

MERRY *Hovima* PANORAMA
for happy holidays
CHRISTMAS
2024

FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO

MERRY CHRISTMAS

21 SÁBADO DICIEMBRE

07:30-10:00 Desayuno buffet en nuestro restaurante principal con una zona especial de crepes.

20:30 Música en directo con nuestra solista ÁNGELA en el bar Gomera.

*En Recepción pueden recoger los tickets de la Cena-Buffet especial de Navidad.
La reserva de mesa será a partir del miércoles día 21.12 a las 18hrs en nuestro restaurante.*

22 DOMINGO DICIEMBRE

07:30-10:00 Comenzamos el día en nuestro buffet de desayuno.

20:30 Noche amenizada por nuestro amigo Claudio..

*Los pequeños disfrutan de su Mini-Disco.
Disfruta de nuestra actuación en vivo de AL CAFONE.*

23 LUNES DICIEMBRE

07:30-10:00 Desayuno en nuestro restaurante.

12:30 Tendremos la visita de un mago muy especial por la zona de piscina.
Oliver van Damme nos visita.

19:00-21:30 A disfrutar de nuestra BBQ especial en el restaurante principal del hotel.

20:30 Pasaremos la velada con nuestro DJ RAFA en el bar Gomera.

MERRY CHRISTMAS

24 MARTES DICIEMBRE

- 07:30-10:00 Víspera de Navidad, comenzamos con nuestro buffet de desayuno.
- 11:30 Nos preparamos para la llegada de Papá Noël.
- 12:00 Hay que estar atento porque llega al HOVIMA Panorama un invitado muy especial. Viene Papá Noël con sus ayudantes. Habrá sorpresas para todos los niños. A continuación, serviremos vino caliente y chocolate con galletas en el bar de la piscina, amenizado por DJ CLAUDIO y sus "Christmas Classics".

Como es tradicional en Hostelería, y con el fin de permitir a todo el personal del hotel celebrar Nochebuena con sus familias, el horario del restaurante y bar será:

CENA: de 18:30 a 20:30 horas

BAR: cerramos a las 22:30 horas

25 MIÉRCOLES DICIEMBRE

¡FELIZ NAVIDAD!

- 07:30-10:00 Desayuno en nuestro restaurante principal.
- 19:00 Comenzamos la entrañable noche del 25 de diciembre. Esta Navidad la podrás celebrar con tu "familia y amigos del HOVIMA Panorama". Tenemos una noche muy especial preparada para ti, y esperamos que lo disfrutes. Comenzaremos en la terraza del bar piscina y nuestro querido Staff de restaurante/bares le servirá los cocteles "Santa Claus" y "Elf" (sin alcohol).
- 19:30 CENA GALA - BUFFET DE NAVIDAD
- Estaremos acompañados toda la velada con la música en vivo de nuestros solistas ÁLVARO y ANDREA.

MENÚ DE NAVIDAD

25 de DICIEMBRE

APERITIVOS

*Terrinas variadas de Navidad
Vasito de queso de cabra, manzana y jamón
Rincón de ahumados con sus guarniciones
Caviar de algas rojas y negras con blinis
Surtido de canapés salados*

*Suprema de Rodaballo con almejas y
crujiente de limón
Medallón de salmón a la plancha con
salsa Bearnesa y gambas*

ENTRANTES FRÍOS

*Selección de hojas Nobles, crudites,
bastoncillos vegetales y aliños
Ajo blanco de coco con virutas de salmón marinado
Vol´au vent de brie con berenjenas y
cebolla caramelizada
Ensalada de pulpo al estilo gallego
Surtido de mini Bagels
Cascada de Langostinos y mariscos
Vieras rellenas de marisco,
con delicias del mar al Martini
Estación de embutidos ibéricos y Jamón pata negra
Selección de quesos,
con mermeladas caseras y frutos secos*

PLATILLOS VEGETARIANOS

*Rollito de queso feta y espinacas
Calabacines rellenos con Ratatouille al gratén
Salteado de champiñones frescos con Chalota y
tomate Concassé*

POSTRES

*Selección de frutas al corte
Uvas nevadas
Macedonia de fruta tropical al marrasquino
Copa de tarta de queso y frutas del bosque
Mousse de chocolate negro con mango
Ecrin de chocolate y avellanas
Surtido de Macarrones
Repostería fina
Fuente de chocolate,
con brochetas de fruta y nubes
Tronco de Navidad
Rincón de chuches
Helados Artesanos
Turrone variados, polvorones y
figuritas de mazapán*

PLATOS PRINCIPALES

Crema de espárragos verdes con virutas de ibérico

*Gyoza de langostinos
Surtido de mini quiches
Mini pizzas variadas*

*Muslo de pavo relleno de setas del bosque
Chateaubriand con pimienta negra y chutney de
frutas con papas Duquesa y zanahorias
Pata de cerdo al trinche*

VINOS

*IBÉRICOS CRIANZA (tinto)
VERDEO (blanco)
TORRES DE CASTA (rosado)*

MERRY
CHRISTMAS

MERRY
CHRISTMAS

26 JUEVES DICIEMBRE

07:30-10:00 Desayuno en nuestro restaurante.

20:30 Música en vivo en nuestro bar Gomera con nuestra cantante NIKÁ.
¡No se lo pueden perder!

*En Recepción pueden recoger los tickets de la Cena-Buffer especial de FIN DE AÑO
La reserva de mesa será a partir del lunes 26/12 a las 18:00hrs en el restaurante.*

27 VIERNES DICIEMBRE

07:30-10:00 Desayuno buffet en nuestro restaurante principal.

12:00 Tiempo para las acrobacias en nuestro solárium con el grupo Acrodance Show.

20:00 Música en directo con nuestro guitarrista ELVEZIO en el bar Gomera.

28 SÁBADO DICIEMBRE

Hoy, 28 de diciembre, se celebra en España el Día de los Santos Inocentes. La tradición es gastar bromas y luego descubrirlas al coro de: "¡Inocente, inocente!". Periódicos, empresas, personajes públicos, instituciones y hasta las personas más insospechadas participan en este día de broma nacional.

07:30-10:00 Desayuno en nuestro restaurante con una zona especial de crepes.

20:30 Actuación en vivo con nuestra solista ÁNGELA en nuestro bar Gomera.

MERRY CHRISTMAS

29 DOMINGO DICIEMBRE

07:30-10:00 Buffet de desayuno en nuestro restaurante principal.

20:30 LIVE MUSIC con nuestro guitarrista CLAUDIO en nuestro bar Gomera.

30 LUNES DICIEMBRE

07:30-10:00 Nos vemos en nuestro restaurante principal para comenzar el día con un buen desayuno.

19:00-21:30 A disfrutar de nuestra BBQ especial en el restaurante principal del hotel.

20:30 "Special party" con nuestro DJ RAFA.

Hovima
PANORAMA
for happy holidays

800

Happy New Year

2024 - 2025

31 **MARTES** DICIEMBRE

07:30-10:00 Último día del año- Hoy preparamos un magnífico buffet de desayuno.

20:00 Comenzamos la noche de fiesta, esta noche vieja nuestro HOVIMA Panorama viaja hasta la década de los 80.

Serviremos Cocteles en nuestra zona de piscina. Para los más atrevidos hemos preparado el Cocktail "Madonna", así vamos entrando en ambiente- y siempre tendremos la opción sin alcohol "The Goonies", para los más pequeños- El equipo de HOVIMA Panorama se enorgullece de haber preparado una gran velada con un espectacular buffet para dar la bienvenida al Año Nuevo.

20:30 CENA GALA - FIN DE AÑO.

23:00 Brindaremos con champagne y se entregarán los cotillones para el festejo.

00:00 Tomaremos las UVAS DE LA SUERTE al son de las campanadas y BRINDAREMOS POR EL AÑO NUEVO.

Toda la velada estará amenizada con la música de nuestro DJ ALERIE.

FELIZ AÑO NUEVO 2025

MENÚ DE FIN DE AÑO

31 de DICIEMBRE

APERITIVOS

Rollitos de salmón ahumado relleno de crema de almogrote verde
Surtido de Mini canapés de colores
Vasito de crema de pepino, yogurt griego y menta
Rincón de exquisiteces y ahumados con sus guarniciones
Caviar de algas rojas y negras

ENTRANTES FRÍOS

Selección de hojas Nobles, crudites, bastoncillos vegetales y aliños
Ensalada de algas Wakame roja y Genjibre
Crema de aguacate con gulas y ajitos confitados
Salpicón de Marisco
Cascada de Langostinos
Bogavante y Vieras rellenas de marisco, con delicias del mar al Martini
Pata Negra al corte
Estación de embutidos ibéricos. (Chorizo y Lomo)
Gran bodegón de quesos con mermeladas caseras

PLATOS PRINCIPALES

Crema de calabaza con trufas

Arroz con bogavante y calamares
Pasta casera de hongos salteados con aceite de trufa y Setas
Mini Pizzas Variadas

Delicias de pollo relleno con castañas
Chuletillas de cordero con papas Lionesa
Mini Wellington de carrillera de cerdo Ibérico con castañas acompañado de papas duquesas
Solomillo de Buey con salsa Perigord y champiñones al ajillo

Lomo de Bacalao con almejas salteadas y salsa de pimientos de piquillo
Origami crujiente de langostinos y verduras
Langostinos en tempura
Brochetas de gambas con algas
Suprema de salmón con salsa de puerros y cava

PLATILLOS VEGETARIANOS

Tomates rellenos de Quinoa y Mozzarella gratinada
Gyosa verde con verduras
Tallarines de arroz salteado con verdura oriental

POSTRES

Macedonia de fresa y kiwi con crema de mango
Frutas de temporada cortada y entera
Macaron de caramelo
Rosas de frutos rojos
Chupitos de crema de fresa y mousse de chocolate negro
Blanc-manger de frutos rojos
Fresones frescos y melocotón flambeado con Cointreau y nata montada con ralladura de cítricos
Fuente de chocolate con brochetas de fruta y nubes
Troncos, Tartas navideñas y Repostería fina
Rincón de las chuches
Helados Artesanos
Surtido de turrone, polvorones y mazapanes

VINOS

ABADÍA MERCIER, Tierra de Castilla (tinto)
FINCA DE DESAYA, Rioja (blanco)
ABADÍA DE MERCIER, Tierra de Castilla (rosado)

Horsima
PANORAMA
for happy holidays

80
Happy New Year
2024 - 2025

MERRY CHRISTMAS

1 MIÉRCOLES ENERO

08:30-12:00 El desayuno especial de Año Nuevo abrirá sus puertas en horario especial.

20:30 Empezamos bien el año con nuestra solista PATRICIA, en el bar Gomera.

2 JUEVES ENERO

07:30-10:00 Desayunamos en nuestro restaurante.

20:30 Música en vivo en el bar Gomera con nuestra solista NIKA.

3 VIERNES ENERO

07:30-10:00 Desayuno en nuestro restaurante principal.

20:00 Música en directo con nuestra guitarrista ELVEZIO en el bar Gomera.

MERRY CHRISTMAS

4 SÁBADO ENERO

07:30-10:00 Buffet de desayuno en nuestro restaurante principal. Rincón de crepes.

20:30 Música en directo con nuestra solista ÁNGELA en el bar Gomera.

5 DOMINGO ENERO

07:30-10:00 Buffet de desayuno en nuestro restaurante principal con zona especial de crepes.

Para aquellos que quieren disfrutar de los "Tres Reyes Magos", el Ayuntamiento de Adeje celebra cada año la tradicional y espectacular llegada de los Reyes. Si desea ir a verlo, no dude en contactar con nuestra recepción y le facilitaran toda la información necesaria.

20:30 Música en vivo con nuestro cantante CLAUDIO en nuestro bar Gomera.

6 LUNES ENERO

07:30-10:00 En el desayuno, para terminar las fiestas con dulce sabor de boca, serviremos el tradicional ROSCÓN DE REYES.

MERRY CHRISTMAS

Esperamos que hayan disfrutado su estancia con nosotros, les deseamos una vez más UN FELIZ AÑO NUEVO y esperamos tener la oportunidad de darles la bienvenida nuevamente en HOVIMA Panorama.

El equipo de HOVIMA Panorama

Antonio Pérez - Director Hotel

Patricia Feijoó - Jefa de Recepción

Andreas Reiser - Jefe de Cocina

Sixto Morales - Maître

Rosa Martín - Gobernanta

Francisco Casas - Jefe de Mantenimiento

Roberto Melián - Jefe de Administración

