

Reveillon 2017 - 2018

Buffet

ENTRADAS FRIAS E QUENTES

Salada de Salmão, Beterraba e “Tapioca”
Salada de Presunto, Queijo Rabaçal e Frutos Secos
Salada de Alheira, Sweet Chilli e Cebolinho
Camarão ao Natural
Ameijoas à “Bulhão Pato”
Mexilhão Estufado
Canapés Diversos
Canja de Galinha do Campo

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau, Ameijoas Salteadas e Velouté de Mariscos e Algas
Lombinho Porco, Castanhas Assadas e Jus de Vinho Tinto e Alecrim
Linguini de Gambas
Empadão de Soja

Acompanhamentos:

Batata Nova, Ravioli de Cogumelos, Grelos da “Gândara”,
Cenourinhas e Cebolinhas Assadas

SOBREMESAS

Creme Brulée de Côco e Cardamomo
Arroz Doce do Baixo Mondego
Bolo de Chocolate e Caramelo “Salgado”
Brisa da Figueira
Petit-Fours Diversos
Sobremesas do Natal (Bolo-rei, filhoses e rabanadas)
Frutas Tropicais Laminadas
Seleção de Queijos e Enchidos

BEBIDAS

Vinhos Sweet Hotels, Águas e Refrigerantes
Espumante à Meia-noite

24H00 | **ESPUMANTE & 12 PASSAS**

24H00 | **FOGO DE ARTIFÍCIO**

ANIMAÇÃO MUSICAL

☎ 233 429 455

✉ reservations@sabirhoteis.pt

Adultos: 85€

Crianças 4-12 Anos: 50% Desconto

Crianças 0-3 Anos: *Gratuito*

Todos os valores apresentados incluem Iva à taxa legal.