

BUFFET DE FIM DE ANO NEW YEAR'S EVE BUFFET Hotéis Vila Galé

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Tartelete de queijo creme e presunto
Tosta de alfarroba com salmão fumado
Camarão albardado em molho de iogurte
Mini quiche de espinafres e pimento

WELCOME COCKTAIL

Cream cheese with smoked ham mini tartelette
Carob toast with smoked salmon
Shrimp tempura with yogurt sauce
Spinach and red peppers quiche

ENTRADAS

Creme de legumes
Sopa de camarão com coentros
Mini panadinhos
Saladas
Queijos e tostas
Salmão fumado
Mexilhão em vinagrete
Ceviche e carpaccio de peixe
Ostras
Camarão ao natural
Recheio de sapateira

STARTERS

Vegetable cream soup
Shrimp soup with corianders
Mini breaded patties
Salads
Cheeses and toasts
Smoked salmon
Mussels in vinaigrette
Ceviche and fish carpaccio
Oysters
Boiled shrimps
Crab stuffing

PRATOS QUENTES

Lombinhos de novilho ao molho Madeira
Lombo de porco com tâmaras
Peito de pato com mel e lima
Perna de borrego assada
Escalopes de salmão grelhados
Strogonoff de legumes
Guarnições
Lasanha de legumes
Farfalle salteado com espinafres ou cogumelos
Pizzas

HOT COURSES

Tenderloin fillets with Madeira sauce
Pork fillet with dates
Duck breast with honey and lime sauce
Roasted lamb leg
Grilled salmon fillets
Vegetable strogonoff
Garnishes
Vegetable lasagne
Sautéed farfalle with spinach, mushrooms and cream
Pizzas

SOBREMESAS E FRUTAS

Fruta laminada
Mousse de chocolate
Panacotta
Crumble de frutos vermelhos
Pera em vinho tinto Santa Vitória
Arroz doce

FRUITS AND DESSERTS

Sliced fruits
Chocolate mousse
Panacotta
Red fruits crumble
Red wine poached pears
Rice pudding

CEIA

Tabua de queijos
Charcutarias
Fruta fresca laminada
Sobremesas
Chocolate quente
Caldo verde

SUPPER

Cheese platter
Delicatessen
Sliced fresh fruits
Desserts
Hot chocolate
Portuguese traditional cabbage soup

BEBIDAS INCLUIDAS | BEVERAGES INCLUDED

Vinhos Santa Vitória Seleção (Branco, Tinto e Rosé), Sumo de laranja, Água, Cerveja, Refrigerantes e Café
Santa Vitória Seleção Wines (White, Red and Rosé), Orange juice, Water, Beer, Soft drinks and coffee

Preço 80,00€ por pessoa

Price 80,00€ per person

MENU DE RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE MENU

Hotéis Vila Galé

COCKTAIL BOAS VINDAS

Mini tortilhas de presunto e pesto
Tartelete de salmão fumado com queijo creme
Mini quiches mediterrânicos
Camarão panado com panko

Vinhos Santa Vitória Seleção (Branco, Tinto e Rosé) e Sumo de laranja
Santa Vitória Seleção Wines (White, Red and Rosé) and Orange juice

WELCOME COCKTAIL

Mini smoked ham tortillas
Smoked salmon tartelete with cream cheese
Mini Mediterranean quiches
Shrimp breaded panko

ENTRADA

Aveludado de abobora e pipocas condimentadas

STARTER

Pumpkin velouté with spicy popcorn

PEIXE

Lagosta gratinada

FISH

Lobster au gratin

LIMPA PALATO

Sorvete de limão com amêndoa amarga

PALATE CLEANSING

Lemon sorbet with bitter almond liquor

CARNE

Tornedó de novilho, batata ana, espargos verdes
assados e redução de rosé

MEAT

Tenderloin, ana potato, roasted green asparagus and
rosé wine reduction

SOBREMESA

Crocante de chocolate e caramelo, crumble e framboesas

DESSERT

Chocolate and caramel log, crumble and raspberries

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

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

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