном	Лобби Карибе

ВТОРНИК 31 ДЕКАБРЯ 2013

11:00	Новогодние развлечения для всей семьи	Бассейн Тропикал
19:00	Тосты за Наступающий 2014 год	Казино Карибе
21.30	Шоу RAY OF THE STARS	Театр Карибе
23:00	Вечеринка Прощай 2013 год	Салоны Изабелла
24:00	Фейерверк Добро пожаловать 2014	Подъезд к лобби Карибе
2:00	Танцуем и веселимся до упаду	Салоны Изабелла

СРЕДА 1 ЯНВАРЯ

15:00 Начало работы Детского клуба и развлечений на пляже

ПОНЕДЕЛЬНИКА, 6 ЯНВАРЯ

16:00 Парад Волхвов

Пляж и бассейн Тропикал

МЕНЮ РЕСТОРАН-БУФЕТ

24 ДЕКАБРЯ 2013

Салаты

Оливье с креветками
Овощной салат
Салат Капресе
Салат Цезарь с курицей
Салат из свеклы
Салат Нисуаз
Салат из трески и цветной капусты
Салат из сладкого(болгарского)перца
Луковый салат
Салат из шпината с миндалём

Супы и крем-супы

Суп из чечевицы с сосисками
Морковный крем-суп с имбирем

Хлеб в ассортименте

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Холодные аперитивы из морепродуктов

Копчённый лосось
Маринованные креветки
Маринованный осьминог
Мидии в соусе Коктейль

Горячие аперитивы из морепродуктов

Обжаренный хвост омара
Жаренные креветки в пивном соусе
Морские гребешки в белом вине
Филе лосося,приправленный фенхелем

Блюда,приготовенные на гриле

Жаренная индюшка с клюквой
Стейк Нью-Йорк приготовленный на гриле
Утка в апельсиновом соусе
Жаренный поросёнок с маринованными овощами

Основные блюда

Куриные рулеты фаршированные шпинатом и беконом
Картофельные ньокки с сыром Рикота
Равиоли из говядины, в соусе из голубого сыра
Картофель в томатном соусе
Nasi goreng типичное индонезийское блюдо
из риса с кокосом, курицей и креветками
Гратинированная цветная капуста
Овощи гриль в оливковом масле
Пенне а ля Маринара

Фрукты и сладости

Тропические фрукты
Экзотические фрукты
Нуги в ассортименте
Орехи
Рождественские сладости
Виноград в ассортименте

Десерты

Шоколадный торт “Новогодняя Ёлка”
Шарлотка по-русски
Ананасовый пирог
Персиковый пирог
Чизкейк(Творожная запеканка)
Брауни (шоколадное пироженое)
Миндаль
Торт из шоколада Sacher
Ореховый торт
Французская выпечка
Королевская Шарлотка
Пирамида Птифур(Petits Fours)
Лимонный пирог
Торт Saint Honore
Сицилийские трубочки Канноли с Амаретто
Мороженое в ассортименте

МЕНЮ РОЖДЕСТВЕНСКОГО УЖИНА В ОТЕЛЕ GABI CLUB 24 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА

Салаты

Вальдорфский салат
Оливье
Салат из морепродуктов
Свекольный салат
Салат из авокадо и тунца
Салат Нисуаз
Салат Эскивада
Овощной салат
Севиче из морского окуня
Тропический салат из мяса птиц
(индюшатины и курятины) с латуком

Хлеб в ассортименте

Супы

Традиционный французский крем-суп Bisque
из омаров, с добавлением вина Херес
Крем-суп из мяса птиц и овощей

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Основные блюда

Рождественский рис

Картофель запечённый с розмарином
Французский овощной салат
Зелёная спаржа гратинированная сыром
Баклажаны фаршированные кукурузой
Полента, кукурузная каша,
подаётся с копчённым лососем
Лазанья Болоньезе с соусом Песто
Чайот фаршированный треской
Медальоны из омаров в чесночном соусе
Осьминог и стромбус по-галисийски
Кальмары фаршированные тунцом
Кролик в овощном соусе
Шашлык из свинины
Стейк из телятины с грибами
Морские гребешки в анисовом ликёре Пернод

Запечённые мясо,рыба и морепродукты

Индейка, запечённая с клюквой
Поросёнок запечённый в соусе из лука,
чеснока и апельсинового сока
Филе морского окуня в шафрановом соусе

Пасты и соусы

(Болоньезе,Путаньеска,Бешамель)

Десерты

Яблочный пирог(Шарлотка)
Рождественский кулич по-немецки
Апельсиновый флан
Брауни (шоколадное пирожное)
Чизкейк(творожная запеканка)
Шоколадный торт с кремом из белого шоколада
Фруктовый пирог
Пончики
Рисовый пирог "Мартиника"
со сливами
Банановый пудинг с изюмом
Рождественские сладости

ВАРИАНТ ПРАЗДНИЧНОГО РОЖДЕСТВЕНСКОГО УЖИНА 24 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА, GABI CLUB.

Холодные Аперитивы

Кускус с козьим сыром, увенчанный
мясом индюшки с кунжутным уксусом.

горячие Аперитивы

Волован фаршированный морепродуктами,
подаётся с соте из шпината, gratiniрованный сыром

Супы

Крем-суп из чечевицы, приправленный тимьяном,
подаётся с гренками в чесночном соусе

основные Блюда

Филе говядины с сицилийским ризотто,
в сопровождение омара на гриле и чилийского
тунца с соусом песто и орехами

десерты

Шоколадный мусс с ванильным мороженым
и лесными ягодами

МЕНЮ ШВЕДСКОГО СТОЛА 24 ДЕКАБРЯ 2013 В SERVICIO REAL

Салаты

Вулкан из креветок и ассорти из
маринованных овощей,
приправленный лаймовым соком

Супы

Крем-суп из спаржи и брокколи, с голубым сыром,
свежими сливками, с добавлением апельсинового
ликёра длительной выдержки

Основные Блюда

Карибский омар, индюшиная грудка,
медальоны из говяжьей вырезки Ангус,
в соусе из белых грибов

Десерты

Чизкейк(Творожная запеканка),
начинённый тропическими фруктами,
покрытый белым какао Barri и клубникой в чёрном шоколаде

Рождественское меню шведского стола ресторана **Cuatro**

Салаты

Вальдорфский салат
Оливье
Салат из морепродуктов
Свекольный салат
Салат из авокадо и тунца
Салат Нисуаз
Салат Эскивада
Овощной салат
Севиче из морского окуня
Тропический салат из мяса птиц
(индюшатины и курятины) с латуком

Хлеб в ассортименте

Супы

Традиционный французский крем-суп
Bisque из омаров, с добавлением вина Херес
Крем-суп из мяса птиц и овощей

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Основные блюда

Рождественский рис
Картофель запечённый с розмарином
Французский овощной салат
Зелёная спаржа гратинированная сыром
Баклажаны фаршированные кукурузой
Полента, кукурузная каша,
подаётся с копчённым лососем
Лазанья Болоньезе с соусом Песто
Чайот фаршированный треской
Медальоны из омаров в чесночном соусе
Осьминог и стромбус по-галисийски
Кальмары фаршированные тунцом
Кролик в овощном соусе
Шашлык из свинины
Стейк из телятины с грибами
Морские гребешки в анисовом ликёре Пернод

Запечённые мясо,рыба и морепродукты

Индейка, запечённая с клюквой
Поросёнок запечённый в соусе из лука,
чеснока и апельсинового сока
Филе морского окуня в шафрановом соусе

Пасты и соусы

(Болоньезе,Путаньеска,Бешамель)

Десерты

Яблочный пирог(Шарлотка)
Рождественский кулич по-немецки
Апельсиновый флан
Брауни (шоколадное пироженое)
Чизкейк(творожная запеканка)
Шоколадный торт с кремом из белого шоколада
Фруктовый пирог
Пончики
Рисовый пирог "Мартиника"
со сливами



Рождество 2013 Карта мероприятий

Траектория маршрута паровозика 1 Caribe 2 Los Cocos 3 Conuco 4 Cocotal 5 Tamarindos 6 Toronja 7 Tropical 8 Restaurant Market Place Bar Square Lounge 9 Turey 10 Ágora

ВТОРНИК 24 ДЕКАБРЯ

- 11:00** Рождественские развлечения для всей семьи
Бассейн Тропикал 31
- 19:00** Праздник "Рождение Христа" / Лобби Карибе 8
- 21:30** Рождественское шоу
Театр Карибе SHOW time 4
- 23:00** Рождественская церковная служба
Салоны Тропикал 5

СРЕДА 25 ДЕКАБРЯ

- 12:30** Прибытие Санта-Клауса
Пляж Тропикал напротив Ресторана "Гриль Агора" 53

- 17:30** Мастер-класс по изготовлению Рождественских свечей
Бассейн Тропикал 31
- 21:30** Шоу Калейдоскоп
Театр Карибе 4

Шахматный турнир / с гроссмейстером Рамоном

ПЯТНИЦА 27 ДЕКАБРЯ

- 11:30** Олимпийский Бассейн Тропикал 32
- 20:30** Лобби Карибе 8

ВОСКРЕСЕНЬЕ 29 ДЕКАБРЯ

- 11:30** Олимпийский Бассейн Тропикал 32
- 20:30** Лобби Карибе 8

ВТОРНИК 31 ДЕКАБРЯ

- 11:00** Новогодние развлечения для всей семьи
Бассейн Тропикал 31
- 15:00** Вечеринка у бассейна "Прощай 2013 год!"
Пляж Тропикаль 53
- 19:00** Тосты за Наступающий 2014 год / Казино Карибе 10
- 21:30** Шоу: Ray Of The Stars (Луч Звезды)
Teatro Caribe SHOW time 4
- 23:00** Вечеринка "Прощай 2013 год!"
Салоны Изабелла 15
- 24:00** Фейерверк "Добро пожаловать 2014 год!"
Motor Lobby Caribe 54

- 24:00** Продолжение праздника встречи Нового 2014 года.
Танцую и веселимся до упаду!
Салоны Изабелла 15

СРЕДА 1 ЯНВАРЯ

- 15:00** Начало работы Детского клуба и развлечений на пляже
Бассейн и Пляж 31 53

ПОНЕДЕЛЬНИК 6 ЯНВАРЯ

- 16:00** Парад Волхвов
Бассейн и Пляж Тропикал 31 53

Счастливого Рождества
Руководство отеля

СЕРЕБРЯНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА **Cuatro** ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКОГО УЖИНА

Холодные Аперитивы

Кускус с козьим сыром, увенчанный
мясом индюшки с кунжутным уксусом.

Горячие Аперитивы

волован фаршированный морепродуктами,
подаётся с соте из шпината, гратинированный сыром

Супы

Крем-суп Из Чечевицы, Приправленный Тимьяном,
Подаётся С Гренками В Чесночном Соусе

Основные Блюда

филе говядины с сицилийским ризотто,
в сопровождение омара на гриле и чилийского
тунца с соусом песто и орехами

Десерты

шоколадный мусс с ванильным
мороженым и лесными ягодами

МЕНЮ РЕСТОРАН БУФЕТ

31 ДЕКАБРЯ 2013

Салаты

Вальдорфский салат
Салат из картофеля
Куриный салат с персиками
Салат из сыра с орехами
Салат Цезарь с креветками
Салат "Летний"
Салат из жареного сладкого (болгарского) перца
Свекольный салат
Салат из манго и бобовых

Супы и крем-супы

Морковный крем-суп с апельсиновым соком и имбирем
Андалузский Гаспачо(холодный крем-суп),
подаётся с хрустящими сырными гренками
Венгерский гуляш с приправами

Хлеб в ассортименте

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Холодные аперитивы из морепродуктов

Копчённый лосось
Маринованные креветки
Осьминог со специями
Мидии в соусе Коктейль

Горячие аперитивы из морепродуктов

Креветки фламированные в стиле Ларимар
Омар приготовленный на гриле
Лосось с каперсами
Морской окунь в сидровом соусе

Блюда,приготовенные на гриле

Жаренный поросёнок
Стейк Нью-Йорк
Говяжье филе
Баранья ножка
Индейка с яблоками
Кролик с маракуей

Основныеблюда

Дикий (водяной) рис с морковью и зелёным горошком
Симфония из овощей и миндаля
Картофель запечённый с розмарином и луком-шалот
Тортellini (итальянские пельмени) в соусе Маринара
Картофельные блинчики фаршированные сыром Рикотта
Кукурузная каша на молоке
Брокколи приготовленные на пару с сыром и каперсами
Свинина (филе) с черносливом, запечённая в духовке
Куриная грудка с Прошутто

Фрукты и сладости

Десерты

Чизкейк (Творожная запеканка)
с сиропом из гуавы
Ореховый пирог
Ананасовый флан
Пирог из тыквы
Шоколадный торт
Кофейный торт "Мока"
Торт "Наполеон"
Мусс с Калуга
Королевская шалотка
Штрудель с яблоками
Фруктовый пудинг
Торт "Чёрный лес"
Лимонный пирог
Брауни(шоколадноепироженое)
Кокосовый торт
Тирамису
Торт "Дипломат"
Сицилийские трубочки Канноли с Амаретто
Манговый мусс
Доминиканский десерт"Трес лече"

МЕНЮ ДЛЯ ШВЕДСКОГО СТОЛА 31 ДЕКАБРЯ 2013. ГАБИ КЛУБ.

Салаты и составляющие для салатов

Салат из индюшки
Салат из креветок
Салат из стромбуса
Гавайский салат
Салат из авокадо в маринаде
Салат из свеклы и картофеля
Римский листовой салат
Капуста и листовой салат Радиччио
Овощной салат
Листовой салат Лолло-россо

Хлеб в ассортименте

Супы и крем супы

Суп из морепродуктов с лимоном
Крем-суп из помидоров с рисом и с соусом Песто

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Основные блюда

Рис с миндалём
Картофельные крокеты Вильямс
Овощи гриль
Горох, обжаренный с чесноком
Помидоры фаршированные а ля Провансаль
Японская зелёная фасоль с беконом
Брокколи с сыром Рокфор
Канеллони с сыром Рикота
Мидии в белом вине
Медальоны из свинины с кешью
Филе лосося в спаржевом соусе
Филе морского окуня фаршированное креветками
Куриная грудка с Прошутто
Осьминог по-веракрузки
Утка в имбирно-грушевом соусе
Индюшка, глазированная клюквенным соусом

Мясо и морепродукты приготовленные на гриле

Омар приготовленный на углях
Поросёнок по-деревенски
Стейк Нью-Йорк

Итальянская паста и соусы

Томатный соус,соусы Бешамель и Болоньез и гарниры к ним

Десерты

Торт чёрный лес
Английский суп
(английский десерт из карамелизированных фруктов)
Чизкейк с миндалём
Виноградный пирог
Яблочный штрудель
Груши в сиропе
Яблоки в сиропе
Манговый флан
Печенье с засахаренными фруктами
Лимонный пирог
Рисовая каша
Традиционный доминиканский десерт
из топлёного кислого молока
Торт Сантьяго
Рождественские сладости

СЕРЕБРЯНОЕ МЕНЮ ПРАЗДНИЧНОГО УЖИНА 31 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА, SERVICIO REAL

Холодные Аперитивы

Террин из моркови, шпината и красного (болгарского перца),
подаётся с креветками и морскими водорослями
и украшенный пенкой из авокадо

Горячие Аперитивы

Рулет из индюшки, фаршированный морскими гребешками,
приготовленный на гриле в имбирно-лаймовом соусе

Крем-суп

Тыквенный крем-суп подаётся с
сырными палочками из голубого сыра

Основные Блюда

Норвежский лосось, запечённый омар,
баранья отбивная на косточке в двух
соусах Богемия и Яблочный, с грецкими орехами

Десерты

Pastel de queso pera y jengibre
Чизкейк (Творожная запеканка) с грушей и имбирем

МЕНЮ НОВОГОДНЕГО УЖИНА В ОТЕЛЕ MELIA CARIBE TROPICAL 31 ДЕКАБРЯ 2013 ГОДА

Салаты

опчѐнный лосось, в сочетание с морскими
гребешками и креветками,
маринованными в цитрусовом соке,
подаѐтся с овощами гриль с добавлением пряностей

Супы

Крем-суп из креветок со сладким перцем,
белыми грибами, помидорами,
с добавлением свежих сливок, кориандра и вина Херес

Основные Блюда

Карибский омар, филе говядины Ангус,
бараньи рѐбрышки,
подаются с картофельным пюре,
приправленным луком-шалот,
петрушкой и канадским беконом,
сопровождается маракуево-манговым соусом,
с добавлением тимьяна

Десерты

Чизкейк (Творожная запеканка)
с клубникой и сухофруктами,
с добавлением лесных ягод

Новогоднее меню шведского стола ресторана **Cuatro**

Салаты и составляющие для салатов

Салат из индюшки
Салат из креветок
Салат из стромбуса
Гавайский салат
Салат из авокадо в маринаде
Салат из свеклы и картофеля
Римский листовой салат
Капуста и листовой салат Радиччио
Овощной салат
Листовой салат Лолло-россо

Хлеб в ассортименте

Супы и крем супы

Суп из морепродуктов с лимоном
Крем-суп из помидоров с рисом и с соусом Песто

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Основные блюда

Рис с миндалём
Картофельные крокеты Вильямс
Овощи гриль
Горох, обжаренный с чесноком
Помидоры фаршированные а ля Провансаль
Японская зелёная фасоль с беконом
Брокколи с сыром Рокфор
Канеллони с сыром Рикота
Мидии в белом вине
Медальоны из свинины с кешью
Филе лосося в спаржевом соусе
Филе морского окуня фаршированное креветками
Куриная грудинка с Прощутто
Осьминог по-вераacruzки
Утка в имбирно-грушевом соусе
Индюшка, глазированная клюквенным соусом

Мясо и морепродукты приготовленные на гриле

Омар приготовленный на углях
Поросёнок по-деревенски
Стейк Нью-Йорк

Итальянская паста и соусы

**Томатный соус,соусы Бешамель
и Болоньез и гарниры к ним**

Десерты

Торт чёрный лес
Английский суп (английский десерт из
карамелизованных фруктов)
Чизкейк с миндалём
Виноградный пирог
Яблочный штрудель
Груши в сиропе
Яблоки в сиропе
Манговый флан
Печенье с засахаренными фруктами
Лимонный пирог
Рисовая каша
Традиционный доминиканский десерт
из топлёного кислого молока
Торт Сантьяго
Рождественские сладости

НОВОГОДНЕЕ СЕРЕБРЯНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА **Cuatro**

Холодные Аперитивы

Террин из моркови, шпината и красного (болгарского перца), подаётся с креветками и морскими водорослями и украшен пенкой из авокадо

Горячие Аперитивы

Рулет из индюшки, фаршированный морскими гребешками, приготовленный на гриле в имбирно-лаймовом соусе

Крем-суп

Тыквенный крем-суп подаётся с сырными палочками из голубого сыра

Основные Блюда

Норвежский лосось, запечённый омар, баранья отбивная на косточке в двух соусах Богемия и Яблочный, с грецкими орехами

Десерты

Pastel de queso pera y jengibre
Чизкейк (Творожная запеканка) с грушей и имбирем

Рождественское меню

Красные вина

MAYOR DE CASTILLA RIBERA DEL DUERO	US\$ 24.00
MONTECILLO CRIANZA RIOJA	US\$ 36.00
NIETO SENETINER RESERVA CABERNET SHIRAZ	US\$ 39.00
CUNE CRIANZA RIOJA	US\$ 42.00
RAMON BILBAO CRIANZA EDISION LIMITADA	US\$ 54.00
DON NICANOR CABERNET / MALBEC / MERLOT	US\$ 59.00

Белые вина

BENJAMIN CHARDONNAY NIETO SENETINER	US\$ 23.00
GRAND SUD CHARDONNAY	US\$ 24.00
ROBERT MONDAVI WHITE ZINFANDEL	US\$ 34.00
BLACK SWAM CHARDONNAY	US\$ 36.00
ALBARIÑO MARTIN CODAX	US\$ 49.00
CAVIT COLLECTION RIESLING	US\$ 44.00
ROBERT MONDAVI CHARDONNAY PS	US\$ 50.00

Frothy вина

FREIXENET CORDON NEGRO	US\$ 34.00
SEGURA VIUDA ROSE	US\$ 37.00
JUVE CAMPS CINTA PURPURA	US\$ 62.00
POMMERY BRUT ROYAL	US\$ 115.00
MOET CHANDON BRUT	US\$ 120.00

Предложения нашего sommelier для этого
экстренного выпуска дня