

Brunch

de Ano Novo



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL *****

O DESPERTAR DO NOVO ANO

Bacon . Tomate Assado . Cogumelos Salteados . Salchicha Toscana
Ovos Mexidos e Estrelados . Tábua de Queijos . Tábua de Enchidos Regionais
Seleção de Pão Regional . Croissants e Pastelaria Fina . Panquecas com Doce Caseiro

COM LEVEZA E FRESCURA

Rolos de Sushi Quentes e Frios

Wrap de Frango Frito com Coleslaw, Guacamole e Molho Picante

Mini-Hambúrguer de Novilho com Queijo da Ilha e Chutney de Cebola e Bacon

Mini-Sandes de Rosbife com Mostarda antiga e Queijo do Morro Gratinado

Mini-Sandes de Ovo Frito, Tapenade de Azeitona e Presunto

Bao de Tataki de Salmão com Molho de Hoisin

Salada Grega com Queijo Feta e Caju Torrados e Paprika Picante

Salada de Couscous Grossos com Camarão, Abacate e Tomate Cereja

Salada Fria de Atum Selado com Salada de Batata ao Aioli e Funcho

Salada de Polvo à Antiga

Espelho de Gravlax de Salmão, Mousse de Queijo Creme, Alcaparras, Vinagrete de Limão

Quiche de Cebola Caramelizada, Bacon e Queijo de São Jorge

Pães com Chouriço . Cestos de Fritos

ATRAINDO ABUNDÂNCIA E PROSPERIDADE

Acém de Novilho Assado, Cebolinhas e Cogumelos com Molho à Portuguesa

Veja Corada com Velouté de Vinho Branco

Batata Assada com Pimenta da Terra e Alecrim

Arroz de Caril com Ervilhas e Hortelã

Legumes da Estação Assados com Mel e Tomilho

COM A PROMESSA DE MUITOS MOMENTOS DOCES

Bolo Rei . Bolo de Frutas . Lampreia de Ovos . Tarte de Maçã

Brigadeiro . Peras Escalfadas em Madeira

Rabanadas de Massa Sovada com Calda de Vinho do Porto

Verrines Variadas . Fruta Laminada . Ananás em Calda de Especiarias

Tarte de Amêndoa . Semifrio de Frutos Vermelhos . Torta de Noz

E MUITOS SUCESSOS A BRINDAR

Vinhos Seleção Azoris, Branco e Tinto, Águas, Refrigerantes e Café

30€ p.p.

Brunch buffet servido no dia 1 de Janeiro de 2024, das 11h30 às 15h00. Grátis para crianças até 3 anos. 50% de desconto para crianças até 12 anos. A ementa pode ser ajustada sem aviso prévio