



Felices Fiestas
Happy Holidays
2016 - 2017

fi Grand
Fiesta Americana
CORAL BEACH CANCÚN



Felices Fiestas

Happy Holidays

**¡BIENVENIDOS A
GRAND FIESTA AMERICANA
CORAL BEACH CANCÚN!**

Es para nosotros un verdadero placer tener la oportunidad de recibirlos, esperando que su estancia esté llena de experiencias y momentos especiales.

Este año hemos preparado un programa de actividades y eventos exclusivos, pensando en todos nuestros huéspedes y en sus familias. Reciban nuestros mejores deseos para estas fiestas, esperando que el 2017 esté acompañado de bienestar y prosperidad para todos.

¡LOS INVITAMOS A CELEBRAR CON NOSOTROS!

**WELCOME TO
GRAND FIESTA AMERICANA
CORAL BEACH CANCÚN!**

It is a pleasure to have the opportunity to host you and we hope that your stay with us will be full of special moments and grand experiences.

With all our guests and their families in mind, this year we have prepared an attractive program of activities and exclusive events.

Our best wishes in this holiday season.

May 2017 be filled with prosperity and wellness for all.

WE INVITE YOU TO CELEBRATE WITH US!



Alberto Gurrola
Director General | *Managing Director*



LLEGADA DE
Santa Claus
IS COMING TO TOWN

Diciembre 25, 2016
December 25TH, 2016

Terraza Sunset | *Sunset Terrace* - 14:00 hrs.
(en caso de lluvia | *in case of rain*, Lobby Bar)

Evento en Cortesía | *Complimentary Event*



Posada Navideña

Mexican Posada

EVENTO EN CORTESÍA

23 de Diciembre, 2016 - 19:00 hrs.
Punto de encuentro, Terraza Sunset
18:45 hrs.

Rompiendo piñatas en Terraza Sunset
(En caso de lluvia, Salón Coral Gallery)

Celebre con nosotros una “Grand” tradición y disfrute de las piñatas para niños y adultos que tendrán premios como: hidroterapia y tratamientos en el Gem Spa, botellas de vino, desayunos, up-grades a Master Suites y más.

COMPLIMENTARY EVENT

*December 23rd, 2016 - 19:00 hrs.
Meeting Point, Sunset Terrace
18:45 hrs. - Breaking Piñatas at
Sunset Terrace*

(In case of rain, Coral Gallery Room)

Celebrate with us a Grand Tradition and enjoy the piñata breaking activity for kids and adults where you can win prizes like: Hydrotherapy and treatments at the Gem Spa, bottles of wine, breakfasts, upgrades to Master suite and more.



Cantos para pedir posada

Chant with us the following traditional Mexican carol

Afuera: En el nombre del cielo,
os pido posada, pues no puede
andar mi esposa amada.

Afuera: No seas inhumano tenos
caridad que el Dios de los cielos
te lo premiará.

Afuera: Venimos rendidos desde
Nazareth, yo soy carpintero de
nombre José.

Afuera: Posada te pido amado
casero, por solo una noche la
Reina del Cielo.

Afuera: Mi esposa es María, es
Reina del Cielo, y madre va a ser
del Divino Verbo.

Afuera: Dios pague, señores,
vuestra caridad y os colme el
Cielo de Felicidad.

Adentro: Aquí no es mesón,
sigan adelante, yo no debo abrir,
no sea algún tunante.

Adentro: Ya se pueden ir y no
molestar, porque si me enfado os
voy a apalear.

Adentro: No me importa el
nombre, déjenme dormir, pues
que ya les digo que no hemos de
abrir.

Adentro: Pues si es una reina
quien lo solicita, ¿Cómo es que
de noche anda tan solita?

Adentro: ¿Eres tú, José?
¿Tu esposa es María? Entren
peregrinos, no los conocía.

Adentro: Dichosa la casa que
alberga este día a la Virgen Pura,
la hermosa María.

Todos / Everybody

Entren santos peregrinos, peregrinos,
Reciban este rincón,
Que aunque es pobre la morada, la morada,
Os la doy de corazón.
Cantemos con alegría, alegría,
Todos al considerar,
Que Jesús, José y María
Nos vinieron hoy a honrar.

Cena de Nochebuena

Disfrute en la víspera de navidad una noche especial en nuestros restaurantes con propuestas diseñadas para la ocasión...

Diciembre 24, 2016

| | | |
|---|--|--|
| ISLA CONTOY  | LA JOYA  | LE BASILIC  |
| <ul style="list-style-type: none">• Bufet Navideño• Música en vivo• 30% de descuento a menores de 18 años• 50% de descuento a menores de 12 años• Niños menores de 4 años en cortesía (Kids Menu) | <ul style="list-style-type: none">• Especialidades mexicanas y platillos de cocina moderna• Menú especial navideño• Música en vivo• Show navideño | <p>Uno de los siete restaurantes en todo México reconocido con los 5 Diamantes de la AAA durante 2016</p> <ul style="list-style-type: none">• Cocina francesa de especialidades mediterráneas del Chef Henri Charvet, Maître Cuisinier de France• Menú especial navideño• Jazz en vivo |
| <p>\$900.00 pesos Por persona (Incluye IVA y 2 bebidas nacionales por persona)</p> | <p>\$1,300.00 pesos Por persona (Incluye IVA)</p> | <p>\$1,460.00 pesos Por persona (Incluye IVA)</p> |

Menú "A la carta" disponible Horario: 18:30 - 23:00 hrs. Reservas: Ext. 3380

Christmas Eve Dinner

Enjoy a special night this Christmas Eve in any of our
restaurants with designed menus for the occasion

December 24th, 2016

ISLA CONTOY



- Christmas Buffet
- Live music
- 30% discount for teens
18 years old or younger
- 50% discount for children
12 years old or younger
- Children 4 years old or younger will
be complimentary (Kids Menu)

\$45.00
USD

Per person (Includes taxes and
2 domestic beverages per person)

LA JOYA



- Mexican specialities and
modern author cuisine
- Special Christmas menu
- Live music
- Christmas show

\$65.00
USD

Per person
(Includes taxes)

LE BASILIC



- One of only seven restaurants
in all of Mexico recognized with the
AAA 5 Diamond Award during 2016
- French Mediterranean Cuisine
from Chef Henri Charvet,
Maître Cuisinier of France
 - Special Christmas menu
 - Live jazz music

\$73.00
USD

Per person
(Includes taxes)

Menu "À la carte" available Service: 18:30 - 23:00 hrs. Reservations: Ext. 3380

CENA ESPECIAL EN VIÑA DEL MAR

Diciembre 25, 2016
18:30 - 23:00 hrs.

Para celebrar tan importante fecha, el espectacular Restaurante Viña del Mar se viste de gala para ofrecer una cena bufet internacional, incorporando algunas estaciones interactivas para disfrutar en la terraza o en el interior con aire acondicionado.

Fuente de Mariscos: Camarón, Mejillón, Ceviche Callo de Almeja, Manitas de Cangrejo Moro Salsa coctelera con Raíz fuerte, Remoulade con chipotle, Aioli con azafrán, Salmón ahumado, Guarniciones tradicionales, Rollo California de Cangrejo, Atún sazonado.

Barra de Ensaladas: Lechuga Sangría, Frisse, Radichio larga, Tomate Cherry, Espárragos, Pepino, Pimientos asados, Zanahoria, Crotones, Queso Parmesano, Pechuga de Pollo a la parrilla, Aceitunas marinadas, Cebollitas Cambray.

Aderezos: César, Balsámico, Champaña, Frambuesa, Italiano, Ranch, Mil Islas, Aceite de Oliva E.V, Aceite de Ajo y Albahaca, Vinagre Balsámico, Vinagre de Jerez.

Ensaladas Compuestas: Espinaca Baby con Endivias, Migas de Queso azul, Nuez caramelizada | Ensalada Waldorf | Ensalada Fusilli con Brócoli y Camarón | Carpaccio de Atún, Ensalada de Alcachofa, Soya con Yuzu.

Estación de Quesos y Fiambres: Carnes frías y Fiambres importadas, selección de Mostazas y Relishes, Tabla de Quesos finos, Conservas de la Casa, Panes rústicos y artesanales, Grisinis y Lavash.

Sopas: Crema de Castaña, Crotones de Pumpenikel, Veloute de Hongos Silvestres.

Estación de Trinche: Pierna de Cerdo glaseada con piña y Grand Marnier, Chutney de ciruela | Pavo rostizado, Salsa de arándano, Salsa gravy | Prime Rib en costra de tomillo y ajo confitado, Salsa bearnaise.

Estación de Pastas: Penne, Spaghetti, Agnolotti, Tortellini, Salsa de 4 quesos, Pomodoro, Frutti di Mare y Pesto de albahaca, Grana Padano tallado al momento.

Estación Caliente: Chuletas de Cordero, Relish de menta | Camarones al ajillo | Filete de res, oporto y tomillo | Cola de Langosta mantequilla de ajo y estragón | Bacalao a la Vizcaína.

Guarniciones: Ejotes a la mantequilla con almendras | Arroz Pilaf a la jardinera | Cacerola de papa gratín con nuez moscada | Camote glaseado con miel.

Postres: Red Velvet con frutos rojos macerados en coñac | Pastel de frutos secos al ron oscuro | Pastel de cerezas jubilé y chocolate | Mousse de guayaba con plátanos a la canela.

\$1,000.00 por persona
pesos incluye IVA

30% de descuento a menores de 18 años
50% de descuento a menores de 12 años
Niños menores de 4 años en cortesía (Kids Menu)



SPECIAL CHRISTMAS DINNER AT VIÑA DEL MAR

December 25th, 2016
18:30 - 23:00 hrs.

To celebrate such important date, the spectacular Viña del Mar Restaurant fancies up and offers an international dinner buffet, enhanced with interactive stations to fully enjoy seating “al fresco” at the terrace or indoor with air conditioner.

Raw Bar: Jumbo Shrimp, Stone Crab, Mussels, Scallops Ceviche, Horseradish cocktail sauce, Smoked Chipotle Remoulade, Rasurada Sauce, Smoked Salmon Gravlax/ Traditional Garnishes, Kanikama and Shrimp California Rolls, Spicy Tuna.

Salad Bar: Bibb lettuce, Frisse, Radicchio, Romaine, Cherry Tomato, Asparagus, Cucumber, Grilled Peppers, Croutons, Parmesan Cheese, Grilled Chicken Breast, Marinated Olives, Pickled Onions.

Dressings: Caesar, Balsamic, Champagne, Raspberry, Italian, Ranch, Thousand Island, Olive oil, Garlic and Basil Infused Olive oil, Balsamic and Sherry Vinegar.

Pantry Station: Baby spinach and belgian endives, blue cheese crumble and caramelized nuts | Waldorf salad | Fusilli pasta salad with broccoli and shrimp | Yellowfin tuna carpaccio, artichoke salad, yuzu soy.

Artisanal Cheese and Cold Cuts Station: Local and imported Cheeses and sliced Cold cuts, Selection of Mustards and Relishes | Homemade Fruit Preserves.

Soups: Chestnut Cream, Pumpnickel Croutons | Wild Mushroom Veloute.

Carving Station: Grand Marnier and pineapple glazed Leg of Pork, Plumb Chutney | Roasted Turkey, Cranberry Sauce and traditional gravy | Thyme and Garlic crusted Prime Rib, Béarnaise sauce.

Pasta Station: Penne, Spaghetti, Tortellini and Agnolotti | 4 Cheese Alfredo, Pomodoro, Frutti di Mare, Pesto | Grana Padano cheese.

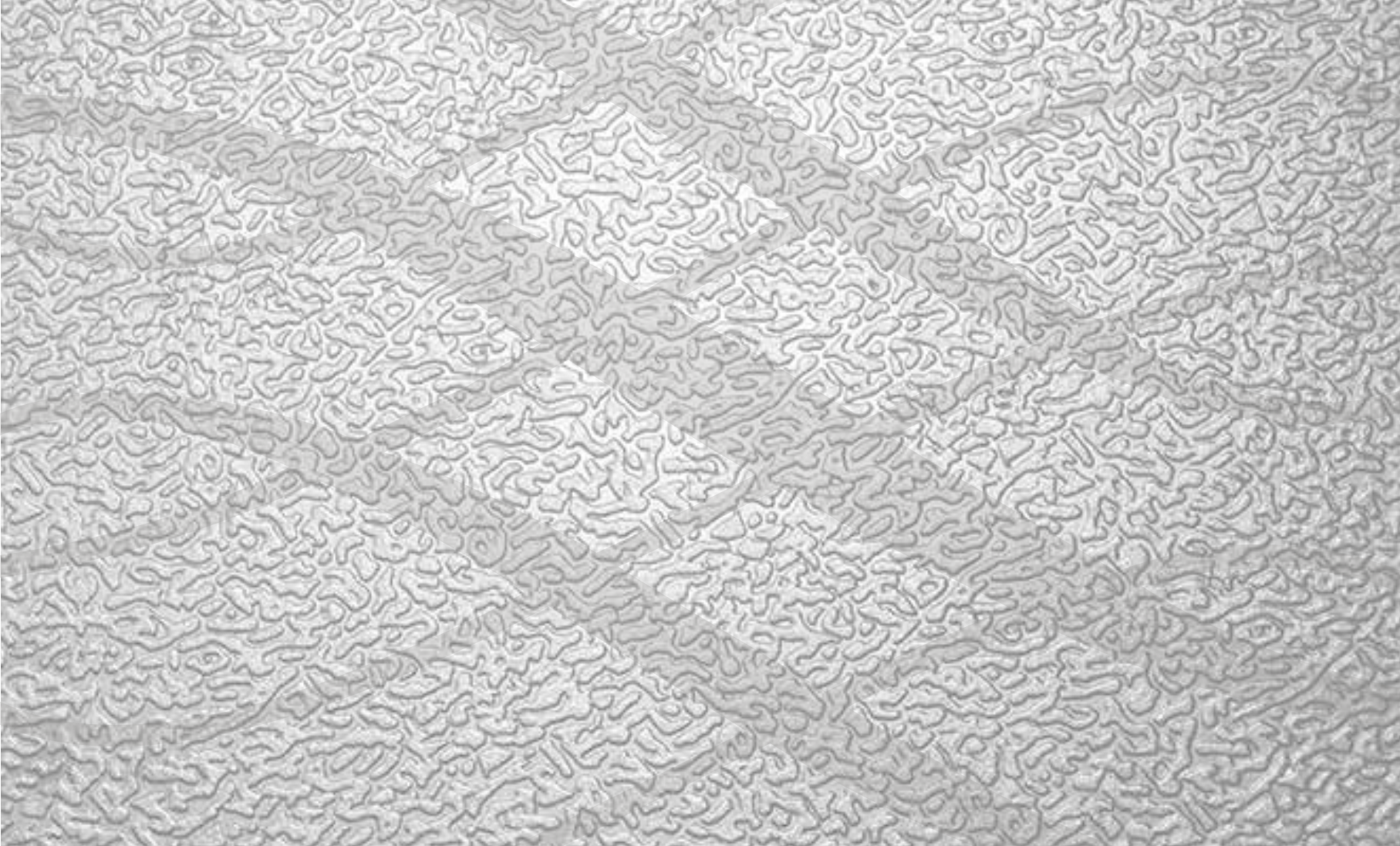
Hot Entrees: Lamb Chops, Mint Relish | Ajillo Shrimp | Filet of Beef, Port and Thyme Jus | Caribbean Lobster tail, Tarragon butter | Vizcaina Style Cod.

Side Dishes: Green Bean Sautéed in butter with toasted almonds | Vegetable Rice Pilaf | Potato Au Gratin Cacerole | Honey Glazed Sweet Potato.

Desserts: Red velvet cake | Nuts and amaretto fruit cake | Chocolate and jubilee cherry cake | Guava and banana Mouse with cinnamon.

\$50.00 USD per person
includes taxes

30% discount for teens 18 years old or younger
50% discount for children 12 years old or younger
Children 4 years old or younger will be complimentary (Kids Menu)





LVX™

Preferred

HOTELS & RESORTS

México / Latinoamérica: Mx: 1.800.221.9913 - Tel. +52.998.881.3200
fiestamericanagrand.com | USA / Canada: Toll free 1.888.830.9008
coralbeachcancunresort.com    /GrandCoralBeach

Bvd. Kukulcán Km 9.5, Zona Hotelera, Cancún, México
res2facb@posadas.com

POSADAS®