

Réveillon

2024



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL ★★★★★

---- KIR AZORIS, ÁGUA, SUMO DE LARANJA, SELEÇÃO DE CANAPÉS DO CHEFE PARA HONRAR 2023 ----

Jantar de Despedida de 2023

SELEÇÃO DE FRIOS & TAPAS

Salada de Polvo com Pimentos, Cebola Roxa e Coentros
Salada de Bacalhau Assado com Alho Confitado, Azeitonas e Salsa
Salada de Cenouras Assadas com Mel e Caril, com Queijo Halummi Grelhado e Avelãs Tostadas
Salada de Batata com Molho de Queijo Roquefort, Bacon Crocante e Cebolinho
Salada de Queijo Fresco, Tomate, Frutos Secos, Molho Pesto e Rúcula
Salada de Legumes Grelhados com Queijo Feta, Sementes de Abóbora Tostadas e Rúcula
Salada de Tiras de Novilho com Mix de Pimentos e Sementes de Sésamo
Salada de Couscous Grosso com Camarão Picante, Manga, Tomate Cereja e Cebola Roxa
Salada de Frango Grelhado com Anchovas, Croutons de Alho e Lascas de Queijo Parmesão
Seleção de Queijos Regionais e Internacionais com Bolachas Salgadas e Tostas
Enchidos Regionais Assados com Azeitonas e Pickles . Seleção de Fritos do Chef
Perninhas de Frango Fritas com Molho Picante . Estação de Carving de Rosbife . Tiras de Piano de Porco com Molho Agridoce

SELEÇÃO DO MAR

Estação de Sushi e Sashimi . Cocktail de Camarão, Papaia, Nozes Caramelizadas e Molho Cocktail
Salmão Marinado em Especiarias e Ervas Finas com Ovas e Molho de Soja
Mexilhão Meia-Concha com Vinagrete de Manga e Maracujá
Ceviche de Peixe Branco com Banana Regional e Batata-doce
Verrine de Tártaro de Atum com Rúcula, Framboesa e Molho Asiático
Camarão Frito com Maionese de Pimenta da Terra . Cataplana de Ameijoas com Linguíça Regional e Coentros

SELEÇÃO DE QUENTES

Aveludado de Abóbora com Feijão Verde
Tranche de Abrótea com Molho Ligeiro de Caril e Tomate Concassée
Lombos de Salmão com Molho Cremoso de Coentros
Lombinho de Novilho com Camarão Grelhado e Molho de Manteiga e Ervas Frescas
Peito de Pato Lacado com Mel e Especiarias e Molho de Laranja
Lasanha de Lentilhas, Grão-de-Bico e Beringela
Batata às Rodelas com Cebola, Bacon e Pimentão Doce . Legumes da Estação Assados no Forno com Tomilho
Aroz de Curcuma com Frutos Secos e Cebola Caramelizada . Espinafres Salteados em Azeite de Alho

SELEÇÃO DE SOBREMESAS

Rabanadas de Massa Sovada com Mel e Frutos Secos . Torta de Noz e Caramelo . Red Velvet
Semifrio de Maracujá . Tarte de Amêndoa . Tarte de Maçã . Bolo Brigadeiro . Verrine de Caramelo Salgado
Verrine de Bolacha Mulata . Pêras Escalfadas em Vinho Branco . Maçãs Assadas em Moscatel e Canela
Lampreia de Ovos . Sonhos de Abóbora . Bolo Rei . Bolo de Frutas
Fonte de Chocolate com Espetadinhas de Fruta . Fruta da Época Laminada

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Vinho Tons de Duorum - Branco e Tinto . Águas . Cerveja . Refrigerantes . Café

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

Ceia de Boas-Vindas a 2024

Caldo verde . Tábua de Queijos . Mini Bifanas

95€ POR PESSOA. OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 3 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS. JANTAR SERVIDO EM MESAS COM MÁXIMO DE 10 PESSOAS, COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO MUSICAL AO VIVO ATÉ ÀS 2H00. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

MÚSICA
AO VIVO