



Thai Garden2112®
Signature Thai Restaurant

CENA NOCHEVIEJA 2017

Estimados clientes, amigos todos.

Agradecemos vuestra confianza y deseo de celebrar con nosotros esta noche tan especial. Nuestro objetivo es estar a la altura de vuestras expectativas y superarnos cada año en su organización.

A continuación os enviamos el programa, menú y protocolo de la noche para garantizar un éxito que, esa noche, depende de todos.

Rogamos contesten lo antes posible, ya que este año tendremos un aforo más reducido que años anteriores.

Programa

20:30 Hrs – 22:00 Hrs

Apertura del restaurante, recepción de comensales, cóctel de bienvenida y ceremonia del agua; donde cada comensal, de acuerdo a su llegada, es invitado a colocar en nuestras piscinas un Krathong (cesta de inciensos, velas y flores), símbolo de buenos deseos para este año que comienza y que iluminará nuestro jardín durante toda la noche.

Servicio de cena. Adjuntamos menú y rogamos nos informen de cualquier particularidad en su dieta para adaptarla a sus necesidades, ya sea por mail o al teléfono privado adjunto en Información de interés.

23:45 Hrs

En preparación para dar la bienvenida al nuevo año, nos reuniremos con las uvas de la suerte dispuestas en bolsas individuales en su mesa y serviremos las copas de champagne alrededor de nuestra tradicional campana Rattanakhosin.

00:00 Hrs

En directo, doblarán las 12 campanadas, simultáneamente desde la Puerta del Sol.

00:30 Hrs

Apertura de sala de baile por nuestro DJ Jorge.

03:00 Hrs

A partir de esta hora se servirán tentempiés y Rhoti (suaves tortitas dulces servidas caliente).

Servicio de cafés y chocolate servido a la hora de su elección en las barras.



Thai Garden2112®
Signature Thai Restaurant

MENÚ FIN DE AÑO 2017

Cocktail de bienvenida y aperitivos thai

ENTRANTES

KAI SATEE

Finas brochetas de pollo marinado en leche de coco y hierbas con salsa de cacahuets.

POH PIA

Los tradicionales rollitos de primavera al estilo Thai Garden.

KHUNG PHOM PHA

Deliciosas colas de langostino, rellenas de cacahuets y especias, envueltas en una fina pasta de arroz.

KANOM GIB KHUNG

Empanadilla de langostino, cocido al vapor.

THOUNG THONG

Perfecta mezcla de cerdo y langostino picado y trufa china envuelto en una pequeña crêpe de pasta de arroz crujiente y dorado.

KAREE PAB

Empanada de pasta crujiente, rellena de verduras al curry amarillo y solomillo de ternera picada.

PERLAS THAI

Vieiras salteadas en hierbas aromáticas.

PLATOS PRINCIPALES

PLA NOUNG

Filete de merluza al vapor envuelto con verduras y con salsa de soja aromatizada.

KHUNG SAM ROD

Langostinos sobre lecho de espinacas aderezado con salsa de tamarindo y sésamo negro tostado.

NUA OB

Solomillo de ternera asado, marinado en toronjil con albahaca frita y cubierto de salsa de pimienta negra.

KHAO PAT KHAI

Arroz Thai perfumado salteado con huevo.

POSTRE

Arroz glutinoso con leche de coco, mango fresco y fondant de chocolate.

Café o Infusión
Copa de Champagne
Uvas de la Suerte



Thai Garden2112®
Signature Thai Restaurant

PRECIO POR PERSONA 130 Euros I.V.A incluido

Nuestra carta de vinos y bebidas le será entregada al inicio de la cena y será cobrada aparte, respetando nuestros precios habituales de la carta

Protocolo de horario:

Rogamos puntualidad en el horario de cena establecido entre las 20:30 – 22:00 hrs. para garantizar un mejor servicio.

Protocolo de vestir:

Elegancia & Glamour • Black Tie • Traje Oficial Nacional de Rigor • Uniforme Oficial

Información de Interés:

Contacto:
91-577-88-84

Horario de apertura:
20:30 hrs - hasta el amanecer

Servicio de aparcacoches.

Por motivos de seguridad, está estrictamente prohibido el uso de fuegos artificiales y el uso de las piscinas.