

MENU DE RÉVEILLON | NEW YEAR'S EVE MENU

Hotel Vila Galé Sintra

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Mini queques recheados
Mini macarrons de figo e queijo chevre com tomilho
Mini tatins de legumes
Mini chamuças vegan

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Mini stuffed plum cakes
Mini tigs and chevre cheese with thyme macarons
Mini vegetable tatins
Mini vegan samosas

ENTRADA

Creme de abóbora e batata doce, suspiro salgado e pimenta rosa e rebentos de ervilhos

STARTER

Pumpkin and sweet potato cream soup, salty merengue with red Pepper and peãs sprouts

PEIXE

Lagosta gratinada

FISH

Lobster au gratin

SORBET

Sorbet de framboesa, champanhe e essência de manjeriçõ

SORBET

Raspberries sorbet with champagne and basil essence

CARNE

Lombo de novilho, batata ana, pack choy com bacon fumado e vinho tinto balsâmico

MEAT

Beef fillet, ana potato, pack choy with smoked bacon and balsamic red wine

SOBREMESA

Coulant de framboesas, cheesecake e crumble de pistácio verde

DESSERT

Raspberries coolant, cheesecake and green pistachio crumble

CEIA

Espelho de charcutaria
Espelho de queijos
Espelho de camarão
Espelhos de sobremesas
Espelho de fruta laminada
Chocolate quente
Creme de alho francês

SUPPER

Delicatessen plater
Cheese plater
Shrimp platter
Dessert plater
Laminated fresh fruits plater
Hot chocolate
Leek cream soup

BRUNCH DE RÉVEILLON | NEW YEAR'S BRUNCH

Hotéis Vila Galé

PRATOS FRIOS

Seleção de pães
Compotas
Ceviche, carpaccio e peixe fumado
Saladas
Mini panadinhos
Queijos e tostas

COLD COURSES

Selection of breads
Jams
Ceviche, carpaccio and smoked fish
Salads
Mini fried nibbles
Cheeses and toasts

PRATOS QUENTES

Ovos mexidos
Bacon e salsichas
Sopa juliana de legumes
Bifinhos de novilho
Salmão com molho de limão
Camarão salteado
Arroz basmati de coentros
Batata doce
Cenoura baby e espargos assados
Pasta gratinada com queijo chevre
Fricassé de cogumelos

HOT COURSES

Scramble eggs
Bacon and sausages
Julienne vegetable soup
Beef fillets
Salmon with lemon sauce
Sautéed shrimps
Coriander basmati rice
Sweet potato
Roasted baby carrots with green asparagus
Gratinated pasta with chevre cheese
Mushroom fricassee

SOBREMESAS

Fruta laminada
Salada de fruta
Abacaxi flamejado
Pudim flan light
Crumble de maçã e alecrim bio
Bolo de laranja
Bolo de chocolate
Gelados
Frutos secos
Couli de morango
Molho de chocolate

DESSERTS

Sliced fruit
Fruits salad
Flamed pineapple
Light flan pudding
Apple and rosemary bio crumble
Orange cake
Chocolate cake
Ice cream
Nuts
Strawberry coulis
Chocolate topping

BEBIDAS

Sumos de laranja natural
Sumo detox
Sumo natural do dia
Sumo de tomate
Sumos de fruta
Leite
Chocolate quente
Café
Chás e infusões
Vinho Santa Vitória Seleção branco e tinto
Cerveja
Refrigerantes

DRINKS

Fresh Orange juice
Detox juice
Freshly squeezed pineapple and cucumber juice
Tomato juice
Fruit juice
Milk
Hot chocolate
Coffee
Teas and infusions
Red and White Santa Vitória Seleção
Beer
Soft drinks