



25/26

Réveillon

Menu

Cocktail de Fim de Ano...

Seleção de Canapés Variados, Crispy de Camarão com Molho Agridoce,
Touza de Queijo da Serra e Mel, Mini Vol-Au-Vent de Pato Confitado com Puré de Maçã,
Bombons de Alheira com Molho de Mostarda, Salmão Fumado com Pesto de Manjerição e Nozes,
Tártaro de Robalo com Manga e Gengibre

Para Começar...

Bisque de Sapateira
Tostinha de Centeio e Ervas

Seguimos no Mar com...

Lombo de Tamboril
Crosta de Broa e Arroz Cremoso de Gambas

O Prazer da Terra...

Porco Ibérico
Creme de Queijo da Serra, Crocante de Presunto, Batata Wiston e Espargos Verdes

O Doce que Reluz...

Parfait de Amêndoa
Toffe de Caramelo Salgado

Cafés e Mignardizes

Depois das 12 Badaladas...

Espumante e Passas

Buffet de Mariscos

Buffet de Doces, Frutas e Seleção de Queijos

Durante a Festa...

Caldo Verde com Broa de Milho

Preguinhos de Novilho