

Réveillon

2024

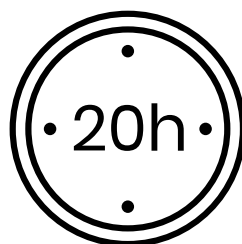
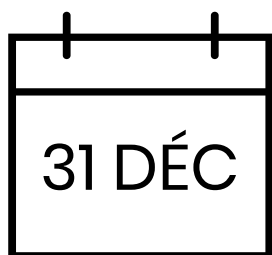
Menu du Gala

incl. apéritif et verre de vin

Toast et Fête Réveillon

incl. blanquette et raisins de la chance

93 € PAR PERSONNE



FÊTE
DANSE
KARAOKE



PRÊT POUR FÊTER AVEC NOUS?

RESERVEZ MAINTENANT!

Tel. 0468208072, info@hotelrosedespyrenees.com

Menu du Gala

RÉVEILLON 2024

Vol au vent aux champignons
Jambon ibérique
Foie Gras, le délice du sud ouest
Tartine délicat au saumon fumé

Dinde en sauce avec risotto aromatique

Agneau sauce forestière aux champignons
avec soufflé de pommes de terre

Trou Normand

Papillon de merlu avec salade de noix, grenade et
poire

Profiteroles à la crème
Tiramisu aux amandes caramélisées
Panettone à la crème anglaise et au coulis de
fruits rouges

**Apéritif, verre de vin rouge, verre de Blanquette,
raisins de la chance et service compris**



RESERVEZ MAINTENANT!

Tel. 0468208072 , info@hotelrosedespyrenees.com

New Year's Eve

2024

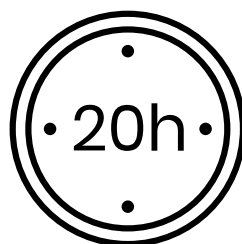
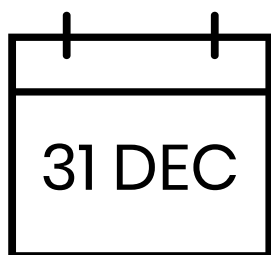
Gala Menu

incl. aperitif and glass of wine

Toast and New Year's Party

incl. blanqueta y uvas de la suerte

93 € PER PERSON



**PARTY
DANCE
KARAOKE**



READY TO CELEBRATE WITH US?

BOOK NOW!

Tel. 0468208072, info@hotelrosedespyrenees.com

Gala Menu

NEW YEAR'S EVE 2024

Vol au vent with mushrooms
Jamon iberico
Fois gras, the delight of the Southwest
Delicate smoked salmon

Roast turkey in sauce with aromatic risotto

Lamb with mushroom forest sauce
with potato soufflé

Trou Normand

Hake in papillon style
with walnut, pomegranate and pear salad

Profiteroles filled with cream
Tiramisu with caramelised almonds
Panettone with crème anglaise and berry coulis

**Aperitif, glass of red wine, glass of blanquette,
lucky grapes and service included.**



BOOK NOW!

Tel. 0468208072 , info@hotelrosedespyrenees.com

Año Nuevo 2024

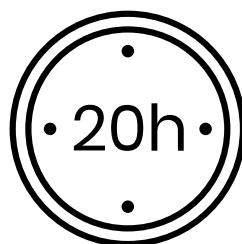
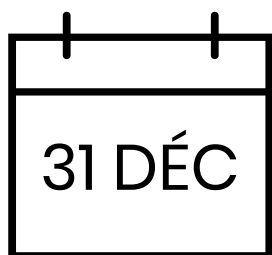
Menu de Gala

incl. aperitivo y una copa de vino

Brindis y Fiesta de Año Nuevo

incl. blanqueta y uvas de la suerte

93 € POR PERSONA



**FIESTA
BAILE
KARAOKE**



¿LISTO PARA CELEBRAR CON NOSOTROS?

¡RESERVE AHORA!

Tel. 0468208072, info@hotelrosedespyrenees.com

Menu de Gala

AÑO NUEVO 2024

Vol au vent con setas
Jamón ibérico
Fois gras, la delicia del del suroeste
Delicada tostada de salmón ahumado

Pavo en salsa con risotto aromático
Cordero con salsa del bosque de setas
con soufflé de patatas

Trou Normand
Merluza al papillon
con ensalada de nueces, granada y pera

Profiteroles con crema
Tiramisú con almendras caramelizada
Panettone con crema inglesa y
culis de frutos rojos

**Aperitivo, copa de vino tinto, copa de blanqueta,
uvas de la suerte y servicio incluidos**



¡RESERVE AHORA!

Tel. 0468208072 , info@hotelrosedespyrenees.com