

31 DEZEMBRO  
DECEMBER

19:00 · 02:00



LAGO MONTARGIL

CONFERENCE & SPA

★★★★★



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

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

175€

POR ADULTO | PER ADULT

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



HOTELS & RESORTS

Estrada Nacional 2, 7425-144 Montargil, Portugal . RNET 5845

T: +351 242 241 250 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call  
book.montargil@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com



## menu buffet

### RÉVEILLON

#### INÍCIO ACONCHEGANTE

Creme de Espargos

#### DELÍCIAS FRESCAS

Saladas simples e desenhos ativos,  
salada de frutas, manga, abacaxi

Salada de noodles tailandesa, salada de pene,  
feijão verde, brócolos, napolitana e manjerição

Salada de tofu com legumes assados e mescla de alface,  
sapateiras, camarão, ostras

Leitão assado, tábua de enchidos e presunto serrano

Húmus de beterraba e tortilhas mexicanas,

bao com barriga de leitão, pickles e sweet chilli

Tacos de frango com guacamole,

Sortido de frituras (pasteis de bacalhau, Chamuças vegetarianas, croquetes)  
molho tártaro, tábua de queijos e compotas

#### SABORES DO OCEANO

Corvina no forno e bulhão pato de amêijoas

Caril de Mariscos, arroz basmati e legumes

#### DELÍCIAS DO CAMPO

Bifinhos de frango grelhado com molho romesco

Perna de cabrito assado no forno com arroz de miúdos e grelos

Bifinhos de novilho à portuguesa

#### VEGETARIANO

Cevadinha, cogumelos e espargos

Estufado de quinoa, grão. soja e pimentos

#### TENTAÇÃO DE DOCES

Cheesecake, bolo brigadeiro, pudim flan,  
Mousse manga, arroz doce com ananás caramelizado

**VEGAN** - Salada de Fruta, fruta à peça

#### CEIA PELA NOITE DENTRO

Caldo verde, Mesa de queijos e enchidos,

Mesa de marisco (camarão, sapateira e mexilhão),

Pão com chouriço, Bifanas, Sortido de Folhados, Sortido de salgados

Pasteis de natas, Sortido de Sobremesas Natalícias e Fruta Laminada.

#### BEBIDAS INCLUÍDAS

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

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.

NOTA : Serviço realizado em mesas partilhadas de 8 ou de 10 pessoas.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | RESERVA OBRIGATÓRIA

### 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

Contagem decrescente,  
abertura de espumante,  
passas da felicidade  
e fogo de artifício

Countdown, sparkling wine,  
raisins & fireworks

00:30 - 02:00

Festa & Ceia buffet  
Party & Supper buffet

02:00

Final da Festa  
de Passagem de Ano

The End  
New year's eve party



## menu buffet

### NEW YEAR'S EVE

#### WARM BEGINNINGS

Cream of asparagus soup

#### FRESH STARTERS

Simple and refreshing salads, fruit salad, mango, pineapple  
Thai noodle salad, penne salad, green beans, broccoli, neapolitan and basil  
Tofu salad with roasted vegetables and mixed lettuce, crab, prawns, oysters  
Roast suckling pig, platter of sausages and serrano ham  
Beetroot hummus and mexican tortillas, bao with suckling pig belly, pickles and sweet chilli  
Chicken tacos with guacamole, assorted fried foods (cod cakes, vegetarian samosa, croquettes) tartar sauce, cheese board and jams

#### FLAVOURS OF THE OCEAN

Oven-Baked meagre with clams in bulhão pato sauce  
Seafood curry with basmati rice and vegetables

#### COUNTRYSIDE DELIGHTS

Grilled chicken medallions served with romesco sauce  
Oven-Roasted kid goat Leg with giblet rice and turnip greens  
Veal medallions in portuguese style sauce

#### VEGETARIAN

Barley, mushrooms and asparagus  
Quinoa, grain, soybean and pepper stew

#### SWEET TEMPTATIONS

Cheesecake, brigadeiro cake, flan pudding,  
Mango Mousse, Rice Pudding with caramelised pineapple  
**VEGAN** - Fruit salad, fruit by the piece

#### SUPPER THROUGH THE NIGHT

Caldo Verde Soup (Traditional Portuguese kale and potato soup), Cheese and Charcuterie Board,  
Seafood Platter (prawns, crab, and mussels), Chouriço Bread (traditional Portuguese sausage bread)  
Bifanas (Portuguese pork sandwiches), Assorted Puff Pastries, Assorted Savoury Snacks  
Pastéis de Nata (Portuguese custard tarts), Assorted Christmas Desserts and Sliced Fresh Fruit.

#### DRINKS INCLUDED

Selection of S. 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 or up to 72 hours before the event. Changes of dishes are not permitted.

NOTE: The dinner service will be made in shared tables of 8 or 10 people.

FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE