

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00



CABANAS BEACH & NATURE

TAVIRA

★★★★



*...a alegria
de nos reunirmos!*
THE JOY OF BEING TOGETHER

Buffet

POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

€160

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS
RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE



HOTELS & RESORTS

Rua Tuberária Major . Cabanas de Tavira . 8800-591 Tavira . Algarve, Portugal . **RNET** 10217
T: +351 281 249 700 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call
book.cabanas@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com



FLOR DE SAL

BUFFET RESTAURANT

menu buffet

REVEILLON | NEW YEAR'S EVE

MESA DE FRUTOS DO MAR

Ostras com limão e salicórnia
Mexilhão com molho virgem
Camarão cozido com flor de sal
Sapateira recheada com o seu coral
Salmão fumado e suas ovas
Tataki de Atum com sésamo
Salada Montanheira

SEAFOOD TABLE

Oysters with lemon and glasswort
Mussels with virgin sauce
Boiled prawns with fleur de sel
Crab stuffed with its coral
Smoked Salmon with Salmon Roe
Tuna Tataki with Sesame
Traditional Algarve Montanheira Salad,
with tomato, cucumber, onion and herb

MESA DE CARNES FRIAS

Presunto 9 meses de cura
Leitão á bairrada
Paté de pato com pimenta verde
Tábua de enchidos
Folhados de espargos
Empadas de galinha
Cogumelos marinados

COLD MEAT TABLE

9-month cured ham
Bairrada suckling pig
Duck Paté with Green Peppercorns
Sausage platter
Asparagus Puff Pastries
Mini Chicken Pies
Marinated Mushrooms

QUENTES

Consommé de rabo de boi
Roast beef com molho bearnês
Barriga de porco confitada
Lombo de Bacalhau á Lagareiro
Filetes de linguado com camarão
Batata gratinada
Arroz árabe
Legumes do mercado
Canelones de espinafres
Raviolis de Abóbora

HOT DISHES

Oxtail Consommé
Roast Beef with Traditional Béarnaise
Confit Pork Belly
Lagareiro-Style Cod Loin - roasted with olive oil and garli
Pan-Seared Sole Fillets with Prawns
Potato gratin
Arabian Rice
Vegetables from the market
Spinach Cannelloni
Pumpkin Ravioli

SOBREMESAS

Fonte de chocolate com profiteroles
Crepe suzette
Doçaria regional e festiva
Fruta fresca laminada
Tábua 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, Tábua de queijos e enchidos,
Estação de salgados, Leitão e Presunto,
Pastelaria da época e regional

SUPPER

Cabbage soup, Portuguese garlic steak sandwich,
Cheese and sausage platter, Savoury station, Suckling Pig
and Cured Ham, Seasonal and Regional Pastry

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção 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 ou até 72 horas antes do evento. Não são permitidas trocas de pratos.
If you have any food intolerances, please inform us at the time of booking
or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE