Réveillon

2027

JANTAR BUFFET **31 DEZEMBRO 2026**

Auditório Vitorino Nemésio e Tenda

19H00 - 03H00

COCKTAIL APERITIVO
Mini vol-au-vent com pasta de cogumelos
Cesta de massa filo com guacamole e camarão
Mil folhas de queijo creme e salmão fumado
Tortilha de salame e manjericão
Sumo de Laranja, Cocktail Signature Reveillón

QUENTES
Creme de marisco rico e texturado com coentros e croutons de alho
Lombos de peixe dos nossos mares braseados com molho de caldeirada rica em amêijoas
Bacalhau confitado em alho e azeite, gengibre e com crocante de broa
Bochechas estufadas em vinho do Porto e canela com castanhas glaceadas
Medalhão de Filé ao Vinho Madeira Velho e texturas de cogumelos silvestres

ACOMPANHAMENTOS
Risotto de lima, hortelã e queijo de São Jorge
Esmagada de batata-doce com trufa negra e manteiga de alho
Legumes sauté
Tofú grelhado com crosta de broa de milho, ervas e alho francês confitado

FRIOS
Espelho de camarão
Terrina de peixe
Pasta de enchidos em pão rústico
Quiche Lorraine com bacon
Torta de atum
Pastéis de bacalhau
Bolinhas de alheira
Croquetes de espinafres
Tábua de carnes frias
Tábua de queijos

SALADAS
Salada com frutos do mar
Salada de batata palha com frango, abacaxi e uva passa
Salada Waldorf com aipo, uva e maçã
Salada de couscous com feijão manteiga e legumes com molho teriyaki
Seleção de saladas simples

SOBREMESAS
Pastelaria Diversa
Espelho de fruta fresca

BEBIDAS
Vinho Branco e Tinto da Nossa Cave, Imperial, Sumos, Refrigerantes, Água, Café ou Chá.

BAR ABERTO
Whisky Novo, Vodka, Licor Baileys,
Vinho Tinto e Branco,
Espumante, Imperial, Sumos,
Refrigerantes, Água

CEIA
Caldo Verde, Mini Bifanas
Espelho de Carnes Frias e Queijos
Padaria Regional

69,50€
CRIANÇAS DOS 4 -12

139,00€ ADULTO

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0 - 3

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.
Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

HOTEL DO CARACOL T: +351 295 402 600 | hcl@bensaudehotels.pt | **BENSAUDEHOTELS.COM/HCL** @hoteldocaracol

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.