



Es tiempo de
Celebración

Porque las fiestas se viven mejor juntos, te presentamos las experiencias que diseñamos para compartir en nuestros hoteles.





Compartamos Juntos la magia de la Navidad



Cena de Nochebuena

♥ Hotel NH Collection Lancaster ♥

- Selección de fiambres y quesos
 - Ensaladas y platos fríos
- Jamón serrano, jamón natural, lomo ahumado, salame Milán, longaniza, mortadela, queso reggianito, criollo, azul, brie, gruyere, mozzarella fresca
 - Berenjenas escabechadas, gravlax de trucha, tortilla de papas, boquerones marinados, langostinos, hummus
- Vitel toné, matambre de ternera arrollado, lengua a la vinagreta, ceviche de lenguado, hongos a la provenzal

Opciones de platos calientes

- Ternera braseada con papas rosti y tomates confitados
 - Arroz con mariscos
- Carré de cerdo con salsa de damascos y pistachos
 - Tarta hojaldrada de espárragos
- Salmón rosado, manteca de alcacarras y vegetales asados

Dulce - Mini pastelería

- Cheese cake de maracuyá, ópera de chocolate y café, key lime pie, cremoso de pistachos y frutillas, chocotorta, pavlovas
 - Crème brûlée, tiramisú de frutos rojos, mousse de coco y chocolate blanco, mousse de mantecol y praliné

Mesa de dulces navideños

- Turrones, panettone, frutas secas garrapiñadas, macarons, bombones, trufas de chocolate

Incluye bebidas sin alcohol, vinos y espumante para brindis



Early bird hasta el 14/12/2025

Cena: USD 90 + IVA (mayores) **USD 40 + IVA** (menores de 3 a 11 años)

Cena con alojamiento: USD 250 + IVA
(cena + alojamiento base doble + desayuno)

Huéspedes alojados 20% OFF (aplicable a tarifa de solo cena)

reservas: mtngs.nhcollectionlancaster@nh-hotels.com / 4131 6464



Brindemos Por un nuevo comienzo



Año Nuevo

★ Hotel NH City ★

Recepción de bienvenida fría y caliente.

Estación Sushi



Entrada

- Cremoso de queso brie, miel de panal, quinoa frita y crocante de arroz
- Carpaccio de pulpo, sofrito de calamar y langostinos con aderezo de limón

Plato principal

- Lomo de ternera en su jugo acompañado de puré de coliflor y crocante de papa

Postre

- Aperitivo abre-bocas aireado de ananá, yogur y jengibre
- Cremoso de chocolate semi-amargo, frutos rojos y avellanas

Brindis

Dulces y petit fours



Barra de tragos

- Gin • Campari • Fernet • Champagné • Vino • Cerveza • Whisky

DJ

Pista de baile

Incluye bebidas sin alcohol, vinos y espumante para brindis
Contamos con propuesta de menú vegano, consultar detalle



Early bird hasta el 1/12/2025

Cena: USD 160 + IVA (mayores) **USD 80 + IVA** (menores de 3 a 11 años)

Cena con alojamiento: USD 420 + IVA
cena + alojamiento base doble + desayuno + cochera

Huéspedes alojados 20% OFF (aplicable a tarifa de solo cena)

reservas: mtngs.nhcity@nh-hotels.com / 4121 6464