

BRUNCH
DE ANO NOVO

1 DE JANEIRO DE 2027

RECOMEÇOS
Ovos Mexidos, Estrelados e Cozidos
Bacon
Salchichas no Forno
Tomate Assado com Orégãos
Seleção de Pães Regionais
Tábuas de Queijos e de Enchidos Regionais
Croissants e Pastelaria Fina

ALEGRIA
Cestos de Fritos Variados
Mini Empadas de Galinha
Pães com Chouriço
Bolo Lêvedo com Peito de Frango Fatiado, Abacate e Molho Sweet Chili
Mini Brioche de Camarão Frito com Abacaxi e Molho de Sriracha
Preguinho da Vazia Especial
Quiche de Roquefort e Pera Rocha Salteada
Wrap de Legumes Grelhados com Espargos e Vinagrete de Mel e Mostarda
Salada de Cogumelos Portobello com Camarão, Abacate e Tomate Seco
Salada Fria de Atum Selado com Salada de Batata ao Aioli
Salada Grega com Queijo Feta e Azeitonas

PROSPERIDADE
Aveludado de Legumes com Natas
Cachaço de Porco Assado com Especiarias e Castanhas
Espadarte em Molho de Salsa, Limão e Tomate Seco
Arroz Basmati Aromatizado com Coco e Coentros
Batata Assada com Bacon, Cebola-roxa e Pimentos
Cogumelos Salteados com Alho e Tomilho
Legumes da Estação Salteados com Pesto de Manjericão

DOÇURA
Ananás em Calda de Especiarias . Bolo Brigadeiro
Bolo de Frutas . Bolo-Rei . Fruta da Época Laminada
Lampreia de Ovos . Semifrio de Frutos Vermelhos
Tarte de Amêndoa . Tarte de Maçã . Torta de Noz

SUCESSO
Seleção de Vinhos . Espumante . Seleção de Sumos . Chá . Café

GRÁTIS PARA CRIANÇAS ATÉ 2 ANOS. 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS DOS 3 AOS 12 ANOS. BRUNCH BUFFET SERVIDO NO DIA 1 DE JANEIRO DE 2027, DAS 12H00 ÀS 15H00. MEDIANTE RESERVA. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL ••••

NEW YEAR'S BRUNCH

JANUARY 1, 2027

FRESH STARTS

Oven-Baked Sausages
Bacon
Scrambled, Fried, and Boiled Eggs
Roasted Tomatoes with Oregano
Selection of Azorean Breads
Azorean Cheese and Cured Meats Boards
Croissants and Fine Pastries

HAPPINESS

Assorted Savory Fried Snacks Basket
Mini Chicken Pies
Chorizo Bread Rolls
Mini Fried Shrimp Brioche with Pineapple and Sriracha Sauce
Sweet Azorean Muffin (Bolo Lêvedo) with
Sliced Chicken Breast, Avocado, and Sweet Chili Sauce
Roquefort and Sautéed Rocha Pear Quiche
Special Sirloin Steak Sandwich
Grilled Vegetable Wrap with Asparagus and Honey Mustard Vinaigrette
Greek Salad with Feta Cheese and Olives
Cold Seared Tuna Salad with Aioli Potato Salad
Portobello Mushroom Salad with Shrimp, Avocado, Sun-Dried Tomatoes

PROSPERITY

Creamy Vegetable Soup
Swordfish in Parsley, Lemon, and Sun-Dried Tomato Sauce
Spiced Roast Pork Neck with Chestnuts
Coconut and Cilantro Infused Basmati Rice
Roasted Potatoes with Bacon, Red Onion, and Bell Peppers
Sautéed Mushrooms with Garlic and Thyme
Sautéed Seasonal Vegetables with Basil Pesto

SWEETNESS

Almond Tart . Apple Tart . *Brigadeiro* Chocolate Cake
Fruit Cake . Pineapple in Spiced Syrup
Portuguese King Cake . Red Berry Semifreddo
Traditional Portuguese Egg Threads
Walnut Swiss Roll . Sliced Seasonal Fruit

SUCCESS

Wine Selection . Sparkling Wine . Juice Selection . Tea . Coffee

FREE FOR CHILDREN UP TO 2 YEARS OLD. 50% DISCOUNT FOR CHILDREN FROM 3 TO 12 YEARS OLD. BRUNCH BUFFET SERVED ON JANUARY 1, 2027, FROM 12PM TO 3PM. SUBJECT TO RESERVATION. THE MENU MAY BE ADJUSTED WITHOUT PRIOR NOTICE.

AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL ••••