

RÉVEILLON

2026



AZORIS ANGRA GARDEN
PLAZA HOTEL *****

JANTAR DE DESPEDIDA DE 2025 | BUFFET

PRELÚDIO

Welcome Drink & Canapés Seleção do Chef para honrar 2025

HARMONIA DE SABORES

Espelho de Camarão ao Vapor com Limão e Alho
Aspic de Pêssego
Salada Verde da Estação
Rosbife Laminado com Molho Tártaro
Torta de Espinafres com Bacalhau
Salada de Massa Penne com Pimentos
Salada Angra Garden – Melão, Presunto, Alface

CRIAÇÕES DO MAR E DA TERRA

Sopa Cremosa de Amêijoas no Pão Rústico
Arroz de Marisco
Polvo à Lagareiro com Batata a Murro
Lombinho com Suíno ao Molho de alecrim e Limão
Mimos de Frango c/ Presunto ao Creme de Vinho do Porto
Cogumelos Recheados com Grellos, Abóbora e Nozes
Arroz de Manteiga . Puré de Couve Flor com Crocante de Bacon . Batata Rústica

DOCE FINAL

Brigadeiros de Chocolate, Manteiga de Amendoim e Coco
Rochedos . Semifrio de Snickers . Miniatura de Mil Folhas. D. Amélias
Salame de Chocolate . Cheesecake de Maracujá . Mousse de Manga . Espelho de Fruta Laminada

ESSÊNCIA NO COPO

Vinho Branco e Tinto Borges “Quinta da Soalheira” . Sumos de Fruta . Água . Cafeteria

MEIA-NOITE | Espumante e passas para brindar a 2026
CEIA | Caldo Verde, Tábua de Queijos, Charcutaria, Enchidos e Tostas, Bifanas

110€ POR PESSOA. OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 2 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS DOS 3 AOS 12 ANOS.
JANTAR SERVIDO EM MESAS COM MÁXIMO DE 6 PESSOAS, COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO
MUSICAL AO VIVO E BAR ABERTO ATÉ ÀS 2H00. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

RÉVEILLON

2026



AZORIS ANGRA GARDEN
PLAZA HOTEL *****

2025 FAREWELL DINNER | BUFFET

PRELUDE

Welcome Drink & Chef's Selection of Canapés to honor 2025

HARMONY OF FLAVORS

Steamed Shrimp with Lemon and Garlic
Peach Aspic
Green Salads
Sliced Roast beef with Tartar Sauce
Spinach and Cod Fish Salted Pie
Penne Salad with Peppers
Angra Garden Salad – Melon, Smoked Ham, Lettuce

CREATIONS OF THE SEA & LAND

Clam Chowder Cream Soup in a Rustic Bread
Shellfish Rice
Roasted Octopus with Olive Oil and Potatoes
Pork Loins with Rosemary and Lemon Sauce
Chicken Rolls with Smoked Ham and Port Wine Sauce
Stuffed Mushrooms with Pumpkin, Walnuts and
White Rice with Butter . Cauliflower Purée with Crispy Bacon . Rustic Potatoes

SWEET FINALE

Peanut Butter, Chocolate and Coconut "Brigadeiro"
Mini-Chocolate Cakes with Whipped Cream . Snickers Tart . Puff Pastry Miniatures
"D. Amélia" Traditional Spice Cake . Cookies and Chocolate "Salame"
Passion Fruit Cheesecake . Mango Mousse . Sliced Fruits

ESSENCE IN THE GLASS

Borges "Quinta da Soalheira" White and Red Wine . Juices . Water . Coffee

MIDNIGHT | Raisins and Sparkling Wine to toast to 2026
SUPPER | "Caldo Verde" Traditional Soup with Sliced Kale and Sausage,
Cheese Boads with Ham and Charcuterie, Pork Steak Sandwich

110€ PER PERSON. OFFER FOR CHILDREN UP TO 2 YEARS OLD AND 50% DISCOUNT FOR CHILDREN FROM 3 TO 12 YEARS OLD.
DINNER SERVED AT TABLES WITH A MAXIMUM OF 6 PEOPLE, WITH A WELCOME DRINK STARTING AT 7:30 PM.
LIVE MUSIC AND OPEN BAR UNTIL 2:00 AM. THE MENU MAY BE ADJUSTED WITHOUT PRIOR NOTICE.