

A background of soft, out-of-focus light spots (bokeh) in shades of gray and white, creating a shimmering, festive atmosphere.

Black & White

BLACK & WHITE BALL

CENA DE FIN DE AÑO
SOPAR DE CAP D'ANY



pullman
HOTELS AND RESORTS

BARCELONA SKIPPER

GRAN CENA DE FIN DE AÑO CON COTILLÓN, BAILE Y CAVA

MENÚ FIN DE AÑO

Aperitivo servido en mesa
Mini gofre de aguacate, espinacas y lima
con creme fraîche de cítricos y salmón marinado en casa
Airbaguette de jamón ibérico de bellota "reserva personal"
"Ferrero Rocher" de foie

Cava Rosé Brut, Bodegas Juvé & Camps. D.O. Penedés

Salpicón de marisco de la Costa Brava con inspiración mediterránea
Bogavante azul de la Bretaña al estilo "suquet" con boletus edulis confitados

Espaldita de cordero lechal rellena de foie y trufa, migas de verduras,
calabaza fosilizada, almendra blanca y su jugo de cocción

La manzana de Blancanieves rellena de chocolate,
caramelo, fruta de la pasión y un baño de frambuesa

Uvas de la suerte
Repostería navideña

BODEGA
Ermita d'Espells, blanco
Casa Vella, tinto
Milesime, cava
Bodegas Juvé & Camps, D.O. Penedés
Aguas minerales, café moka e infusiones

175,00€ Precio por persona
85,00€ Precio niños hasta 12 años
IVA incluido



GRAN SOPAR DE CAP D'ANY AMB COTILLÓ, BALL I CAVA

MENÚ DE CAP D'ANY

Aperitiu servit a taula
Mini gofre d'alvocat, espinacs i llima
amb creme fraîche de cítrics i salmó marinat a casa
Airbaguette de pernil ibèric de gla "reserva personal"
"Ferrero Rocher" de foie

Cava Rosé Brut, Bodegas Juvé&Camps. D.O. Penedès

Salpicó de marisc de la Costa Brava amb inspiració mediterrània

Llamàntol blau de la Bretanya a l'estil "suquet" amb ceps confitats

Espatlleta de xai de llet farcida de foie i tòfona, molles de verdures,
carbassa fossilitzada, ametlla blanca i el seu suc de cocció

La poma de la Blancaneus farcida de xocolata,
caramel, fruita de la passió i un bany de gerds

Raïm de la sort
Rebosteria nadalenca

CELLER
Ermita d'Espiells, blanc
Casa Vella, negre
Milesime, cava
Celler, Juve Camps, D.O. Penedès
Aiguas minerals, café moka i infusions

175,00€ Preu per persona
85,00€ Preu nens fins a 12 años
IVA inclòs





THE BLACK & WHITE BALL

by Pullman

31.12.2017

GRAN CENA DE FIN DE AÑO / GRAN SOPAR DE CAP D'ANY

Imprescindible hacer reserva contactando con nosotros en el correo H7341@accor.com o llamando al 93.221.65.65

Se sugiere asistir con vestuario de color negro o blanco

Parking propio en el hotel e incluido en el precio del menú

Servicio de babysitter bajo petición (mínimo 48 horas de antelación)

Precios especiales para alojarse en el hotel y hacer de la fiesta una experiencia inolvidable

Imprescindible fer reserva contactant amb nosaltres al correu H7341@accor.com o trucant al 93.221.65.65

Es suggereix assistir amb vestuari de color negre o blanc

Pàrquing propi a l'hotel i inclòs en el preu del menú

Servei de babysitter sota petició (mínim 48 hores d'antelació)

Preus especials per allotjar-se a l'hotel i fer de la festa una experiència inoblidable



pullman
HOTELS AND RESORTS

BARCELONA SKIPPER

Pullman Barcelona Skipper

Av. Litoral 10

08005, Barcelona

Tel. 93.221.65.65

Fax. 93.225.74.69

H7341@accor.com

pullmanhotels.com

pullman-barcelona-skipper.com

BARCELONA'S BEST KEPT SECRET

