

A MAGIA  
DE ESTARMOS  
JUNTOS!  
THE MAGIC OF  
BEING TOGETHER

FLOR  
DE SAL  
BUFFET RESTAURANT

REVEILLON  
NEW YEAR'S EVE

2024

MENU

JANTAR BUFFET | BUFFET DINNER

MESA DE MARISCOS

Ostras com limão e salicórnia  
Mexilhão com molho virgem  
Camarão cozido com flor de sal  
Sapateira recheada com o seu coral  
Salada de polvo á algarvia  
Ceviche de robalo com abacate  
Salada grega

SEAFOOD TABLE

Oysters with lemon and glasswort  
Mussels with virgin sauce  
Boiled prawns with fleur de sel  
Crab stuffed with its coral  
Algarve octopus salad  
Sea bass ceviche with avocado  
Greek salad

MESA DE CARNES FRIAS

Presunto 9 meses de cura  
Leitão á bairrada  
Galantine de aves com pistácio  
Tabua de enchidos  
Terrina de caça  
Chamuças de vegetais

COLD MEAT TABLE

9-month cured ham  
Bairrada suckling pig  
Poultry galantine with pistachio nuts  
Sausage platter  
Game terrine  
Vegetable samosas

QUENTES

Creme de cogumelos com conhaque  
Bife Wellington  
Bochechas de porco confitadas  
Lombo de peixe manteiga com azeite de ervas  
Filetes de linguado com molho de champanhe  
Batata gratinada  
Arroz de frutos secos  
Legumes do mercado  
Lasanha de vegetais  
Tortelinis de ricotta e espinafres

HOT DISHES

Mushroom cream with cognac  
Beef Wellington  
Confit pork cheeks  
Butter fish loin with herb oil  
Sole fillets with champagne sauce  
Potato gratin  
Dried fruit rice  
Vegetables from the market  
Vegetable lasagne  
Ricotta and spinach tortellini

SOBREMESAS

Fonte de chocolate com profiteroles  
Crepe suzete  
Doçaria regional e festiva  
Fruta fresca laminada  
Tabua de queijos e enchidos

DESSERTS

Chocolate fountain with profiteroles  
Crepe suzette  
Regional and festive sweets  
Fresh sliced fruit  
Cheese and sausage platter

CEIA

Caldo verde, Preguinhos, Tabua de queijos e enchidos,  
Estação de salgados, Estação de camarão,  
Ostras, Mexilhão e Leitão assado.

SUPPER

Caldo verde, Preguinhos, Cheese and sausage platter,  
Savoury station, Shrimp station,  
Oysters, Mussels and Roast suckling pig.

BEBIDAS INCLuíDAS | DRINKS INCLUDED

Seleccção de Vinhos S. Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.  
Selection of S. Sebastião White, Red and Rosé wines, water, soft drinks, beer and coffee.

Caso tenha alguma intolerância alimentar agradecemos que nos informe, no ato da reserva.  
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking.

FELIZ ANO NOVO!  
Happy new year!

€155 POR PESSOA COM BEBIDAS  
PER PERSON WITH DRINKS

RESERVA OBRIGATÓRIA | BOOKING IN ADVANCE IS MANDATORY

PROGRAMA  
PROGRAMME

19:30

Cocktail de Boas vindas  
com aperitivos,  
canapés acompanhado  
de um momento de Saxofone ao vivo  
Welcome Cocktail with appetisers  
& canapés accompanied  
by live Saxophone performance

20:30

JANTAR BUFFET  
BUFFET DINNER

23:30

VAMOS FESTEJAR  
com Música ao Vivo  
e Bar Aberto

LET'S PARTY  
Live Band performance  
with Open Bar

23:59

Feliz Ano Novo !!!  
Abertura do espumante,  
Fogo de artifício  
Happy New Year!!!  
Sparkling Wine! Fireworks

00:30

Ceia  
Supper

02:30

Final da Festa  
de Passagem de Ano  
The end - New year's eve party

