



ЭТО ТЫ!

MELIÀ
CARIBE TROPICAL

PUNTA CANA - ALL INCLUSIVE

Содержание

Обращение Руководства отеля.....	3
Развлекательная программа.....	4
Рождественское меню шведского стола ресторана Market Place 24/12/2014...6	
Рождественское меню ресторанов а ля карта 24/12/2014.....	8
Новогоднее меню шведского стола ресторана Market Place 31/12/2014.....9	
Новогоднее меню ресторанов а ля карта 31/12/2014.....	11
Карта отеля.....	12-13
Новогодняя прорамма THE LEVEL.....	14
Развлекательная программа для гостей THE LEVEL.....	15
Рождественское меню шведского стола для гостей THE LEVEL 24/12/2014...17	
Рождественское меню ресторанов THE LEVEL 24/12/2014.....	19
Новогоднее меню шведского стола для гостей THE LEVEL 31/12/2014.....	20
Новогоднее меню ресторанов THE LEVEL 31/12/2014.....	22
Новогоднее меню ресторанов а ля карта 31/12/2014.....	22
Винная карта.....	23

*Эта программа может быть изменена без
предварительного уведомления

Уважаемые гости!

Уважаемые гости!

От имени руководства отеля и всего персонала, работающего в этой компании, сердечно приветствуем Вас в отеле Мелиа Карибэ Тропикаль. Поздравляем Вас с Рождеством и желаем Счастливого Нового 2015 Года!

Мы подготовили развлекательную программу и надеемся, что Ваш отдых с нами станет незабываемым. Приглашаем Вас насладиться этой праздничной атмосферой.

Благодарим за то, что Вами был выбран именно наш отель для проведения отпуска в эти праздничные дни.

*Манфред Шобель
Генеральный Директор*

Специальная Новогодняя Развлекательная Программа

СРЕДА 24 ДЕКАБРЯ 2014

10:30 Мастер-класс по изготовлению Рождественских свечей	Пляж Тропикаль
19:00 Святой Вертеп	Лобби Карибэ
20:00 Шоу для детей	Театр Карибэ
20:00 Пляжная Рождественская Вечеринка	Пляж Тропикаль
20:30 Карибские мотивы, живая музыка	Лобби Карибэ
23:00 Рождественская церковная служба	Салоны Тропикаль

ЧЕТВЕРГ 25 ДЕКАБРЯ 2014

11:30 Приезд Санта-Клауса	Пляж Тропикаль
16:00 Развлечения у бассейна	Бассейн Тропикаль
19:00 Карибские мотивы, живая музыка	Скуэр Лаунж
20:00 Шоу для детей : Шоу талантов	Театр Карибэ
21:30 Шоу РОЖДЕСТВО	Театр Карибэ
22:30 Карибские мотивы, живая музыка	Лобби Карибэ

СУББОТА 27 ДЕКАБРЯ 2014

11:00 Шахматный Турнир	Пляж Тропикаль
------------------------	----------------

ПОНЕДЕЛЬНИК 29 ДЕКАБРЯ 2014

11:00 Шахматный Турнир	Пляж Тропикаль
------------------------	----------------

СРЕДА 31 ДЕКАБРЯ 2014

15:00 пляжные Олимпийские Игры

Пляж Тропикаль

19:00 Встреча Европейского Нового Года

Дискотека Фан Паб

21:30 Шоу КАЛЕЙДОСКОП

Театр Карибэ

22:30 Вечеринка Прощай 2014

Салоны Изабелла

24:00 Праздничный Салют Добро

Пожаловать 2015

Подъезд к Лобби Карибэ

Танцуем и веселимся до упаду

Салоны Изабелла

ЧЕТВЕРГ 1 ЯНВАРЯ 2015

15:00 Начало работы Детского клуба и
развлечений на пляже

Детский клуб и пляж

16:00 Развлечения у бассейна вечеринка

Бассейн Тропикаль

ВТОРНИК 6 ЯНВАРЯ 2015

16:00 Парад Волхвов и угощение
Королевским Куличом

Пляж и Бассейн Тропикаль

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА MARKET PLACE

Салаты

Оливье с креветками
Овощной салат
Салат Капресе
Салат Цезарь с курицей
Салат из свеклы
Салат Нисуаз
Салат из трески и цветной капусты
Салат из сладкого(болгарского)перца
Луковый салат
Салат из шпината с миндалём

Супы и крем-супы

Суп из чечевицы с сосисками
Морковный крем-суп с имбирем

Хлеб в ассортименте

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Холодные аперитивы из морепродуктов

Копчённый лосось
Маринованные креветки
Маринованный осьминог
Мидии в соусе Коктейль

Горячие аперитивы из морепродуктов

Обжаренный хвост омара
Жаренные креветки в пивном соусе
Морские гребешки в белом вине
Филе лосося,приправленный фенхелем

Блюда,приготовенные на гриле

Жаренная индюшка с клюквой
Стейк Нью-Йорк приготовленный на гриле
Утка в апельсиновом соусе
Жаренный поросёнок с маринованными овощами

Основные блюда

Куриные рулеты фаршированные шпинатом и беконом
Картофельные ньокки с сыром Рикота
Равиоли из говядины, в соусе из голубого сыра
Картофель в томатном соусе
Nasi goreng типичное индонезийское блюдо
из риса с кокосом, курицей и креветками
Гратинированная цветная капуста
Овощи гриль в оливковом масле
Пенне а ля Маринара

Фрукты и сладости

Тропические фрукты
Экзотические фрукты
Нуги в ассортименте
Орехи
Рождественские сладости
Виноград в ассортименте

Десерты

Шоколадный торт “Новогодняя Ёлка”
Шарлотка по-русски
Ананасовый пирог
Персиковый пирог
Чизкейк(Творожная запеканка)
Брауни (шоколадное пирожное)
Миндаль
Торт из шоколада Sacher
Ореховый торт
Французская выпечка
Королевская Шарлотка
Пирамида Птифур(Petits Fours)
Лимонный пирог
Торт Saint Honore
Сицилийские трубочки Канноли с Амаретто
Мороженое в ассортименте

ПЛАТИНОВОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНОВ A LA CARTA 24 ДЕКАБРЯ 2014

Холодные Аперитивы

Панированные в кокосе креветки, гребешки маринованные
в лимонном соке, оливковом масле и кинзе гребешки

Суп

Крем-суп из зелёного горошка, овощей и свежих грибов

Основное Блюдо

Омар в соусе из шафрана и каперсов, филе говядины
в соусе из зелёного и красного перца

Десерт

Яблочный штрудель с шоколадом

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ШВЕДСКОГО СТОЛА РЕСТОРАНА MARKET PLACE

Салаты

Вальдорфский салат
Салат из картофеля
Куриный салат с персиками
Салат из сыра с орехами
Салат Цезарь с креветками
Салат "Летний"
Салат из жареного сладкого (болгарского) перца
Свекольный салат
Салат из манго и бобовых

Супы и крем-супы

Морковный крем-суп с апельсиновым соком и имбирем
Андалузский Гаспачо(холодный крем-суп),
подаётся с хрустящими сырными гренками
Венгерский гуляш с приправами

Хлеб в ассортименте

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Холодные аперитивы из морепродуктов

Копчённый лосось
Маринованные креветки
Осьминог со специями
Мидии в соусе Коктейль

Горячие аперитивы из морепродуктов

Креветки фламиванные в стиле Ларимар
Омар приготовленный на гриле
Лосось с каперсами
Морской окунь в сидровом соусе

Блюда, приготовленные на гриле

Жаренный поросёнок
Стейк Нью-Йорк
Говяжье филе
Баранья ножка
Индейка с яблоками
Кролик с маракуей

Основные блюда

Дикий (водяной) рис с морковью и зелёным горошком
Симфония из овощей и миндаля
Картофель запечённый с розмарином и луком-шалот
Тортеллини (итальянские пельмени) в соусе Маринара
Картофельные блинчики фаршированные сыром Рикотта
Кукурузная каша на молоке
Брокколи приготовленные на пару с сыром и каперсами
Свинина (филе) с черносливом, запечённая в духовке
Куриная грудка с Прошутто

Фрукты и сладости

Десерты

Чизкейк (Творожная запеканка)
с сиропом из гуавы
Ореховый пирог
Ананасовый флан
Пирог из тыквы
Шоколадный торт
Кофейный торт “Мока”
Торт “Наполеон”
Мусс с Калуа
Королевская шалотка
Штрудель с яблоками
Фруктовый пудинг
Торт “Чёрный лес”
Лимонный пирог
Брауни (шоколадное пирожное)
Кокосовый торт
Тирамису
Торт “Дипломат”
Сицилийские трубочки Канноли с Амаретто
Манговый мусс
Доминиканский десерт “Трес лече”

ПЛАТИНОВОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНОВ A LA CARTA 31 ДЕКАБРЯ 2014

Холодные Аперитивы

Морепродукты, копчёности и сыры

Крем-суп

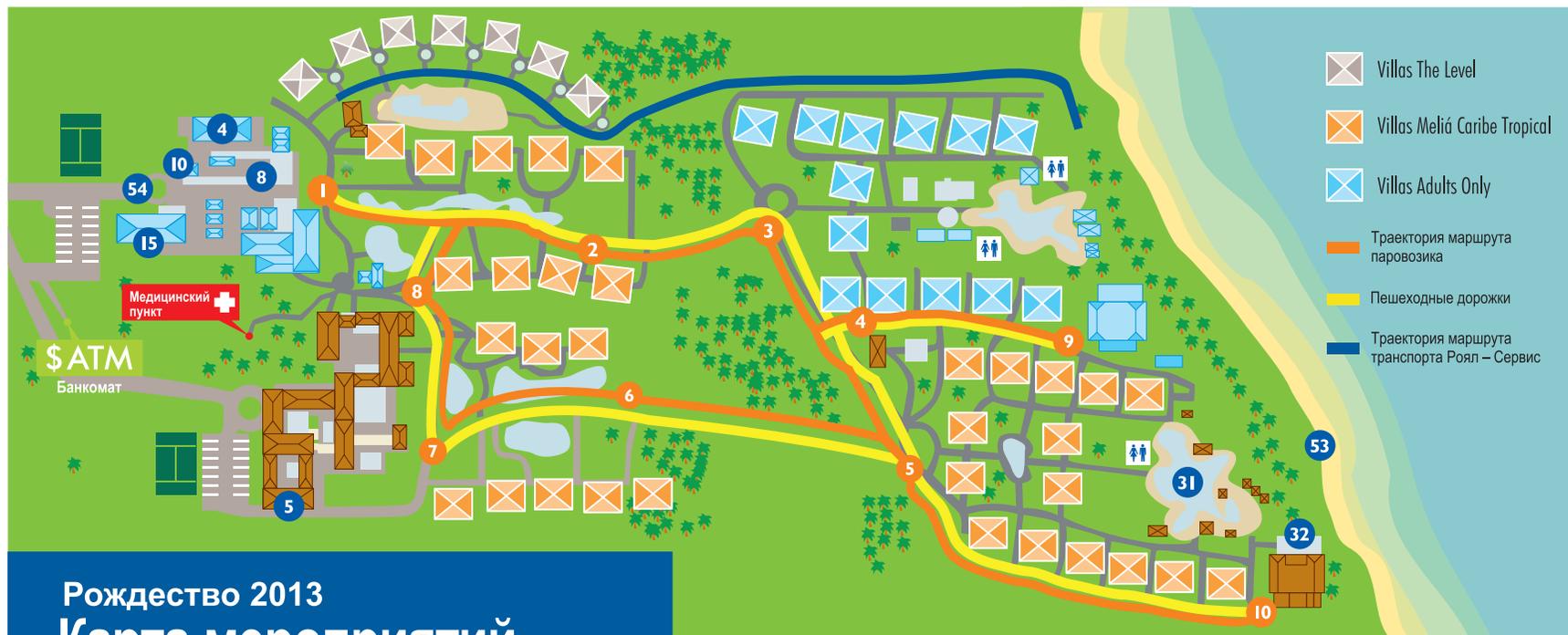
Крем-суп из корня сельдерея и тыквы

Основное Блюдо

Трилогия из омара,
индюшки и говядины в соусе из
шампанского и тропических фруктов

Десерт

Традиционное Доминиканское пирожное
трес лече с фруктами



Рождество 2013 Карта мероприятий

● Траектория маршрута паровозика 1 Caribe 2 Los Cocos 3 Conuco 4 Cocotal 5 Tamarindos 6 Toronja 7 Tropical 8 Restaurant Market Place Bar Square Loung 9 Turey 10 Ágora

ВТОРНИК 24 ДЕКАБРЯ

- 11:00 Рождественские развлечения для всей семьи
Бассейн Тропикал 31
- 19:00 Праздник "Рождение Христа" / Лобби Карибе 8
- 21:30 Рождественское шоу
Театр Карибе SHOW time 4
- 23:00 Рождественская церковная служба
Салоны Тропикал 5

СРЕДА 25 ДЕКАБРЯ

- 12:30 Прибытие Санта-Клауса
Пляж Тропикал напротив Ресторана "Гриль Агора" 53

17:30 Мастер-класс по изготовлению Рождественских свечей
Бассейн Тропикал 31

21:30 Шоу Калейдоскоп
Театр Карибе SHOW time 4

Шахматный турнир / с гроссмейстером Рамоном

ПЯТНИЦА 27 ДЕКАБРЯ

- 11:30 Олимпийский Бассейн Тропикал 32
- 20:30 Лобби Карибе 8

ВОСКРЕСЕНЬЕ 29 ДЕКАБРЯ

- 11:30 Олимпийский Бассейн Тропикал 32
- 20:30 Лобби Карибе 8

ВТОРНИК 31 ДЕКАБРЯ

- 11:00 Новогодние развлечения для всей семьи
Бассейн Тропикал 31
- 15:00 Вечеринка у бассейна "Прощай 2013 год!"
Пляж Тропикаль 53
- 19:00 Тосты за Наступающий 2014 год / Казино Карибе 10
- 21:30 Шоу: Ray Of The Stars (Луч Звезды)
Teatro Caribe SHOW time 4
- 23:00 Вечеринка "Прощай 2013 год!"
Салоны Изабелла 15
- 24:00 Фейерверк "Добро пожаловать 2014 год!"
Motor Lobby Caribe 54

24:00 Продолжение праздника встречи Нового 2014 года. Танцуем и веселимся до упаду!
Салоны Изабелла 15

СРЕДА 1 ЯНВАРЯ

15:00 Начало работы Детского клуба и развлечений на пляже
Бассейн и Пляж 31 53



ПОНЕДЕЛЬНИК 6 ЯНВАРЯ

16:00 Парад Волхвов
Бассейн и Пляж Тропикал 31 53

Счастливого Рождества
Руководство отеля

НОВОГОДНЯЯ ПРОГРАММА

LEVEL

T H E L E V E L

Новогодняя Развлекательная Программа для клиентов Лevel

СРЕДА 24 ДЕКАБРЯ 2014

11:30 Мастер-класс Рождественского рисунка	Бассейн Лevel Только для Взрослых
12:30 Мастер-класс Ювелирных Изделий	Бассейн Лevel Габи
19:00 Святой Вертеп	Лобби Карибэ

ЧЕТВЕРГ 25 ДЕКАБРЯ 2014

11:00 Мастер-класс Циркового Искусства	Бассейн Лevel Габи
12:30 Мастер-класс Украшение шляп	Бассейн Лevel Только для Взрослых
15:30 Приезд Санта-Клауса (для детей)	Бассейн Лevel Габи
16:30 Приезд Санта-Клауса	Бассейн Лevel АО

СУББОТА 27 ДЕКАБРЯ 2014

11:00 Развлечения у бассейна	Бассейн Лevel Только для Взрослых
16:00 Шахматный Турнир	Бассейн Лevel Габи

ПОНЕДЕЛЬНИК 29 ДЕКАБРЯ 2014

11:00 Мастер-класс Новогоднего рисунка	Бассейн Лevel Только для Взрослых
16:00 Шахматный Турнир	Бассейн Лevel Габи

СРЕДА 31 ДЕКАБРЯ 2014

11:00 Развлечения у бассейна

Бассейн Левел Только
для Взрослых

19:00 Встреча Европейского Нового Года

Дисотека Фан Паб

22:30 Вечеринка Прощай 2014

Салоны Изабелла

24:00 Праздничный Салют Добро

Подъезд к Лобби

Пожаловать 2015

Карибэ

Танцуем и веселимся до упаду

Салоны Изабелла

ЧЕТВЕРГ 1 ЯНВАРЯ 2015

15:00 Начало работы Детского Клуба и развлечений на пляже

ВТОРНИК 6 ЯНВАРЯ 2015

12:00 Парад Волхвов

Бассейн Левел Габи

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ ШВЕДСКОГО СТОЛА РЕСТОРАНА THE LEVEL

Салаты

Вальдорфский салат
Оливье
Салат из морепродуктов
Свекольный салат
Салат из авокадо и тунца
Салат Нисуаз
Салат Эскливада
Овощной салат
Севиче из морского окуня
Тропический салат из мяса птиц
(индюшатины и курятины) с латуком

Хлеб в ассортименте

Супы

Традиционный французский крем-суп Bisque
из омаров, с добавлением вина Херес
Крем-суп из мяса птиц и овощей

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Основные блюда

Рождественский рис
Картофель запечённый с розмарином
Французский овощной салат
Зелёная спаржа гратинированная сыром
Баклажаны фаршированные кукурузой
Полента, кукурузная каша,
подаётся с копчённым лососем
Лазанья Болоньезе с соусом Песто
Чайот фаршированный треской
Медальоны из омаров в чесночном соусе
Осьминог и стромбус по-галсийски
Кальмары фаршированные тунцом
Кролик в овощном соусе
Шашлык из свинины
Стейк из телятины с грибами
Морские гребешки в анисовом ликёре Пернод

Запечённые мясо, рыба и морепродукты

Индейка, запечённая с клюквой
Поросёнок запечённый в соусе из лука,
чеснока и апельсинового сока
Филе морского окуня в шафрановом соусе

Пасты и соусы

(Болоньезе, Путаньеска, Бешамель)

Десерты

Яблочный пирог (Шарлотка)
Рождественский кулич по-немецки
Апельсиновый флан
Брауни (шоколадное пирожное)
Чизкейк (творожная запеканка)
Шоколадный торт с кремом из белого шоколада
Фруктовый пирог
Пончики
Рисовый пирог "Мартиника"
со сливами
Банановый пудинг с изюмом
Рождественские сладости

ПЛАТИНОВОЕ МЕНЮ THE LEVEL 24 ДЕКАБРЯ 2014

Холодные Аперитивы

Кускус с козьим сыром,
увенчанный севиче из креветок и лосося,
подаётся с кунжутным уксусом

Суп

Традиционный Доминиканский крем-суп
с куриными и говяжими фрикадельками,
ароматизированный кинзой

Основное Блюдо

Медальоны из Rib-Eye в соусе из красного
вина с карамелизированным луком
и омар в соусе Термидор

Десерт

Шоколадный торт с бананами
и грецкими орехами

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ ШВЕДСКОГО СТОЛА РЕСТОРАНА THE LEVEL

Салаты и составляющие для салатов

Салат из индюшки
Салат из креветок
Салат из стромбуса
Гавайский салат
Салат из авокадо в маринаде
Салат из свеклы и картофеля
Римский листовой салат
Капуста и листовой салат Радиччио
Овощной салат
Листовой салат Лолло-россо

Хлеб в ассортименте

Супы и крем супы

Суп из морепродуктов с лимоном
Крем-суп из помидоров с рисом и с соусом Песто

Мясное ассорти и сыры со всего мира

Основные блюда

Рис с миндалём
Картофельные крокеты Вильямс
Овощи гриль
Горох, обжаренный с чесноком
Помидоры фаршированные а ля Провансаль
Японская зелёная фасоль с беконом
Брокколи с сыром Рокфор
Канеллони с сыром Рикота
Мидии в белом вине
Медальоны из свинины с кешью
Филе лосося в спаржевом соусе
Филе морского окуня фаршированное креветками
Куриная грудинка с Прощутто
Осьминог по-веракрузки
Утка в имбирно-грушевом соусе
Индюшка, глазированная клюквенным соусом

Мясо и морепродукты приготовленные на гриле

Омар приготовленный на углях
Поросёнок по-деревенски
Стейк Нью-Йорк

Итальянская паста и соусы

Томатный соус, соусы Бешамель и
Болоньез и гарниры к ним

Десерты

Торт чёрный лес
Английский суп
(английский десерт из карамелизированных фруктов)
Чизкейк с миндалём
Виноградный пирог
Яблочный штрудель
Груши в сиропе
Яблоки в сиропе
Манговый флан
Печенье с засахаренными фруктами
Лимонный пирог
Рисовая каша
Традиционный доминиканский десерт
из топлёного кислого молока
Торт Сантьяго
Рождественские сладости

ПЛАТИНОВОЕ МЕНЮ THE LEVEL 31 ДЕКАБРЯ 2014

Холодные Аперитивы

Спаржа, ветчина Прощутто,
Паштет из гусиной печени и морепродукты

Суп

Суп из индюшки, бобовых,
овощей с ароматными специями

Основное Блюдо

Тушённый с мёдом и перцем хвост омара,
чураско с соусом из белых грибов и морской окунь
фаршированный лососем в маракуевом соусе

Десерт

Чизкейк с сиропом из голубики

НОВОГОДНЯЯ ВИННАЯ КАРТА

FRANCIA / FRANCE

Tintos - Red

Georges Duboeuf Beaujolais-Villages	44.00
Louis Latour Pinot Noir, Bourgogne	65.00

Blancos - White

Baron Philippe de Rothschild Cadet Sauvignon Blanc, Bordeaux	34.00
Louis Latour Chablis, Bourgogne	70.00

ITALIA / ITALY

Tintos - Red

Chianti Ruffino, Toscana	40.00
Cavit Collection Pinot Noir, Provincia di Pavia	45.00

Blancos - white

Ruffino Orvieto Classico	34.00
Santa Margherita Pinot Grigio, Valdadige	60.00

ESPAÑA / SPAIN

Tintos - Red

Marqués de Cáceres Crianza, Rioja	40.00
Ramón Bilbao Crianza Edición Limitada	55.00
Emilio Moro Finca Resalso, Ribera del Duero	55.00

Blancos - White

Marqués de Riscal, Rueda	35.00
--------------------------	-------

AUSTRALIA

Tintos - Red

Yellow Tail Shiraz	39.00
Hardys Stamp Shiraz	45.00
Yalumba Shiraz, Barossa	60.00

Blancos - White

Penfolds Koonunga Hill Semillon Chardonnay	52.00
--	-------

НОВОГОДНЯЯ ВИННАЯ КАРТА

CHILE

Tintos - Red	US\$
35 Sur Cabernet Sauvignon Reserva	38.00
Montes Classic Series Merlot	40.00
Blancos - White	
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc	35.00
35 Sur Sauvignon Blanc Reserva	38.00

ARGENTINA

Tintos - Red	
Trivento Shiraz	35.00
Norton Reserva Malbec	45.00
Terrazos de los Andes Reserva Malbec, Lujan de Cuyo	75.00
Blancos - White	
Terrazos de los Andes Reserva Chardonnay, Lujan de Cuyo	65.00

CALIFORNIA

Tintos - Red	
Kendall-Jackson Avant Cabernet Sauvignon	65.00
Robert Mondavi Private Selection Zinfandel	55.00
Blanco - White	
Woodbridge by Robert Mondavi Sauvignon Blanc	40.00
Kendall-Jackson Avant Chardonnay	65.00
Rosados - Rose	
Beringer White Zinfandel	38.00
Sutter Home White Zinfandel, Napa Valley	40.00
Cava - Champagnes - Sparkling Wine	
Chandon Argentina Extra Brut	80.00
Moët & Chandon Brut	120.00
Perrier Jouët Grand Brut	125.00
Moët & Chandon Ice Imperial	145.00
Moët & Chandon Rose Imperial	150.00

**Предложения нашего sommelier для этого
экстренного выпуска дня**