

Brunch de Ano Novo

1 de Janeiro de 2026

RECOMEÇOS

Bacon . Cogumelos Salteados com Alho e Tomilho
Croissants e Pastelaria Fina
Mini Sanduíche de Ovo Frito com Cebola Caramelizada e Presunto
Ovos Mexidos, Estrelados e Cozidos
Pães com Chouriço . Panquecas com Doce Caseiro
Salchichas no Forno . Seleção de Pão Regional
Tábuas de Queijos e Enchidos Regionais

ALEGRIA

Cestos de Fritos Variados . Gyosas Com Molho Teriyaki
Mini Brioche de Tentáculos de Polvo com Maionese Picante
Preguinho do Lombo Especial . Quiche de Roquefort e Pera Rocha Salteada
Salada de Atum Selado com Batata ao Aioli e Agrião
Salada de Camarão, Abacate e Tomate Cereja . Salada de Polvo à Antiga
Salada Grega com Queijo e Cajus Torrados com Paprika Picante
Tomate Assado com Orégãos
Wrap de Cachaço de Porco com Pico-de-Gallo, Coentros e Guacamole

PROSPERIDADE

Canja de Galinha
Lombo de Salmão com Molho de Manteiga e Limão
Peito de Frango com Cogumelos e Molho de Natas
Arroz de Caril com Ervilhas e Hortelã
Batatinha Assada com Bacon e Cebola Roxa
Legumes da Estação Salteados com Pesto de Manjeriço

DOÇURA

Bolo Brigadeiro . Bolo de Frutas . Bolo Rei . Cheesecake de Frutos Vermelhos
Fruta da Época Laminada . Lampreia de Ovos . Semifrio de Maracujá
Tarte de Maçã . Tarte de Amêndoa . Torta de Coco

SUCESSO

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

35,00€ por pessoa. Brunch buffet servido no dia 1 de Janeiro de 2026, das 12h00 às 15h00. Mediante reserva.
Grátis para crianças até 2 anos. 50% de desconto para crianças dos 3 aos 12 anos.
A ementa pode ser ajustada sem aviso prévio.



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL *****

New Year's Brunch

January 1, 2026

FRESH STARTS

Azorean Bread Selection
Azorean Cheese and Sausage Boards
Bacon . Breads with Chorizo . Croissants and Fine Pastries
Fried Egg Mini-Sandwich with Caramelized Onion and Cured Ham
Oven-Baked Sausages . Pancakes with Homemade Jam
Sautéed Mushrooms with Garlic and Thyme
Scrambled, Fried and Boiled Eggs

HAPPINESS

Baskets of Assorted Fried Food
Greek Salad with Cheese and Roasted Cashews with Spicy Paprika
Gyozas with Teriyaki Sauce . Old-Fashioned Octopus Salad
Mini Brioche with Octopus Tentacles and Spicy Mayonnaise
Pork Neck Wrap with Pico-de-Gallo, Coriander and Guacamole
Roasted Tomatoes with Oregano . Roquefort and Sautéed Pear Quiche
Seared Tuna Salad with Aioli Potatoes and Watercress
Shrimp Salad with Avocado and Cherry Tomatoes
Special Loin Sandwich

PROSPERITY

Chicken Soup
Salmon Loin in Butter and Lemon Sauce
Chicken Breast with Mushrooms and Cream Sauce
Curry Rice with Peas and Mint
Baked Potatoes with Bacon and Red Onion
Sautéed Seasonal Vegetables with Basil Pesto

SWEETNESS

Almond Pie . Apple Pie . "Brigadeiro" Cake . Coconut Roll . Dried Fruit Cake
Laminated Seasonal Fruit . Lamprey-Shaped Sweet Egg . Mixed Berries Cheesecake
Passion Fruit Semifreddo . "Rei" Cake

SUCCESS

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

*35,00€ per person. Brunch buffet served on January 1, 2026, from 12pm to 3pm. Subject to reservation.
Free for children up to 2 years old. 50% discount for children from 3 to 12 years old.
The menu may be adjusted without prior notice.*