



• FELIZ 2020 •

LUNA HOTEL DA OURA

DIA 31 MENU ESPECIAL

Preço por pessoa: 80,00 €*
Crianças 6-12 anos: 50 % desconto

19h00 | Cocktail Bye Bye 2019

🌿 Champagne, Charming Cocktail, Gin Tonic, Port Tonic e sumo de laranja

20h30 | 24H00 Jantar Buffet

Seleção de Entradas

- 🌿 Terrina de mousse de Foie Gras, chutney de figos e amarguinha
- 🌿 Carpaccio de bacalhau e tártaro com pepino e endro
- 🌿 Salmão frio escalfado em chá verde com caviar do mesmo
- 🌿 Perolas de melão com vinho do porto e presunto ibérico
- 🌿 Seleção de enchidos portugueses
- 🌿 Tábua de queijos nacionais e internacionais
- 🌿 Pães vários, crackers e compotas
- 🌿 Molho de pimenta preta, gomos de laranja, chips de batata caseira

Seleção de Saladas

- 🌿 Vegetais frescos e variados, frutos e legumes
- 🌿 Frango, manga, abacate e maionese ligeira de laranja e gengibre
- 🌿 Quinoa, espargos e queijo feta & vinagreta de mel do Algarve
- 🌿 Batatinha miúda, couve & emulsão de pimenta preta
- 🌿 Pirâmide de camarões cozidos
- 🌿 Mexilhões marinados com aromas mediterrâneos

Sopas

- 🌿 Creme de cogumelos com espuma de presunto
- 🌿 Sopa de curgete, queijo fresco e chips de presunto

Buffet de quentes

- 🌿 Bacalhau com crosta de broa e grelos
- 🌿 Medalhões de tamboril com molho de manteiga rosa, pimentos e camarão
- 🌿 Lombrinho de porco preto com molho cremoso de cogumelos selvagens e avelã
- 🌿 Supremo de pintada recheado com alheira com castanhas e cebolinhas caramelizadas
- 🌿 Tagliatelle "al dente" com tomate cereja, pinhões e molho açafrão

Guarnições

- 🌿 Arroz branco e selvagem
- 🌿 Estufado de couve portuguesa e bacon
- 🌿 Legumes com molho de tomate e rosmaninho
- 🌿 Batata a murro com azeite e alho gratinadas com queijo da serra

Seleção de Sobremesas

- 🌿 Seleção de doces
- 🌿 Salada de fruta e fruta fresca laminada

Bebidas incluídas

Vinhos branco e tinto seleção Luna, sangria, digestivos, refrigerantes, cerveja nacional, águas, chocolate quente e serviço de cafetaria

24h00 | Celebração do Ano Novo 2020
(BAKUS PUB)

- 🌿 Brinde ao Ano Novo com espumante e passas

01h00 | Ceia de Ano Novo

- 🌿 Caldo verde, prego de novilho no pão, pão com chouriço, seleção de fritos, seleção de pastelaria

*Preços apresentados com IVA incluído: 55,00 € à taxa intermédia e remanescente taxa normal.

Confirmação de reserva e pagamentos: Após dia 01 de Novembro de 2019 será solicitado o pagamento integral da reserva, **NÃO REEMBOLSÁVEL**, após esta data não são permitidos alterações ou cancelamentos • As reservas só serão consideradas válidas após boa cobrança

Reservas | Reservations

T (+351) 289 009 400 | book@lunahoteis.com