

MENU RÉVEILLON 2026

MENU JANTAR HOTÉIS 5 ESTRELAS

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Bolachinha de queijo creme e caviar de truta
Macarrons de pato com laranja
Mini cones de frango e especiarias
Camarão em ninho de batata

WELCOME COCKTAIL

Little cream cheese cracker with trout caviar
Duck à l'orange macarons
Mini chicken and spices cones
Potato shrimps

Vinhos Santa Vitória Seleção (Branco, Tinto e Rosé) e Sumo de laranja

Santa Vitória Seleção Wines (White, Red and Rosé) and Orange juice

AMÁLIA

Creme de aipo trufado com avelãs Celeriac truffle cream soup with hazelnuts

CLEÓPATRA

Lagosta gratinada Oven baked lobster

FRIDA KAHLO

Gelado de tangerina com rum e manjeriço Clementine ice cream with rum and basil

MARIA DA FONTE

Tornedó do lombo, flan de cogumelos e espargos verdes, molho teriyaki Tenderloin steak, mushroom flan with green asparagus, teriyaki sauce

MARILYN

Pirâmide três chocolate com frutos vermelhos e gel de cacau Three chocolate pyramid with red fruits and coco gel

Água, Cerveja, Refrigerantes, Santa Vitória Reserva (Branco e Tinto), Café, Digestivos (Macieira Cream e Whisky 12 anos) e Espumante Santa Vitória

Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (White and Red), Coffee, Digestives (Macieira Cream and 12 years Whisky) and Santa Vitoria Champagne

CEIA

Espelho de queijos fatiados
Espelho de charcutaria
Espelho de camarão
Espelho de fruta fresca laminada
Espelho de sobremesas
Chocolate quente
Creme de Alho Francês

SUPPER

Cheese platter and toasts
Cold cuts platter
Cooked shrimp platter
Sliced mixed fruits
Dessert platter
Hot chocolate
Leek cream soup

Água, Cerveja, Refrigerantes, Santa Vitória Reserva (Branco e Tinto) e Café

Water, Beer, Soft drinks, Santa Vitória Reserve (White and Red) and Coffee