



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 2:00

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE | 2024

MENU

JANTAR BUFFET | BUFFET DINNER

ASSORTED SALAD SELECTION

Lettuce mix, Tomato wedges, Grated carrot,
Red onion, Grated beetroot, Sweetcorn and Cucumber

PREMIUM SALAD SELECTION

Octopus salad, roe salad, chickpea salad with cod, seafood salad, caeser salad,
Greek salad, Fried goat's cheese salad with grapes and walnuts and Quinoa salad

STARTERS

Selection of savory snacks, Selection of cheeses and sausages, Selection of smoked fish
Selection of bruschetta, Cucumber with tuna tartare, Stuffed eggs with guacamole and Prawn cocktail

SEAFOOD STATION

Boiled prawns, fresh oysters, crab, whelks
Razor clams and Portuguese-style mussels

SAUCE STATION

Pesto sauce, Cocktail sauce, Caesar sauce, Yoghurt sauce, Tzatziki sauce, Sweet chilli sauce, Vinaigrettes,
Various hummus, pâtés, marinated olives and homemade pickles

MAIN DISHES

Seafood cream, Vegetable cream, Cod papillote with cornbread, almonds and cabbage sauté,
Octopus "à lagareiro" with sprouts and fried potatoes, Pork cheek with "migas",
Nacos da vazia with chestnuts and mushrooms, Basmati rice, Sautéed vegetables, Mashed potatoes flavoured with
garlic
and chives and Linguini nero do mar

FOR THE YOUNGEST

Grilled chicken steaks with vegetable julienne
Spaghetti with tomato sauce

DESSERTS

King cake, Chocolate log, Egg white tart, Bread pudding, Puff pastry,
White and dark chocolate mousse, Camel drool, Fruit pavlovas, Tartlets and Red velvet

SUPPER

Cabbage soup, Selection of cheeses and sausages, Mini bread with chorizo, Chicken pies,
Pork sandwiches, Quiches, "Pastel de nata", "Azevias", "Filhoses", "Bolo rei and Brigadeiros"

DRINKS INCLUDED

Selection of Quinta São Sebastião White, Red and Rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.

If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking.

PROGRAMA
PROGRAMME

19:00 - 20:30

Cocktail de Boas vindas
com aperitivos, canapés
ao Som do Violino

Welcome Cocktail
with appetisers, canapés
to the sound of the violin

20:30 - 23:00

Jantar de gala com música
ambiente ao vivo

Gala dinner & live music

BAR ABERTO | OPEN BAR

00:00 - 02:30

Contagem decrescente
Abertura de espumante,
passas da felicidade

Countdown
Sparkling wine, raisins

00:30 - 02:30

Festa & Ceia buffet
Party & Supper buffet

02:30

Final da Festa
de Passagem de Ano

The End
New year's eve party

FELIZ ANO NOVO!
Happy new year!

€165 PER PERSON
WITH DRINKS

CHILDREN UP TO 11 YEARS OLD: 50% DISCOUNT

BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 2:00

A MAGIA
DE ESTARMOS
JUNTOS!
THE MAGIC OF
BEING TOGETHER

REVEILLON
NEW YEAR'S EVE

2024

MENU

JANTAR BUFFET | BUFFET DINNER

SALADAS SIMPLES

Mix alfaces, Tomate gomos, Cenoura ralada,
Cebola roxa, Beterraba ralada, Milho doce e Pepino

SELEÇÃO DE SALADAS COMPOSTAS

Saladas de polvo, Salada de ovas, Salada de grão com bacalhau, Salada de frutos do mar, Salada caeser,
Salada grega, Salada de queijo de cabra frito com uvas e nozes e Salada de quinoa

ENTRADAS

Seleção de salgadinhos, Seleção de queijos e enchidos, Seleção de peixes fumados
Seleção de bruschettas, Pepino com tataro de atum, Ovos recheados com guacamole e Cocktail de camarão

ESTAÇÃO DE MARISCOS

Camarão cozido, Ostras ao natural, Sapateira, Búzios
Navalheiras e Mexilhão à portuguesa

ESTAÇÃO DE MOLHOS

Molho pesto, Molho cocktail, Molho caeser, Molho de iogurte, Molho tzatziki, Molho sweet chili,
Vinagretes, Hummus variados, Patês, Azeitonas marinadas e Pickles caseiros

PRATOS PRINCIPAIS

Creme de marisco, Creme de legumes, Papilote de bacalhau com broa, amêndoa e salteado de couve,
Polvo à lagareiro com grelos e batata a murro, Bochecha de porco com migas soltas,
Nacos da vazia com castanhas e cogumelos, Arroz basmati, Legumes salteados, Puré de batata
aromatizado com alho e cebolinho e Linguini nero do mar

PARA OS MAIS NOVOS

Bifinhos de frango grelhados com juliana de legumes
Esparguete com molho de tomate

SOBREMESAS

Bolo rei, Tronco de chocolate, Torta de claras merengada, Pudim de pão, Encharcada,
Mousse de chocolate branco e negro, Baba de camelo, Pavlovas de fruta, Tarteletes e Red velvet

CEIA

Caldo verde, Seleção de queijos e enchidos, Mini pão com chouriço, Empadas de frango,
Bifanas, Quiches, Pastel de nata, Azevias, Filhoses, Bolo rei e Brigadeiros

BEBIDAS INCLUÍDAS

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva.

PROGRAMA
PROGRAMME

19:00 - 20:30

Cocktail de Boas vindas
com aperitivos, canapés
ao Som do Violino

Welcome Cocktail
with appetisers, canapés
to the sound of the violin

20:30 - 23:00

Jantar de gala com música
ambiente ao vivo

Gala dinner & live music

BAR ABERTO | OPEN BAR

00:00 - 02:30

Contagem decrescente
Abertura de espumante,
passas da felicidade

Countdown
Sparkling wine, raisins

00:30 - 02:30

Festa & Ceia buffet
Party & Supper buffet

02:30

Final da Festa
de Passagem de Ano

The End
New year's eve party

FELIZ ANO NOVO!
Happy new year!

€165 POR PESSOA
COM BEBIDAS

CRIANÇAS ATÉ AOS 11 ANOS: 50% DE DESCONTO

RESERVA OBRIGATÓRIA