Réveillon

2027

JANTAR BUFFET **31 DEZEMBRO 2026**

19H30 - 02H00

COCKTAIL NO JARDIM DE INVERNO
Welcome drink
Seleção de acepipes de boas-vindas do Chef

Salão Insulana

JANTAR BUFFET

SELEÇÃO DE FRIOS
Paté de salmão fumado, guacamole, húmus
com paprika fumada e pasta de queijo creme com ervas,
acompanhados de mini tostas e chips de tortilha
Torta de bacalhau
Quiche de cogumelos com queijo da ilha
Sapateira recheada
Mexilhão meia casca com molho verde e manga
Cocktail de camarão
Seleção de queijos com compotas regionais e frutos secos
Tábua de enchidos dos Açores, presunto e laranja laminada

SALADAS
Salada simples de pepino, tomate, alface e beterraba
Salada cremosa de brócolos com delícias do mar
Salada italiana
Salada de batata com queijo creme,
mostarda de dijon, bacon e pepino
Salada de tomate cherry com vinagrete
de ervas e queijo fresco
Salada de pera com verdes de inverno e redução de balsâmico
Salada agridoce de repolho roxo
com sementes de sésamo tostadas

SELEÇÃO DE QUENTES
Bisque de camarão
Polvo à lagareiro
Bacalhau com cebolada de pimentos e maionese de alho
Lombo de novilho corado com manteiga de ervas
Massa Penne com cogumelos frescos, pesto e queijo feta
Batatinha assada com orégãos
Puré de batata-doce com laranja
Arroz de sultanas com pinhões
Vegetais assados com azeite e alho

SOBREMESAS
Pannacotta de maracujá
Crumble de maçã e canela
Pudim de coco à antiga
Tarte cremosa de chocolate
Pudim conventual de laranja
Bolo de Natal
Bolo Rei
Espelho de fruta laminada
Cesto do padeiro

BEBIDAS
Vinho branco e tinto - seleção do hotel, cerveja,
refrigerantes, sumo, água mineral e café

ESPUMANTE E PASSAS À MEIA-NOITE

CEIA
Caldo verde, mini pregos e seleção de queijos regionais

55,00€
CRIANÇAS DOS 3 - 8

112,00€ ADULTO

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0 - 2

Bebidas incluídas . IVA incluído

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel

HOTEL DO CANAL T: +351 292 202 120 | hc@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HC** **@bensaudehotels**

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.