



Brunch de Ano Novo

1 JANEIRO 2023

ESCOLHA MATINAL

Sortido de Pães Regionais, Croissants de Manteiga e de Cereais, e Panquecas com Doce Caseiro
Mini Pastelaria Fina

Queijos Regionais e Seleção de Charcutaria Regional
Ovos Mexidos, Bacon, Cogumelos, Tomate Assado
Ovos Estrelados e Ovos Escalfados em Molho de Tomate

ENTRADAS E SNACKS

Salada Fria de Salmão com Ovo
Penne com Frango, Cogumelos e Tomate Seco
Salada de Polvo à Antiga
Salada de Tomate com Queijo Fresco, Rúcula e Pesto de Manjeriçã
Mini Sandes de Rosbife com Mostarda Antiga
Mini Sandes de Ovo Frito com Presunto
Mini Sandes de Atum com Manga
Wrap de Camarão Panado com Guacamole
Mini Hambúrguer de Porco com Ananás
Quiche de Alho Francês, Bacon e Roquefort
Pães com Chouriço e Cesto de Fritos do Chefe

PRATOS QUENTES

Canja de Frango com Arroz e Hortelã
Boca Negra com Molho de Alcaparras e Limão
Cachaço de Porco Assado com Mel e Especiarias
Arroz Basmati com Frutos Secos
Batata Assada com Açafraão e Alecrim

ESPAÇO DOCE

Pastelaria Tradicional e as Nossas Verrines Doces
Fruta da Época Laminada

BEBIDAS

Sumos de Fruta, Vinhos Branco, Tinto e Espumante, Chá e Café

25€ p.p.

Brunch servido das 11h00 às 15h00. Grátis para crianças até 2 anos.
50% de desconto para crianças até 12 anos.
A ementa pode ser ajustada sem aviso prévio.



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL ****

Rua Cônsul Dabney, 9901-856 Horta
(+351) 292 207 400 | rececao.faiial@azorishotels.com