



AZORIS ANGRA GARDEN

PLAZA HOTEL *****

Réveillon

- BUFFET -

WELCOME DRINK

com Tapas e Petiscos

ENTRADAS DO MAR À MESA

Anéis de Lulas Panados, Tempura de Camarão,
Salada de Polvo e Maionese de Wasabi com Croutons de Alho

BUFFET DE FRIOS

Salada de Repolho, Maça e Frutos Secos ao Molho de logurte,
Salada de Grão à Portuguesa, Penne Al Pesto com Tomate Cherry e Queijo Fresco,
Arroz Selvagem com Salmão Fumado, Niçoise de Polvo,
Espelho de Camarões ao Vapor ao Molho de Limão e Alho,
Saladas Simples da Estação e Molhos do Chef, Pernil de Porco a Trincar e Molho de Laranja,
Seleção de Queijos e Carnes Frias com Cesta do Padeiro.

BUFFET DE QUENTES

PRATOS PRINCIPAIS

Aveludado de Castanhas e Cogumelos Frescos
Bacalhau ao Forno com Tapenade de Azeitonas Pretas e Tomate Cherry Confit
Lombo de Salmão Grelhado com Espargos ao Molho de Maracujá
Lombo de Novilho ao Molho de Manteiga e Ervas Finas
Medalhões de Suíno com Ananás e Molho de Seu Licor com Crocante de Bacon
Caril de Legumes
Paella Vegetariana

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de Sultanas, Tian de Legumes Assados e Batata Rösti.

SOBREMESA

Cheesecake de Frutos Vermelhos, Tarte de Amêndoas
Crumble de Ananás, Bolo Rei de Chocolate, Tiramisu
Tarte de Limão Merengada, Pudim de Leite, Salame de Chocolate com Nozes

BEBIDAS

Vinhos Tinto e Branco Seleccionados, Sumos, Água e Café

À MEIA-NOITE - ESPUMANTE E PASSAS

CEIA - CALDO VERDE, SANDES A METRO DE FRIOS E SALADA, MINI BIFANAS EM BOLO LÉVEDO,
CESTINHA DE PASTA DE ATUM, CESTINHA DE PASTA DE OVOS, MINI SALGADOS
SELEÇÃO DE QUEIJOS E CARNES FRIAS, BOLO DE CHOCOLATE COM GANACHE E NOZES,
ESPETADA DE FRUTAS TROPICAIS

65€ por pessoa - Jantar buffet com welcome drink a iniciar às 19h30. Animação musical ao vivo,
com Duo de Animadores, até às 2h00. Capacidade máxima de 6 pessoas por mesa.
A Ementa pode ser ajustada sem aviso prévio.

OBRIGATÓRIO O CERTIFICADO DE VACINAÇÃO VÁLIDO OU TESTE NEGATIVO.

