

MENU DE RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE MENU

Hotéis Vila Galé

COCKTAIL BOAS VINDAS

Canapés de sabores macios
Mini éclairs de salmão fumado
Bolsinha de legumes de sol
Tempura de camarão com wasabi

WELCOME COCKTAIL

Soft flavours canapés
Smoked salmon mini éclairs
Sun vegetables mini basket
Wasabi shrimp tempura

ENTRADA

Creme de espinafres e curgetes com leite de coco e croutons de mel

STARTER

Spinach cream soup with zucchini, coconut milk and honey croutons

PEIXE

Lagosta gratinada

FISH

Lobster au gratin

LIMPA PALATO

Limpa palato de ananas, hortelã gengibre e lima

PALATE CLEANSING

Pineapple palate cleanser with mint, ginger and lime

MEAT

Tornedó do lombo, gratinado de duas cenouras curgetes e cebola caramelizada, emulsão de batata a salsa, em molho de vinho tinto balsâmico

CARNE

Tenderloin, two carrots zucchini and caramelized onion gratin, potato and parsley emulsion, on balsamic red wine sauce

SOBREMESA

Bombom de alperce e flor de laranjeira

DESSERT

Apricot and orange flower Bonbon

CEIA

Espelho de queijos fatiados
Espelho de charcutaria
Espelho de camarão
Espelho de fruta fresca laminada
Espelho de sobremesas
Chocolate quente
Caldo verde

SUPPER

Cheese platter and toasts
Cold cuts platter
Cooked shrimp platter
Sliced mixed fruits
Desserts platter
Hot chocolate
Portuguese traditional cabbage soup