



HOTEL CASCAIS MIRAGEM

H E A L T H & S P A



REVEILLON 2024/2025

GALA DINNER

“UNDER THE STARS”

Under the Stars

JANTAR DE GALA DE PASSAGEM DE ANO

Deixe-se envolver pela elegância de uma noite inesquecível no Hotel Cascais Miragem Health & Spa e celebre a noite de Passagem de Ano com um Jantar de Gala Dançante num ambiente intimista, de grande glamour e muita alegria.

Celebramos a entrada do novo ano, num ambiente de requinte com um Jantar de Gala de 7 “momentos”, especialmente preparados para si, pelo nosso Chefe Executivo Paulo Nogueira e nosso Chefe Executivo de Pastelaria Elias Silva, acompanhados por música ao vivo de 3 elementos.

A nossa Passagem de ano 2024/2025 começará com um cocktail de boas-vindas com canapés e bebidas pelas 19h30 após o qual começará o jantar de Gala, no nosso salão principal, sempre acompanhados com vários momentos de música ao vivo com a cantora Joana Lobo Anta, Filipe Durães ao trompete e Fidu Fernandes nas teclas para poder dançar sempre que lhe apetecer.

À meia-noite, neste local privilegiado, tem a moldura única para festejar a entrada no Ano 2025 acompanhado por música, champagne e tradicionais uvas passas e desfrutar do espetáculo de Fogo de artifício e de drones na baía de Cascais (espetáculo sujeito às condições climatéricas).

Envolva-se neste ambiente, teste o seu palato e dance sempre que o momento e música o “convidar”.

Dress Code: Fato Escuro / Vestido de Cerimónia

Consulte os nosso Pack de Estadia + Jantar de Gala:
reservas@cascaismiragem.com

**HOTEL CASCAIS MIRAGEM,
UM MARAVILHOSO LOCAL DE INSPIRAÇÃO!**

Jantar Dançante

Menu

COCKTAIL

Bar Aberto & Acepipes

Cappuccino de foie gras, pmpada de pato trufado, berlinde de salmão, Bombom de alheira em kadaif e perolas de queijo com geleia de manga

JANTAR DE GALA

NA MESA

Sinfonia de manteigas, lima, presunto e ervas finas,
Seleção de pães

PARA COMEÇAR

Chartreuse de robalo & abacate, geleia de cardamomo, lula fresca,
Espargos selvagens, cremoso de limão e maionese de camarão

ENTRADA

Nanbanzuke de lagostins e vieras salteadas em sinfonia de legumes e rebentos orgânicos

PEIXE

Marmoreado de tamboril, aquarela estival, pó de laranja e jus de salsa

TIRA-GOSTO

Sorbet de romã & vodka

CARNE

Surf & Turf de vitela e camarão,
Batata Ana trufada, macaron de cenoura, molho Pad Thai

SOBREMESA

Ideias & tentações de Chocolate

CAFÉ & DIGESTIVOS

Cafés, chás, bombons e nossa escolha de digestivos

OS VINHOS

Vinho Branco Alentejo Montes das Bagas de Ouro Reserva
Vinho Tinto Alentejo Estrábico by Herdade do Montado

CELEBRAÇÃO DO NOVO ANO

Champagne Pommery Apanage & Uvas passas

Para mais informações, disponibilidade, preços e condições, por favor contacte-nos através do número:
210 060 613 ou e-mail: reservations@cascaismirage.com

Jantar Dançante

MENU VEGETARIANO & GLÚTEN FREE

COCKTAIL

Bar Aberto & Acepipes

Cappuccino de cogumelos, tofu, frutos seco e sálvia, rissol em caponata, empada de legumes trufados

JANTAR DE GALA

NA MESA

Sinfonia de manteigas, pérolas de queijo com geleia de manga, Berlinde de salmão fumado e bombom de alheira em kadaif

PARA COMEÇAR

Fricassé de cogumelos selvagens à bulhão pato

ENTRADA

Chartreuse de espargos & abacate, geleia de cardamomo, rosácea de beterraba, Vinagre de xerez e mirtilo, cremoso de limão

1º Prato

Marmoreado de legumes, páprica doce, aquarela estival, pó de laranja e jus de salsa

TIRA-GOSTO

Sorbet de romã & vodka

2º Prato

Naco de seitan na grelha com gengibre e citronela
Batata Ana trufada, macaron de cenoura e gel de tamarindo

SOBREMESA

Ideias & tentações do Chefe

CAFÉ & DIGESTIVOS

Cafés, chás, bombons e nossa escolha de digestivos

OS VINHOS

Vinho Branco Alentejo Montes das Bagas de Ouro Reserva
Vinho Tinto Alentejo Estrábico by Herdade do Montado

CELEBRAÇÃO DO NOVO ANO

Champagne Pommery Apanage & Uvas passas

Para mais informações, disponibilidade, preços e condições, por favor contacte-nos através do número:
210 060 613 ou e-mail: reservations@cascaismirage.com

Almoço de Ano Novo

As Entradas

Seleção de saladas verdes, rebentos e flores, queijo mozzarella com tomate e manjeriço,
Terrina de caça com frutos silvestres, espargos verdes, presunto com fios de ovos,
Charcutaria regional, leitão assado e rolos de sushi,
Variedade de verrines e outras gourmandises do chefe,
Molhos cumberland, cocktail, maionese light, vinagrete e azeites nacionais
Azeitonas marinadas, salada de frutos do mar, salada de polvo e salada grega, Cocktail de camarão e cremoso de abacate, salmão, halibute fumado, mexilhão de pimentada,
Terrine de peixe e folhas de espinafres, ovos cozidos com molho verde

Pratos Quentes

Sopa de peixe e marisco, minestrone de legumes,
Sinfonia do mar com polvo e lulas a la plancha, cremoso de lavagante,
Balotine de borrego, salsifis assado, castanhas, jus de canela com alcaçuz
Tornedó de vazia nacional com crosta de boa de milho e ervas frescas, puré de alho e jus reduzido
Gnocchi com espinafres e manga, molho de champagne e pistachio
Batata Ana com cogumelos, arroz de miúdos
Legumes assados, creme de balsâmico, brás de legumes, brócolos mimosa
Salgadinhos tradicionais; rissóis de camarão, pastéis de bacalhau, rissóis de carne

As Sobremesas

Para fatiar: bolo ópera, marjolaine de pistachios, dacquoise de avelã, bolo sacher, toucinho do céu,
Pão de ló de mel, chiffon de cenoura com chocolate, marmoreado de queijo, Pastéis de nata, eclairs de café,
paris brest praliné, brisas do Lis, tartes de chocolate, tartes de limão,
Tartes de fruta, mil-folhas de banana, mil-folhas de crème pistache, crème brûlée de baunilha,
Verrines: creme de manga, mousse cappuccino, mousse de chocolate, mousse de requeijão, tiramisú.
Sobremesas quentes: crumble de maçã, berries cream, pudim de croissant
Seleção de frutas, paleta de queijos portugueses e estrangeiros, compotas caseiras e marmelada
Bolachas & cesto de pães regionais

As Bebidas

Seleção de vinhos Miragem, Espumante nacional
Águas, refrigerantes, sumos e cafés

RESTAURANTE OÁSIS, 01 DE JANEIRO 2025, DAS 13H00 ÀS 16H00

Para mais informações, disponibilidade, preços e condições, por favor contacte-nos através do número: 210 060 613 ou e-mail: reservations@cascaismirage.com



HOTEL CASCAIS MIRAGEM

H E A L T H & S P A

★★★★★

VENHA PASSAR O REVEILLON NA NOSSA COMPANHIA

Para mais informações, disponibilidade e condições,
por favor contacte-nos através do número: 210 060 613
ou email: reservations@cascaismirage.com