



PALACIO DUHAU

PARK HYATT BUENOS AIRES™

Año Nuevo

31 DE DICIEMBRE

Despida el año con una celebración vibrante
en el entorno único del jardín Duhau.

La noche comienza con una cena de pasos
diseñada por nuestro chef ejecutivo
Matías Rouaux y su equipo, acompañada
por los vinos excepcionales de D.V. Catena,
en un ambiente de refinada elegancia.

El show en vivo de Flower Trip y la energía
del DJ marcarán el ritmo de la cuenta regresiva,
en una velada pensada para celebrar con estilo y
comenzar el nuevo año con alegría y distinción.





PRECIO POR PERSONA

Precio por persona incluye cena de cuatro pasos, vinos, bebidas sin alcohol, café y te, petit fours, DJ and show en vivo.

TERRAZA VIP

ADULTOS
USD 600

NIÑOS
(6 A 12 AÑOS)
USD 600

TERRAZA

ADULTOS
USD 550

NIÑOS
(6 A 12 AÑOS)
USD 500

SALON

ADULTOS
USD 500

NIÑOS
(6 A 12 AÑOS)
USD 450

Reservas

celebrations.phbuenosaires@hyatt.com
or +54 11 5171-1204

MENÚ

Celebración de Año Nuevo

ANTIPASTOS A LA MESA

Quesos de nuestra cava privada - Familia Ventimiglia de Cipolletti

Selección de fiambres curados - Las Dinias

Vitello tonnato, alcaparras fritas y yema curada

Ostras de la Patagonia, jugo cítrico y criolla frutal

Trucha arcoíris ahumado artesanal

PRIMER PASO

Pesca del océano Atlántico confit, emulsión de escabeche, langostino de Puerto Madryn
y vegetales de estación y gremolata

SEGUNDO PASO

Cochinillo confitado, puré de zanahorias, damasco grillado, zanahoria confit
y jugo de cocción

TERCER PASO

Vacío Wagyu a las brasas, mil hojas de papa y lardo, emulsión de criolla asada

CUARTO PASO

Chocolate blanco tostado, frambuesa e hibiscus

MESA DE DELICIAS FESTIVAS



**Menú vegano/vegetariano y de niños disponible*

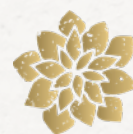


Brunch

1° DE ENERO

Reciba el Año Nuevo y disfrute de un brunch exclusivo, pensado para celebrar el comienzo de un nuevo año.

PRECIO POR PERSONA



TERRAZA

ADULTOS
USD 250

NIÑOS
(6 A 12 AÑOS)
USD 200

SALÓN

ADULTOS
USD 200

NIÑOS
(6 A 12 AÑOS)
USD 150



Reservas

celebrations.phbuenosaires@hyatt.com
or +54 11 5171-1204



MENÚ

Brunch de Año Nuevo

BUFFET ANTIPASTO

Selección de quesos de nuestra cava privada
Cortes de charcuterie seleccionados argentinos
Panes artesanales de nuestra Pâtisserie
Ensalada de estación
Trucha patagónica ahumada
Pescas a las brasas con selección de salsas
Quiche y tortillas
Tagliatas frías de ave
Carpaccios fríos

A LA MESA

Degustación de cortes de carne Black Angus a las brasas
Puré de calabaza Noisette y papas Duhau
Selección de salsas artesanales

MESA DE DELICIAS FESTIVAS

Petits gâteaux
Profiteroles
Macarons
Truffles
Turrones
Panettone



CATENA ZAPATA

*Menú vegano/vegetariano y de niños disponible