

FIM DE ANO



01.01.2026

MENU JANTAR BUFFET

Creme aveludado de galinha com crocante de pão rústico

Salada da horta com vinagrete cítrico 

Salada de grão-de-bico e abacate em perfume de lima

Folhado de legumes da época, salada verde e tomate cherry

Caçarola de lentilhas e abóbora aromatizada com ervas do Atlântico 

Posta de bacalhau no forno com alho-francês, presunto crocante e azeite

Batatinhas ao murro, Legumes salteados na manteiga de ervas

Lombinhos de porco corados com molho do chef

Arroz de espinafres e frutos secos

Bifinhos de novilho grelhados com queijo e ananás dos Açores sobre puré de batata-doce

Bolo intenso de chocolate , “Natas do Céu” 

Pudim de feijão tradicional, Seleção de frutas da época

Queijos regionais dos Açores

Água , Sumos, Refrigerantes, Cerveja, Vinho Seleção
do Hotel (Branco, Tinto, Rosé), Chá e Café

55€ ADULTO
Crianças dos 3 aos 12 anos **27,50€**



T: + 351 296 960 900 | E: reservas@calourahotel.com | [BENSAUDEHOTELS.COM/CHR](https://bensaudehotels.com/chr)

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis 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 sobranes para fora do espaço de aquisição. PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.



FIM DE ANO

New Year

2026

01.01.2026

DINNER BUFFET MENU

Velvety Chicken Cream with Crispy Rustic Bread
Garden Salad with Citrus Vinaigrette 
Chickpea and Avocado Salad with a Hint of Lime

Seasonal Vegetable Puff Pastry with Green Salad and Cherry Tomatoes
Lentil and Pumpkin Casserole with Atlantic Herbs 

Oven-Baked Cod with Leeks, Crispy Prosciutto, and Olive Oil
Smashed Potatoes
Vegetables Sautéed in Herb Butter

Seared Pork Tenderloins with Chef's Sauce
Spinach and Dried Fruit Rice
Grilled Veal Medallions with Cheese and Azorean Pineapple on Sweet Potato Purée

Rich Chocolate Cake, "Cream from Heaven" 
Traditional Bean Pudding, Selection of Seasonal Fruits
Azorean Regional Cheeses

Water, Juices, Soft drinks, Beer, Hotel Selection
Wines (Red, White, Rosé), Tea and Coffee

55€ ADULT
Children age 3 to 12 27,⁵⁰€



T: + 351 296 960 900 | E: reservas@calourahotel.com | [BENSAUDEHOTELS.COM/CHR](https://bensaudehotels.com/chr)

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergens or potential triggers of intolerance. For more information, please consult our staff.
(DL 26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation (EC) #1169/2011 of October 25). The products on display or served are meant for on-site consumption,
and removing displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. FOR MORE INFORMATION,
PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.

