



MELIÀ
BILBAO

Toda la
magia de
estas fiestas
en tu mesa

LA NAVIDAD ERES TÚ

NAVIDAD EN EL MELIÁ BILBAO

Estimado cliente,

Quisiéramos en primer lugar agradecerle el interés y la confianza depositada en el *Meliá Bilbao* para la celebración de estas fechas tan señaladas.

Pensando en usted, hemos confeccionado una variada oferta de menús y servicios de calidad para su satisfacción y la de sus acompañantes.

Con mucho gusto le asistiremos en caso de necesitar personalizar esta oferta.

Confiamos en que nuestra propuesta sea de su interés ya que constituiría para nosotros un gran placer.

Aprovechamos la ocasión para desearle unas Felices Fiestas y un próspero 2012.

Manuel Quirós
Director Gerente

CENA DE NOCHEBUENA

21:30 h

Aperitivo Meliá

Crema de Espárragos de Navarra con mejillones de roca, atillos de trigueros y crujiente de remolacha

Taco de Rape asado sobre crema de Marisco con Centollo y muselina de ajos tiernos confitados

Cochinillo crujiente con su jugo y compota de Manzana Reineta caramelizada

Tarta de Chocolate y Regaliz con praliné de nueces, crema de plátano y helado de yogurt y frutos rojos

Café Árábica y Dulces Navideños

Bodega

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Prado Rey Verdejo, D.O.Rueda

Marques de Caceres, D.O.Rioja

Juve Camps, D.O Cava

135€

IVA incluido

Se ruega etiqueta para los caballeros
y traje de cocktail para las señoras

MELIÁ
BILBAO

ALMUERZO DE NAVIDAD

14:00 h

Aperitivo Meliá

Brick crujiente de Txangurro, Langostinos y Txiipirones sobre su salsa de tintas

Lubina sobre cama de Risotto de Rúcula, salsa de calabaza y galleta de Parmesano

Solomillo de Ternera relleno de Boletus y Manos de cerdo con Foie, parmentier trufado y salsa de Madeira

Milhojas crujiente de mousse de Turrón con crema de almendras y Helado de avellanas

Café Arábica y Dulces Navideños

Bodega

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Raimat, D.O.Costers del Segre

Viña Salceda, D.O.Rioja

Anna de Codorniu, D.O. Cava

95€

IVA incluido

CENA DE GALA NOCHEVIEJA

21:00 h

Aperitivo Meliá

Ensalada de Bogavante del Cantábrico con brotes tiernos y vinagreta emulsionada de su coral y trufa

Crema fina de Porrusalda con Vieiras a la plancha, dados de Foie y láminas de Ibérico

Rodaballo Salvaje asado sobre lecho de verduritas en salsa de Cava y Berberechos

Carré de cordero Lechal confitado y crujiente, con tacos de patata al tomillo, germinados y cebolla morada

Pastel de Trufa con salsa de Pedro Ximenez y Helado de melocotón

Café Arábica y Dulces Navideños

Bodega

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Prado Rey Verdejo, D.O.Rueda

Marques de Caceres Rva, D.O.Rioja

G.H. Mumm, AOC Champagne

Música, Baile, Cotillón y Barra Libre (5 consumiciones incluidas)

Hasta las 05:00 a.m.

Buffet de Madrugada

Y

Chocolate

245 € PVP Cena y cotillón

IVA incluido

Se ruega etiqueta para los caballeros
y traje de cocktail para las señoras

MELIÁ

BILBAO

ALMUERZO DE AÑO NUEVO

14:00 h

Aperitivo Meliá

Crema de Foie con láminas de Boletus y aceite de Trufa

Rape a la plancha sobre ragout de Cigalas y compota de Tomate Raf

Solomillo de Ternera con pastel de patata y panceta Ibérica, Hongos confitados y salsa Perigord

Tatín de manzana con Helado de Straciatella y sopa de "Piña Colada"

Café Arábica y Dulces Navideños

Bodega

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Raimat, D.O.Costers del Segre

Viña Salceda, D.O.Rioja

Anna de Codorniu, D.O. Cava

95€

IVA incluido

ALMUERZO DE REYES

14:00 h

Aperitivo Meliá

Vol au vent de Txangurro y Txipirones en salsa Americana

Suprema de Merluza sobre lecho de Verduritas y Almejas al Azafrán

Laminas de Magret de pato sobre cama de Setas silvestres, Chutney de peras y salsa de frambuesas

Espanja dulce con crema de Almendras, gelatina de naranja y Helado de pistacho

Café Arábica y Roscón de Reyes

Bodega

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Raimat, D.O. Costers del Segre

Viña Salceda, D.O. Rioja

Anna de Codorniu, D.O. Cava

95€

IVA Incluido

MENU INFANTIL

(hasta 12 años)

Entrantes Meliá

Medallones de Solomillo de Ternera con su
guarnición

Selección de helados

45€

IVA Incluido

COTILLÓN MELIÁ BILBAO

Bolsa de Cotillón
5 consumiciones incluidas en la entrada

Buffet de Madrugada

Y

Chocolate

90€

IVA Incluido

ALOJAMIENTO

Celebrando la Navidad con nosotros, usted podrá disfrutar de una tarifa muy especial

Habitación **Meliá**

99 € en Alojamiento y Desayuno

IVA incluido

Late Check Out hasta las 15:00 hrs.

No dude en consultar tarifas especiales para categorías superiores

Reservas

HOTEL MELIÁ BILBAO

C/Lehendakari Leizaola 29

48001 Bilbao

Telf. 94 428 00 00

Fax. 94 428 00 01

Email reservas eventos: eventos.melia.bilbao@melia.com

Condiciones de Reserva

La confirmación del número de asistentes así como el prepago del importe total deberá realizarse dos semanas antes del evento.

La confirmación de los servicios contratados se realizará a partir del día 10 de Diciembre.



ZORIONAK
ETA
URTEBERRI ON

MELIÀ

BILBAO