

Ceia de Natal Christmas Eve Dinner

MENU DE JANTAR, 24 DE DEZEMBRO

DINNER MENU, DECEMBER 24

Um Miminho para Começar
SORTIDO DE PÃES, MANTEIGA AROMATIZADA
E AMUSE BOUSHE DO CHEF

A Little Something to Start
BREAD ASSORTMENT, FLAVORED BUTTER
AND CHEF'S AMUSE BOUSHE

Um Quentinho Especial
CREME DE MARISCO
COM CROUTONS DE BOLO LÊVEDO

A Special Warmth
SEAFOOD CREAM SOUP
WITH AZOREAN MUFFIN CROUTONS

A Tradição do Mar
BACALHAU CONFITADO AROMATIZADO COM TRUFA,
CROCANTE DE PRESUNTO, GRELOS SALTEADOS AO
ALHO, MIL FOLHAS DE BATATA DOCE

The Tradition from the Sea
TROUFLE-FLAVORED CONFIT CODFISH,
CRISPY HAM, SAUTÉED TURNIP GREENS
WITH GARLIC, SWEET POTATO MILLE FEUILLE

O Especial da Ceia
PERU A BAIXA TEMPERATURA,
PATÊ DE AVES E ENCHIDOS, CASTANHAS E
CENOURAS VICHY CARAMELIZADAS

The Special One
SLOW COOKED TURKEY,
POULTRY AND SAUSAGE PÂTÉ,
CARAMELIZED CHESTNUTS AND CARROTS VICHY

Delícias dos Céus
SABORES DOCES DE NATAL

Delights from Heaven
SWEET CHRISTMAS FLAVORS

De Copo Cheio
HARMONIZAÇÃO COM SELEÇÃO
DE VINHOS DA NOSSA GARRAFEIRA

Full Glass
PAIRING WITH A SELECTION
OF WINES FROM OUR CELLAR

65€ por pessoa

Aplica-se 50% de desconto nas refeições para crianças até 12 anos, sendo gratuita dos 0 aos 3 anos.

65€ per person

50% discount on meals for children up to 12 years old, free of charge from 0 to 3 years old.

KOI
RESTAURANT



AZORIS ROYAL GARDEN
LEISURE & CONFERENCE HOTEL *****

Dia de Natal Christmas Day

BUFFET DE ALMOÇO, 25 DE DEZEMBRO

LUNCH BUFFET, DECEMBER 25

Toca o Sino Ring the Bell

CREME AVELUDADO DE COGUMELOS
MISTO DA SALADAS SIMPLES E COMPOSTAS DO CHEF
PATANISCAS COM MOLHO TÁRTARO
CAMARÃO COZIDO AO NATURAL
LEITÃO ASSADO À CHEF
TÁBUA DE QUEIJOS, COMPOTAS E FRUTOS SECOS

VELVETY CREAM OF MUSHROOM
MIXED CHEF'S SIMPLE AND COMPOSED SALADS
"PATANISCAS" WITH TARTAR SAUCE
POACHED SHRIMP
CHEF STYLE ROAST SUCKLING PIG
PLATTER OF CHEESE, JAM AND NUTS

Mesa Natalina Christmas Table

POLVO ASSADO À MODA ANTIGA
LOMBINHOS DE BACALHAU CONFITADOS
TORNEDÓ DE NOVILHO, MOLHO DE VINHO DO PORTO
PERÚ NO FORNO, GRAVY E RECHEIO TRADICIONAL

OLD FASHIONED ROASTED OCTOPUS
CONFIT CODFISH LOINS
VEAL TENDERLOIN WITH PORT WINE SAUCE
ROAST TURKEY, GRAVY, TRADITIONAL STUFFING

BATATA DE FORNO, ARROZ COM PASSAS, TIAN DE
LEGUMES ASSADOS

OVEN BAKED POTATO, RAISINS RICE, ROASTED
VEGETABLES TIAN

Doces Angelicais Angelic Sweets

SABORES DOCES DE NATAL

SWEET CHRISTMAS FLAVORS

45€ por pessoa

Bebidas Seleção Azoris Incluídas.
Aplica-se 50% de desconto nas refeições
para crianças até 12 anos,
sendo gratuita dos 0 aos 3 anos.

45€ per person

Azoris Selection Beverage included.
50% discount on meals for children up
to 12 years old, free of charge
from 0 to 3 years old.

KOI
RESTAURANT



AZORIS ROYAL GARDEN
LEISURE & CONFERENCE HOTEL *****