

NOËL

2019 2020

MENU
GROUPES

BANKE

5* HOTEL

AUTOGRAPH COLLECTION
HOTELS

A MEETING, A MEAL,
A PARTY, A DELIGHT

BIENVENUE WELCOME BIENVENIDO



L'Hôtel Banke Opera, Autograph Collection, ancien siège de la Banque Suisse et Française, est un bâtiment remarquable inauguré en 1907. Un siècle plus tard, l'hôtel se distingue par la majesté de son hall avec sa grande coupole vitrée, et par la conception contemporaine et sophistiquée de ses chambres.

Découvrez ce lieu unique, élégant et chaleureux et venez fêter Noël au cœur du quartier des grands magasins, qui célèbre parfaitement la magie des fêtes.

El Hotel Banke Opera, Autograph Collection, se ubica en la antigua sede del Banco Suizo y Francés y fue inaugurado en 1907. Un siglo después, el hotel se distingue por la majestuosidad de su hall con una gran cúpula de cristal, y por el diseño contemporáneo y sofisticado de sus habitaciones.

Descubra este lugar único, elegante y cálido y celebre la Navidad en el corazón del distrito de grandes almacenes, que celebra perfectamente la magia de las vacaciones.

The Hotel Banke Opera, Autograph Collection, the former headquarters of the Swiss and French Bank, is a remarkable building inaugurated in 1907. A century later, the hotel is distinguished by the majesty of its hall with its large glass dome, and by the contemporary and sophisticated design of its rooms.

Discover this unique, elegant and warm place and celebrate Christmas in the heart of the department stores district, which perfectly celebrates the magic of the holidays.

MENU RUDOLF

65€

COUPE DE CHAMPAGNE
COPA DE CHAMPAGNE
A GLASS OF CHAMPAGNE

TERRINE DE FOIE GRAS, GELÉE VIN JAUNE, FRUIT DE LA PASSION
TERRINA DE FOIE GRAS, GELATINA DE VIN JAUNE, MARACUYÁ
TERRINE OF FOIE GRAS, VIN JAUNE JELLY, PASSION FRUIT

OU / O / OR

GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE ET SES PICKLES
GRAVLAX DE SALMÓN MARINADO CON REMOLACHA Y PEPINILLOS
GRAVLAX OF MARINATED SALMON WITH BEETROOT AND PICKLES

QUASI DE VEAU ET SON JUS TRUFFÉ, CUEILLETTE DES SOUS-BOIS, ÉCRÉMÉ D'AIL FUMÉ ET DAUPHINES
BABILLA DE TERNERA Y SU JUGO TRUFADO, SETAS SALVAJES, AJO AHUMADO Y PATATAS DELFINA
CALF RUMP AND ITS TRUFFLED JUICE, WILD MUSHROOMS, SKIMMED GARLIC AND POMMES DAUPHINE

OU / O / OR

FILET DE SAINT-PIERRE, TOPINAMBOUR ET BEURRE NOISETTE AUX AGRUMES
FILETE DE SAN PEDRO, TUPINAMBO Y BEURRE NOISETTE CON TOQUES CÍTRICOS
JOHN DORY FILLET, JERUSALEM ARTICHOKE AND CITRUS BEURRE NOISETTE

MONT FUJI, DÉLICE CRÈME DE MARRON ET THÉ MATCHA
MONTE FUJI, DELICIA DE CASTAÑAS Y TÉ MATCHA
MOUNT FUJI, CHESTNUT DELIGHT AND MATCHA TEA

THÉ, CAFÉ & MIGNARDISES
TÉ, CAFÉ & DULCES
TEA, COFFEE & SWEETS

LE CHEF PROPOSE TOUJOURS UNE OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN SUR DEMANDE AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT.

EL CHEF SIEMPRE OFRECE UNA OPCIÓN VEGETARIANA O VEGANA PARA DIETAS ESPECIALES. SUJETO A PETICIÓN ANTES DEL EVENTO.

THE CHEF ALWAYS OFFERS A VEGETARIAN OR VEGAN OPTION FOR SPECIAL DIETS ON REQUEST BEFORE THE EVENT DATE.

MENU GUIRLANDE

85€

COUPE DE CHAMPAGNE
COPA DE CHAMPAGNE
A GLASS OF CHAMPAGNE

SUCETTE DE FOIE GRAS AU VIN JAUNE, CÉRÉALE SOUFFLÉE
PIRULETA DE FOIE GRAS CON VIN JAUNE, CEREAL INFLADO
FOIE GRAS LOLLIPOP WITH VIN JAUNE, PUFFED CEREAL

L'ŒUF DE POULE, NID DE KADAÏF
HUEVO DE GALLINA, NIDO DE KADAÏF
HEN'S EGG, NEST OF KADAÏF

QUASI DE VEAU ET SON JUS TRUFFÉ, CUEILLETTE DES SOUS-BOIS, ÉCRÉMÉ D'AIL FUMÉ ET DAUPHINES
BABILLA DE TERNERA Y SU JUGO TRUFADO, SETAS SALVAJES, AJO AHUMADO Y PATATAS DELFINA
CALF RUMP AND ITS TRUFFLED JUICE, WILD MUSHROOMS, SKIMMED GARLIC AND POMMES DAUPHINE

OU / O / OR

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, TOPINAMBOUR ET BEURRE NOISETTE AUX AGRUMES
VIEIRAS ASADAS, TUPINAMBO Y BEURRE NOISETTE CON TOQUES CÍTRICOS
ROASTED SCALLOPS, JERUSALEM ARTICHOKE AND CITRUS BEURRE NOISETTE

LE GRANITÉ DU DRAGON, SIROP KALOUPILÉ
GRANIZADO DE DRAGÓN, JARABE DE CALOUIPILÉ
DRAGON'S GRANITE, KALOUIPILE SYRUP

MONT FUJI, DÉLICE CRÈME DE MARRON ET THÉ MATCHA
MONTE FUJI, DELICIA DE CASTAÑAS Y TÉ MATCHA
MOUNT FUJI, CHESTNUT DELIGHT AND MATCHA TEA

THÉ, CAFÉ & MIGNARDISES
TÉ, CAFÉ & DULCES
TEA, COFFEE & SWEETS

LE CHEF PROPOSE TOUJOURS UNE OPTION VÉGÉTARIENNE OU VEGAN SUR DEMANDE AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT.

EL CHEF SIEMPRE OFRECE UNA OPCIÓN VEGETARIANA O VEGANA PARA DIETAS ESPECIALES. SUJETO A PETICIÓN ANTES DEL EVENTO.

THE CHEF ALWAYS OFFERS A VEGETARIAN OR VEGAN OPTION FOR SPECIAL DIETS ON REQUEST BEFORE THE EVENT DATE.



LA NUIT

La réservation sera confirmée lors du versement de la totalité du montant par convive et au maximum 7 jours avant la date de l'événement. Le choix doit être identique pour tous les convives et doit être communiqué à l'hôtel au moins une semaine avant la date de l'événement. Ces propositions sont valables pour un minimum de 10 personnes.

BOISSONS – 2 OPTIONS

- 10€ par personne : eau minérale, sélection de vins Bordeaux
- 18€ par personne : eau minérale, sélection de vins Deluxe par notre sommelier

+16€ par personne, supplément coupe de Champagne au dessert.

PROMOTION

Pour toute réservation de plus de 50 personnes une nuitée parmi un de nos luxueux hôtels à Barcelone, Madrid, Londres ou Paris vous sera offerte [réservation selon disponibilité de l'hôtel et à être utilisée avant la fin de 2020].

LA NOCHE

La reserva solamente estará confirmada una vez esté realizado el 100% del pago por comensal. La cuenta debe ser saldada al menos 7 días antes de la fecha del evento. La elección de menú debe ser la misma para todos los invitados y deberá ser informada al hotel al menos una semana antes del evento. Estas ofertas únicamente están disponibles a partir de un mínimo de 10 personas.

MARIDAJE – 2 OPCIONES

- 10€ Por persona: agua mineral + selección de vinos de Bordeaux
- 18€ Por persona: agua mineral + selección de vinos deluxe por nuestro somelier

+16€ Por persona copa de champagne servida en los postres.

PROMOCIÓN

Organiza tu cena de empresa con nosotros y te regalamos una noche en cualquiera de nuestros hoteles de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París; para grupos superiores a 50 pax [reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2020].

THE NIGHT

The reservation will only be confirmed once the 100% of the payment of each guest is made. The account must be settled at least 7 days prior to the event. The menu choice must be the same for all of the guests and must be informed to the hotel at least one week prior to the event. These offers are only available for a minimum of 10 people.

WINE PAIRING – 2 OPTIONS

- 10 Euros/pers: mineral water + house Bordeaux wine selection
- 18 Euros/pers: mineral water + deluxe wine selection from our sommelier

+16 Euros/pers glass of champagne served at the desserts.

PROMOTION

Plan your company dinner with us and we will offer you one complimentary night in any of our luxury hotels in Barcelona, Madrid, London or Paris; for groups of more than 50 people [reservation is subject to the availability of the hotel and is to be used up during 2020].

DERBY HOTELS
COLLECTION

BANKE

5* HOTEL

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

HOTEL BANKE 5*
20, RUE LA FAYETTE
75009 PARIS

DERBYHOTELS.COM
BANKE@DERBYHOTELS.COM
0033 1 55 33 22 22

FB: @HOTELBANKE
INSTAGRAM: @HOTELBANKE
TWITTER: @DERBY_HOTELSFR