

FOF

R E S T A U R A N T

PASSAGEM DE ANO 2019/20

COCKTAIL DE BOAS VINDAS – 20h00

Vinho do Porto Branco Tónico com limão e hortelã

Tartelete de guacamole com ovo de codorniz

Bite de queijo creme com cebolinho e salmão fumado

Espetada de curgete e queijo com camarão salteado

Bruschetta de tomate & presunto crocante

JANTAR A 5 MOMENTOS – 20h30

Bisque de Lagosta

Tranche de Corvina com puré de batata doce de Aljezur & espargos verdes selvagens

Sorvete de limão e hortelã

Magret de Pato com molho de mel e laranja, batata gratinada com trufa & legumes da horta

Cheesecake de caramelo & flor de sal com crumble de amêndoa

Bebidas servidas ao jantar

Vinho Herdade Grande Colheita Seleccionada | Água mineral | Refrigerantes e sumos | Seleção de digestivos & café

BRINDE DA MEIA-NOITE

Flute de Espumante & passas tradicionais

Festa de final de ano com animação de DJ – 00h00-03h00

Buffet de Ceia – 01h00-03h00

Caldo verde tradicional | Seleção de charcutaria e queijos | Bruschettas variadas: salmão fumado, queijo chèvre com mel e nozes, abacate, tomate & mozzarella | Seleção de Pastelaria & Fruta laminada

Bar aberto apenas durante a refeição, dentro da gama seleccionada.