

RÉVEILLON 31 DEZEMBRO

PROGRAMA 20H00 - 01H00

MENU STANDARD

WELCOME DRINK

AMUSE BOUCHE: Mini tacos de polvo com maionese de pimentão fumado e pico de galo

ENTRADA: Tartare di manzo al tartufo nero (tártaro de lombo fumado com trufa negra)

PEIXE: Carabineiro grelhado com molho beurre blanc

LIMPA PALATO: Mousse di mela verde e mela crocante (mousse cremosa de maçã verde acompanhada de chips crocantes da mesma fruta)

CARNE: Ravioli de bochecha com puré de cherovias e redução de vinho do porto

SOBREMESA: Mini pavlova com frutos silvestres

MENU VEGETARIANO

WELCOME DRINK

AMUSE BOUCHE: Mini tacos de manga e jaca com molho de jabuticaba

ENTRADA: Tártaro de beterraba com queijo feta

PRIMEIRO PRATO: Pimento assado recheado com bolonhesa de soja acompanhado com endívia recheada de abacate e tomate

LIMPA PALATO: Mousse di mela verde e mela crocante (mousse cremosa de maçã verde acompanhada de chips crocantes da mesma fruta)

SEGUNDO PRATO: Ravioli de cogumelos com puré de cherovias e redução de vinho do porto

SOBREMESA: Mini pavlova com frutos silvestres

BEBIDAS INCLUÍDAS (JANTAR)

Vinho branco e/ou tinto, cerveja, água com e/ou sem gás, sumos e refrigerantes.

CELA

Caldo verde tradicional, mini preguinhos em bolo do caco, cacau quente e natinhas.

BEBIDAS INCLUÍDAS (BAR ABERTO - APÓS AS 22H30)

Vinho branco e/ou tinto, água com e/ou sem gás, sumos e refrigerantes, cerveja, gin tónico e cocktail temático

140€ por adulto

Inclui Menu Principal ou Vegetariano, Bebidas (Jantar), Ceia Buffet e Bebidas (Festa) · 80€ por criança (dos 4 aos 10 anos)

MENU INFANTIL

ENTRADA: Creme de legumes
PRATO PRINCIPAL: Lasanha bolonhesa

ou

Filetes de pescada com arroz de cenoura e batata frita **SOBREMESA:** Brownie de chocolate com gelado de baunilha