

Réveillon

2024



AZORIS ANGRA GARDEN

PLAZA HOTEL *****

---- PORTO TÓNICO PARA HONRAR 2023 ----

Jantar de Despedida de 2023

Vol-au-Vent de Camarão em cama de Salada Waldorf

SELEÇÃO DE FRIOS

Fiambre Assado com Ananás
Aspic de Frutos Vermelhos
Espelho de Camarão ao Vapor com Limão e Alho
Salada Verde da Estação
Tagliatelle de Cenoura
Torta de Salmão

SELEÇÃO DE QUENTES

Polvo à Lagareiro com Batata a Murro
Bacalhau com Presunto
Tornedó de Lombinho de Porco com Molho de Espumante e Cogumelos
Escalopes de Frango ao Molho de Passas
Penne Al Pesto
Legumes Gratinados
Arroz Árabe
Batata Gratinada com Queijo da Ilha

SELEÇÃO DE SOBREMESAS

Brigadeiro de colher
Rochedos
Semifrio de Snickers
Mil-folhas miniatura
Donas Amélias
Salame de Chocolate
Cheesecake de Frutos Vermelhos
Brigadeiro de Manteiga de Amendoim
Espelho de Fruta Laminada

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Sumos de Fruta, Vinho Branco e Tinto Azoris, Cafetaria

---- ESPUMANTE E PASSAS À MEIA-NOITE PARA BRINDAR A 2024 ----

Ceia de Boas-Vindas a 2024

Caldo Verde, Tábua de Queijos, charcutaria, enchidos e tostas, Bifanas

90€ POR PESSOA. OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS ATÉ 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.



MÚSICA
AO VIVO
& BAR ABERTO

Réveillon

2024



AZORIS ANGRA GARDEN
PLAZA HOTEL *****

---- PORT TONIC TO HONOUR 2023 ----

2023 Farewell Dinner

Shrimp Vol-au-Vent with Waldorf Salad

COLD BUFFET

Roasted Ham with Pineapple
Red Berry Aspic
Steamed Shrimp with Lemon and Garlic
Green Salads
Carrot Tagliatelle
Salmon Roll

HOT BUFFET

Roasted Octopus with Olive Oil and Potatoes
Cod Fish with Smoked Ham
Pork Loins with Sparkling Wine Sauce and Mushrooms
Chicken Scallops with Raisin Sauce
Penne Al Pesto
Grilled Vegetables
Almond Rice
Grilled Potato with Azorean Cheese

DESSERT SELECTION

Chocolate "Brigadeiro"
Mini-chocolate cakes with whipped cream
Snickers tart
Puff Pastry miniatures
"D. Amélia" traditional spice cake
Cookies and chocolate "Salame"
Red Fruits Cheesecake
Peanut Butter "Brigadeiro"
Sliced Fruits

BEVERAGES SELECTION

Juice, White and Red Azoris Wine, Coffee and Water

---- SPARKLING WINE AND RAISINS AT MIDNIGHT TO TOAST TO 2024 ----

2024 Welcome Supper

"Caldo Verde" Traditional Soup with Sliced Kale and Sausage,
Cheese Boards with Ham and charcuterie , Pork Steak Sandwich

€90 PER PERSON. OFFER FOR CHILDREN UP TO 3 YEARS AND 50% DISCOUNT FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS.
DINNER SERVED ON TABLES WITH A MAXIMUM OF 6 PEOPLE. WITH WELCOME DRINK STARTING AT 7:30 PM.
LIVE MUSIC ENTERTAINMENT AND OPEN BAR, UNTIL 2AM. THE MENU MAY BE ADJUSTED WITHOUT PRIOR NOTICE.

LIVE MUSIC
& Open Bar