

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:30



DONA ANINHAS
VIANA DO CASTELO
★★★★

... tempo de celebrar !

TIME TO CELEBRATE

JANTAR DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

POR PESSOA COM BEBIDAS
PER PERSON WITH DRINKS

€175

*CRIANÇAS ATÉ AOS 11 ANOS: 50% DE DESCONTO
*CHILDREN UP TO 11 YEARS OLD: 50% DISCOUNT

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



HOTELS & RESORTS

Largo Vasco da Gama, 38/41 4900-322 · Viana do Castelo · Portugal · RNET1308
T: +351 258 248 570 · Chamada para a Rede Fixa Nacional · National Fixed Network Call
book.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com · www.ap-hotelsresorts.com

31 DEZEMBRO
DECEMBER

19:30 · 02:30



JANTAR DE GALA GALA DINNER

set menu

REVEILLON | NEW YEAR'S EVE

COCKTAIL BOAS VINDAS | WELCOME COCKTAIL

Seleção de Aperitivos e Canapés
Selection of Appetisers and Canapés

ENTRADA | STARTER

Vieiras Braseadas em Manteiga Noisette sobre Puré de Ervilhas e Hortelã-Pimenta
Seared Scallops in Brown Butter on a Pea and Peppermint Purée

SOPA | SOUP

Creme de Castanha e Batata-Doce com Crumble de Presunto e Lascas de Queijo de Ovelha Curado
Chestnut and Sweet Potato Cream Soup with Cured Ham Crumble and Shavings of Aged Sheep Cheese

PEIXE | FISH

Lombo de Bacalhau Fresco com Migas de Broa de Milho, Paio de Porco Preto e Couve Kale
Fresh Cod Loin with Cornbread Crumbs, Black Pork Sausage, and Kale

TIRA-SABORES | PALATE-CLEANSER

Espumante com Sorvete de Limão e Gengibre
Sparkling wine with lemon and ginger sorbet

CARNE | MEAT

Medalhão de Novilho com Mil Folhas de Batata Gratinada e Molho de Cogumelos Selvagens
Beef Medallion with Gratinated Potato Mille-Feuille and Wild Mushroom Sauce

SOBREMESA | DESSERTS

Pudim de Abóbora com Gelado de Avelã e Granola de Citrinos e Frutos Secos
Pumpkin Pudding with Hazelnut Ice Cream and a Citrus & Nut Granola

CEIA | SUPPER BUFFET

Tábuas de Queijos e Enchidos; Mesa de Mariscos Variados;
Leitão Assado; Sobremesas Natalícias; Fruta Laminada
Cheese and Sausage Boards; Varied Seafood Table;
Roast suckling pig; Christmas Desserts; Sliced Fruit

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 Duo de cordas
Welcome Cocktail with appetisers & canapés accompanied by live String duo

20:30

JANTAR DE GALA
Acompanhado de piano
GALA DINNER
Accompanied by a piano

23:30

Let's Party
OPEN BAR | OPEN BAR

23:59

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

00:30

Abertura do Buffet
Buffet Opening

02:30

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