

RÉVEILLON

2026



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL *****

JANTAR DE DESPEDIDA DE 2025 | BUFFET

PRELÚDIO

Welcome Drink & Canapés Seleção do Chef para honrar 2025

HARMONIA DE SABORES

Salada com Camarão Picante, Manga, Tomate Cereja e Cebola Roxa
Salada de Bacalhau Assado com Alho Confitado, Azeitonas e Salsa
Salada de Batata com Molho de Queijo Roquefort, Bacon Crocante e Cebolinho
Salada de Frango Grelhado com Anchovas, Croutons de Alho e Lascas de Queijo Parmesão
Salada de Legumes Grelhados com Queijo Feta, Sementes de Abóbora Tostadas e Rúcula
Salada de Polvo com Pimentos, Cebola Roxa e Coentros
Salada de Queijo Mozzarella, Tomate, Frutos Secos, Molho Pesto e Rúcula
Salada de Tiras de Novilho com Mix de Pimentos e Sementes de Sésamo
Asinhas de Frango Fritas com Molho BBQ e Sementes de Sésamo
Carpaccio de Rosbife com Molho de Mostarda, Alcaparras e Lascas de Queijo de São Jorge
Enchidos Regionais Assados com Azeitonas e Pickles . Seleção de Fritos do Chef
Mini Burgers de Barriga de Porco com Pickles Caseiros e Maionese Picante
Seleção de Queijos Regionais e Internacionais, Bolachas Salgadas e Tostas
Wraps de Frango Frito com Guacamole, Folhas de Coentro e Pico-de-Gallo

CRIAÇÃO DO MAR

Estação de Sushi e Sashimi

Ameijoas, Camarão e Linguíça Regional Estufadas no Tacho . Brioche de Lagosta com Coleslaw e Molho Cocktail
Camarão Cozido ao Natural . Camarão Frito com Maionese de Pimenta da Terra
Mexilhões Meia-Concha com Vinagrete de Manga e Maracujá . Salada de Pica-Pau de Atum com Pickles Caseiros
Salmão Marinado em Especiarias e Ervas finas com Ovas e Molho de Soja
Seleção de Fritos do Chef . Seleção de Gyosas com Molho Teriyaki
Tártaro de Atum e Salmão Picante com Cebolinho e Abacate

SELEÇÃO NOBRE

Aveludado de Tomate Assado com Fios de Ovos e Manjerição
Lombo de Bacalhau Frito com Molho de Cebola e Pimentos Confitados
Tentáculos de Polvo Confitados em Azeite, Alho e Tomilho
Lombinho de Novilho com Camarão, Molho de Especiarias e Vinagre Balsâmico
Nacos de Porco com Crosta de Morcela, Funcho e Maçã Verde
Caril de Lentilhas com Seitan, Leguminosas e Beringela Frita
Arroz de Cúrcuma com Frutos Secos e Cebola Caramelizada . Batatinha Nova Assada com Ervas e Pimenta da Terra
Espinafres Salteados em Azeite de Alho . Legumes da Estação Assados no Forno com Tomilho

DOCE FINAL

Bolo de Bolacha . Bolo de Frutas . Bolo Red Velvet . Bolo Rei . Bolo Sublime de Chocolate
Cheesecake de Frutos Vermelhos . Fonte de Chocolate com Espetadinhas de Fruta . Fruta da Época Laminada
Lampreia de Ovos . Maçãs Assadas em Moscatel e Canela . Peras Escalfadas em Vinho Branco
Semifrio de Maracujá . Tarte de Amêndoa . Tarte de Maçã . Torta de Laranja . Torta Francesa

ESSÊNCIA NO COPO

CARM (Douro) – Vinho Branco e Tinto
Água . Cerveja . Refrigerantes . Café

MEIA-NOITE | Espumante e passas para brindar a 2026
CEIA | Caldo Verde, Tábua de Queijos e Mini 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 10 PESSOAS, COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO MUSICAL AO VIVO COM FILIPE FONSECA E BAR ABERTO ATÉ ÀS 2H00. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

RÉVEILLON

2026



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL *****

2025 FAREWELL DINNER | BUFFET

PRELUDE

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

HARMONY OF FLAVORS

Grilled Chicken Salad with Anchovies, Garlic Croutons and Parmesan Cheese Shavings
Grilled Vegetables Salad with Feta Cheese, Toasted Pumpkin Seeds and Arugula
Mozzarella, Tomato and Nut Salad with Pesto Dressing and Arugula
Octopus Salad with Peppers, Red Onions and Coriander
Potato Salad with Roquefort Cheese Dressing, Crispy Bacon and Chives
Roasted Cod Salad with Garlic Confit, Olives and Parsley
Spicy Shrimp Salad with Mango, Cherry Tomatoes and Red Onion
Veal Strips Salad with Peppers and Sesame Seeds Mix
Chef's Fried Food Selection . Fried Chicken Wings with BBQ Sauce and Sesame Seeds
Fried Chicken Wraps with Guacamole, Cilantro Leaves and Pico-de-Gallo
Mini-Pork Belly Burgers with Homemade Pickles and Spicy Mayonnaise
Roast Beef Carpaccio with Mustard Sauce, Capers and São Jorge Cheese Shavings
Roasted Azorean Sausages with Olives and Pickles
Selection of Azorean and International Cheese, Salty Crackers and Toasts

CREATION OF THE SEA

Sushi and Sashimi Station

Chef's Fried Food Selection . Clams, Shrimp and Azorean Sausage Stewed in a Pot
Cooked Shrimp . Fried Shrimp with Azorean Pepper Mayonnaise
Half-shell Mussels with Mango and Passion Fruit Vinaigrette . Lobster Brioche with Coleslaw and Cocktail Sauce
Salmon Marinated in Spices and Fine Herbs with Roe and Soy Sauce
Selection of Gyozas with Teriyaki Sauce . Spicy Tuna and Salmon Tartare with Chives and Avocado
Tuna "Pica-Pau" Salad with Homemade Pickles

NOBLE SELECTION

Roasted Tomato with Egg Threads and Basil Cream
Fried Cod Loin with Onion Sauce and Confit Peppers
Octopus Tentacles Confit in Olive Oil, Garlic and Thyme
Pork Steaks with Blood Sausage Crust, Fennel and Green Apple
Veal Tenderloin with Shrimp, Spice Sauce and Balsamic Vinegar
Lentil Curry with Seitan, Legumes and Fried Eggplant
Oven-Roasted Seasonal Vegetables with Thyme . Roasted Potatoes with Herbs and Azorean Pepper
Spinach Sautéed in Garlic Olive Oil . Turmeric Rice with Dried Fruits and Caramelized Onion

SWEET FINALE

Almond Pie . Apple Pie . Baked Apples in Moscatel Wine and Cinnamon . Chocolate Fountain with Fruit Skewers
Cookie Cake . French Roll . Dried Fruit Cake . Lamprey-Shaped Sweet Egg . Mixed Berries Cheesecake
Orange Roll . Passion Fruit Semifreddo . Pears Poached in White Wine . Red Velvet Cake
"Rei" Cake . Sliced Seasonal Fruit . Sublime Chocolate Cake

ESSENCE IN THE GLASS

CARM (Douro Region) – Red and White Wine. Water . Beer . Soft drinks . Coffee.

MIDNIGHT | Raisins and Sparkling Wine to toast to 2026

SUPPER | "Caldo Verde", Cheese Board and Steak Mini-Sandwiches

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 10 PEOPLE, WITH A WELCOME DRINK STARTING AT 7:30 PM.
LIVE MUSIC WITH FILIPE FONSECA AND OPEN BAR UNTIL 2:00 AM. THE MENU MAY BE ADJUSTED WITHOUT PRIOR NOTICE.