

WEIHNACHTSPROGRAMM

# GLOBI'S TOY FACTORY



a Christmas Experience



# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

Hallo, Familien!

Ich bin Globi und ich freue mich sehr darauf, diese magische Weihnachtszeit mit euch zu feiern. Wisst ihr, was mir an dieser Jahreszeit am besten gefällt? Besondere Momente mit euch zu teilen!

Im HOVIMA La Pinta, Beachfront Family Hotel haben wir an alles gedacht, damit eure Familie ein unvergessliches Weihnachtsfest genießen kann. Es wird Aktivitäten für alle Altersgruppen geben und eine Atmosphäre voller Freude und Herzlichkeit.

Wir erwarten euch mit offenen Armen!

**LaPinta**  
Beachfront  
Family Hotel

★★★★



*Globi*



# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

**22** MONTAG  
Dezember

**MORGEN** Weihnachtsseifen zum Aufhängen am Miniclub-Baum

**NACHMITTAG** Künstler-Challenge (Weihnachtsthema)

**ABEND** Minidisco

The Dream Mates (Disney)

**23** DIENSTAG  
Dezember

**MORGEN** Churros-Frühstück mit Schokolade im Pyjama im Miniclub + Karaoke mit festlichen Liedern auf der Außenbühne

**NACHMITTAG** Weihnachts-Facepainting

**ABEND** Minidisco

World Tour (Tänze aus aller Welt)





# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

**24** MITTWOCH  
Dezember

**MORGEN** Masterchef – Lebkuchen

**NACHMITTAG** Briefe im Weihnachtsmann-Postfach (Abgabe auf der Außenbühne)

**ABEND** Minidisco

The Sweet Spirit (Live-Musik)

**25** DONNERSTAG  
Dezember

**MORGEN** Santa Claus kommt! Empfang und Geschenkübergabe an die Kinder auf der Bühne

**NACHMITTAG** Seifenblasenshow + LABUBU

**ABEND** Minidisco

Magic Show





# WEIHNACHTSMENÜ

## Eingang

- Wagen mit Polvorones und Turrón

## Themenbereich

- Meeresfrüchte-Kaskade: Garnelen, Taschenkrebsszangen, Hummer, Kaisergranat

## Salat-, Räucher- und Rohkostbuffet

- Bräuchebrot, Foie, Entenschinken, Himbeerreduktion und Palmhonig
- Jakobsmuschel-Garnelen-Ceviche mit Maracujafucht
- Geräucherter Rote-Bete-Tatar mit Frischkäsecreme und Pistazien (Vegetarisch)
- Tataki-Birnensalat mit Gorgonzola und Nüssen (Vegetarisch)
- Rindercarpaccio, Käsecreme mit getrockneten Feigen, Rucola und eingelegter Tomate
- Thailändischer Papayasalat, Sojasprossen und knusprigem Tintenfisch
- Pastrami mit süß-saurem Mojo und Siracha-Aioli
- Meeresfrüchte im Glas mit Korallenmousse und Kaviar
- Knusprige Garnelen im Glas mit Mangochutney und Garnelenpulver
- Gravlox und verschiedene Räucherfischsorten
- Rohkost-Sticks (Karotte, Gurke, Paprika) (Vegetarisch)
- Edle Blattsalate (Rucola, Feldsalat, Endivie, Zwiebel, Tomate, Eichblattsalat usw.) (Vegetarisch)

## Saucen-, Vinaigrette- und Kaltsuppenbuffet

- Kalte Mango-Matcha-Suppe (Vegetarisch)
- Senf-Honig-Vinaigrette (Vegetarisch)
- Erdbeer-Vinaigrette (Vegetarisch)
- Thai-Vinaigrette (Vegetarisch)
- Feigen-Vinaigrette (Vegetarisch)

## Iberische Spezialitäten & Käse-Station

- Jamón-Schneider

## Warme Speisen

- Tranchierstation 1: Gefüllter Truthahn
- Tranchierstation 2: Geräucherter Schinken
- Waldbeerensauce
- Honig-Senf-Sauce
- Ananassauce

## Suppen

- Meeresfrüchtecremesuppe
- Weihnachtlicher Consommé

## Gemüsebuffet

- Erbsen-Minz-Püree (Vegetarisch)
- Gebackener Kürbis mit Butter, Zimt und Honig (Vegetarisch)
- Gemüse-Tajine mit Ras el Hanout und Trockenaprikosen (Vegetarisch)
- Spinat-Röllchen mit Frischkäse (Vegetarisch)
- Kartoffeln in Sahne mit Trüffel und Parmesan (Vegetarisch)
- Tomaten-Mozzarella-Gratin (Vegetarisch)
- Gebratenes Gemüse mit Tofu (Vegetarisch)

## Fleisch- und Fischbuffet

- Cherne (Wrackbarsch) im Papillote mit Tomatenconccassé und grünem Mojo
- Lachsmedaillon mit Mango-Ingwer-Sauce
- Miesmuscheln im Knoblauch-Koriander-Pilpil
- Lammkoteletts
- Gefülltes Hähnchen mit Pilzen und Sahne
- Entrecôte mit Chimichurri

## Pasta- und Reisbuffet I

- Knusprige Hummer-Ravioli
- Pilz-Trüffel-Risotto (Vegetarisch)
- Hummer-Reisgericht (Arroz caldoso)
- Mini-Beutelnchen mit Pulled Pork

## Pasta- und Reisbuffet II

- Meeresfrüchte-Cannelloni
- Garnelen-Pad Thai
- Pilz-Ravioli mit Zucchini, Cherrytomaten, Pesto und Parmesancreme (Vegetarisch)

## Desserts

- Mini pizzas
- Mini Burger
- Mini perritos
- Gofres de papa (Vegetal)

## Postres

- Obstsalat und Maracujagelee
- Schokoladenmousse mit Pfirsich und Amaranth
- Weihnachts-Büches
- Auswahl an Macarons
- Carrot Cake
- Erdbeeren mit Chantilly
- Die Mango
- Carrito de polvorones y turrones





# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

26 FREITAG  
Dezember

MORGEN Weihnachtsolympiade für die Familie

NACHMITTAG Mini Xmas Talent Show

ABEND Minidisco – Mini Talent Show (Kinder-Talentpräsentation)

Flamenco Soniquete

27 SAMSTAG  
Dezember

MORGEN T-Shirt-Malerei

NACHMITTAG Just Dance-Spiel im Kids Club

ABEND Minidisco

Mystic Dragon





# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

28 SONNTAG  
Dezember

MORGEN Zirkus-Workshop (12 Uhr, Außenbühne)

NACHMITTAG Waterdisco

ABEND Minidisco

Show Biboa (Miniclub)

Tina Turner Tribute (Außenbühne)

29 MONTAG  
Dezember

MORGEN Sandburgen am Strand

NACHMITTAG Art & Craft Souvenir

ABEND Minidisco

Pyjama Movie Night (Miniclub)

Breaking the Style (Außenbühne)





# 30 DIENSTAG Dezember

**MORGEN** Magie-Workshop 12 Uhr

**NACHMITTAG** Countdown Craft

**ABEND** Minidisco

David Borrás Magic Show

# 31 MITTWOCH Dezember

**MORGEN** Schaumparty 12 Uhr

**NACHMITTAG** New Year's Parade

**ABEND** Minidisco

Silvesterparty: Live-Musik,  
DJ und mehr

**FROHES NEUES JAHR!**



# 2026





# SILVESTERGALA-MENÜ

## Stationen

- Ibérico-Station: Ibérico-Schinken, Ibérico-Lende, Ibérico-Salchichón, Ibérico-Chorizo
- Käse-Station: Gefüllte Käsesorten, Ziegenkäse, Mahón, Premium-Kanarenkäse
- Sushi-Station: Nigiri, Maki, Uramaki, Sashimi
- Station für Mini-Quiches und Mini-Bagels: Mini-Quiche mit Lachs, Lauch, Königskrabbe
- Meeresfrüchte-Station: Garnelen, Langusten, Hummer, Taschenkrebszangen, Kaisergranat

## Kaltes Buffet

- Tiradito vom Cherna (Wrackbarsch) mit Avocado und Maracuja-Leche de Tigre
- Glas mit Lachs, Wachtel Ei und Passionsfrucht-Royal
- Picanha-Carpaccio mit Thunfischmousse, Tomatenchutney und Kaviar
- Burrata, Avocado, Modena, Pistazienpraline und Rote-Bete-Chips (Vegetarisch)
- Aguachile von Jakobsmuscheln und Garnelen
- Brandada-Brot mit süß-saurem Mojo
- Oktopus-Garnelen-Ensaladilla mit Siracha-Aioli und Manchego-Crunch
- Blumenkohl-Couscous mit Granatapfel, Minze, Edamame und Nussvinaigrette (Vegetarisch)
- „Falsches Tataki“ aus Wassermelone mit Wakame (Vegetarisch)
- Rohkost-Sticks (Karotte, Gurke, Paprika) (Vegetarisch)
- Edle Blattsalate (Rucola, Feldsalat, Endivie, Zwiebel, Tomate, Eichblattsalat usw.) (Vegetarisch)

## Räucherfisch & Vinaigrettes

- Geräucherter Lachs, Räucher Kabeljau, Heringe
- Gemüse-Terrinen (Vegetarisch)
- Taschenkrebs-Pastete, Auswahl an Mini-Canapés
- Pitaya-Glas mit Limette und Ingwer (Vegetarisch)
- Kokos-Ajoblanco mit Kaviar
- Honig-Senf-Vinaigrette
- Erdbeer-Vinaigrette
- Thai-Vinaigrette
- Feigen-Vinaigrette

## Tranchierstation & Saucen

- Porchetta, Rinderlende, Lachs
- Champignon-Sauce, Apfelkompott, Kokos-Béarnaise

## Suppen

- Trüffel-Pilzcremesuppe
- Meeresfrüchtesuppe

## Gemüsebuffet & Beilagen

- Gebratener grüner Spargel mit Steinpilzen und jungem Knoblauch (Vegetarisch)

- Ratatouille mit Romesco aus Almogrote (Vegetarisch)
- Sellerie-Pilz-Trüffel-Pfanne (Vegetarisch)
- Mini Kartoffelgratin mit Käse (Vegetarisch)
- Gebratener Spinat mit Pinienkernen und Rosinen in Muskateller (Vegetarisch)
- Kartoffelpüree mit Rosmarin und Thymian (Vegetarisch)
- Ofengemüse mit Kräutern der Provence (Vegetarisch)

## Fleisch- und Fischbuffet

- Knuspriger Cherna (Wrackbarsch) mit Pistazie, Blumenkohlsauce, weißer Schokolade und Nussbutter
- Gebratener Snapper mit Gemüse, Papas Bonitas, Safran-Mojo und Mandeln
- Gefülltes Perlhuhn mit Fondant und konfierten Paprika
- Ibérico-Presa mit Apfelchutney
- Mini-Wellington von Ibérico-Bäckchen mit Kastanien und Steinpilzsauce
- Milchlammbraten mit Nuss-Minz-Gremolata

## Pasta- und Reisbuffet

- Cannelloni mit Escalivada, Ziegenkäse und Zwiebelchips (Vegetarisch)
- Enten-Gyozas mit Parmentier, Hoisin-Sauce und geröstetem Sesam
- Hummer-Cuore mit Garnelen, Venusmuscheln und Safransauce
- Risotto mit gebackenem Kürbis, Zimt, Ras el Hanout, Joghurt-Minz-Sauce (Vegetarisch)
- Cremiger Reis mit Bäckchen, Steinpilzen und Trüffel

## Frittierstation

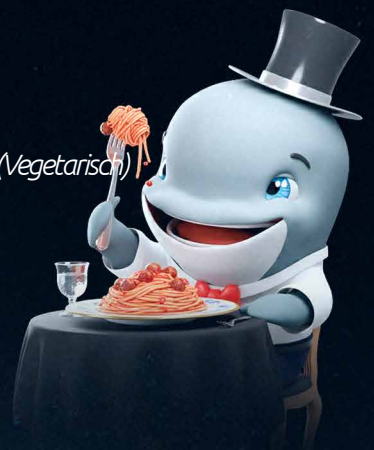
- Ibérico-Schinkenkroketten
- Rindfleisch-Samosas
- Mini-Gemüse- und Käsebeutel (Vegetarisch)
- Garnelen mit Kartoffelfäden
- Cheese Ring (Vegetarisch)
- Ziggy-Kartoffeln (Vegetarisch)

## Kinderbuffet

- Mini-Pizzen
- Mini-Burger
- Mini-Hotdogs
- Kartoffelwaffeln (Vegetarisch)

## Dessertbuffet

- Mango-Panna-Cotta mit Mojito-Gelee
- Passionsfrucht-Crème Brûlée mit Kokosmousse und Brownie
- Lemon Pie im Glas
- Red Velvet im Glas
- Weißer Schokoladenbrownie mit rosa Ganache
- Schokoladenflan
- Kakaoschote (Dessert)
- Verschiedenes Gebäck





# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

1

## DONNERSTAG

Januar

**MORGEN** Free Play im Minidub

**NACHMITTAG** Gartenspiele (Tuchspiel, Bombe, etc.)

**ABEND** Minidisco

Extreme Show

2

## FREITAG

Januar

**MORGEN** Wissenschaft

**NACHMITTAG** Teppich

**ABEND** Minidisco

Kenian Boys





# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

3

SAMSTAG

Januar

MORGEN Pop-up-Show am Pool

NACHMITTAG Art & Craft Dinosaurier

ABEND Minidisco

Flying Acrobatic Show

4

SONNTAG

Januar

MORGEN Superhelden-Besuch 12 Uhr

NACHMITTAG Suche nach den Superkräften

ABEND Animationsshow





# GLOBI'S TOY FACTORY

a Christmas Experience

5

MONTAG

Januar

MORGEN Pool

NACHMITTAG Facepainting

ABEND Minidisco

The Dream Mates (Disney Show)

6

DIENSTAG

Januar

MORGEN Masterchef Pizza

NACHMITTAG Jahrmarkt

ABEND Minidisco

World Tour Show





# GLOBI'S TOY FACTORY

## a Christmas Experience

Vielen Dank, dass ihr uns vertraut habt, ein Teil eurer besonderen Weihnachtsmomente zu sein. Die Kinder und Familien bei den Aktivitäten lachen zu sehen, ist das wertvollste Geschenk, das wir bekommen können. Möge uns das Jahr 2026 gemeinsames Lachen, warme Umarmungen und unvergessliche Momente bringen.

### Das Team des HOVIMA La Pinta Beachfront Family Hotel

Hoteldirektorin: Ruth  
Stellvertretende Direktion: Kristina  
Direktionsassistentin: Elena  
Leiter Verwaltung: Francisco  
Front Office Manager: William  
Assistant Front Office Manager: Cristo  
Leiterin Gastronomie: Sara  
Stellvertretende Leiterin Gastronomie: Ángela  
Küchenchef: Rubens  
Stellvertretender Küchenchef: Edgar  
Hausdame: María  
Stellvertretende Hausdame: Mar  
Leiter Instandhaltung: Jonathan  
Stellvertretender Leiter Instandhaltung: Marco  
Leiterin Animation: Mar





