

Barceló
HOTEL GROUP

Merry Christmas

С Рождеством

Feliz Navidad

2024

Barceló Tiran Sharm
Christmas Menu
Рождественское меню

Barceló
HOTEL GROUP

ROYAL HIDEAWAY
LUXURY HOTELS & RESORTS

Barceló
HOTELS & RESORTS

Occidental
HOTELS & RESORTS

allegro
HOTELS

Tuesday, December 24

18:00 – 19:00 Cocktail Reception
With guitarist
19:05 Gala Dinner
20:00 – 20:30 Belly Dance & Tanura
20:35 – 22:00 DJ

Вторник , 24 декабря

18:00 – 19:00
Коктейли под музыку
19:05 Гала-ужин
20:00 – 20:30 Танец живота и танура
20:35 – 22:00 DJ

Wine cellar

White Grand Marquis / Chardonnay
(D.O. Egypt)

Red Cape Bay / Merlot
(D.O. South Africa)

Sparkling Wine / Valmont
(D.O. Egypt)

Additional information:

DRESS CODES

Ladies
Casual dress

Gentlemen
Casual dress

Дресс-код

Дамы
Повседневная одежда

Господа
Повседневная одежда

Appetizer | Закуска

Shrimps and smoked salmon with caviar
Selection bread rolls with chilled butter.

Креветки и копченый лосось с икрой
корзинка с булочками и охлажденное масло.

Menu | Меню

Cream of asparagus | Крем из спаржи

Caesar salad | Салат «Цезарь»

Bed of Crispy Lettuce Marinated with Anchovy
Combined with Grated Cheese and Crouton
Topped with Smoked Beef

Подложка из хрустящего салата,
маринованного с анчоусами с добавлением
тертого сыра и гренок.
Подается с копченой говядиной

Mix seafood | Морепродукты

Red Sea Fish with Fresh salmon Shrimps.
Calamari. Corby lemon

Рыба Красного моря со свежим лососем и креветками. Кальмары.
Подается с лимоном

or | или

Fillet of Beef with Mushroom sauce

Served with white rice and sautéed vegetables.
Slices of Roasted Turkey with Strawberry sauce

Филе говядины с грибным соусом

подается с белым рисом и тушеными овощами с добавлением
жареной индейки и клубничного соуса

Desserts | Десерт

X-Mas Pudding
Sparkled with Chopped Nuts and Icing Sugar

Рождественский пудинг
С посыпкой из измельченных орехов и сахарной пудры

Tea & Coffee | Чай и кофе

Served with Christmas Cookies
Подается с рождественским печеньем