

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00



CABANAS BEACH & NATURE

TAVIRA

★★★★



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

JANTAR *Buffet* DE FIM DE ANO
NEW YEAR'S EVE CELEBRATION BUFFET DINNER

160€

POR ADULTO | PER ADULT

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

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:00

**FLOR
DE SAL**
BUFFET RESTAURANT



menu buffet

RÉVEILLON | 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 herbs

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

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 DE GALA
GALA DINNER

23:00

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

02:00

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