

31 DEZEMBRO  
DECEMBER

19:30 · 02:00



LAGO MONTARGIL  
CONFERENCE & SPA

★★★★★



*...a alegria  
de nos reunirmos!*

THE JOY OF BEING TOGETHER

JANTAR DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

195€

POR ADULTO | PER ADULT

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE

31 DEZEMBRO  
DECEMBER

19:30 · 02:00



## 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

## CENTRO NÁUTICO RESTAURANTE

### JANTAR DE GALA GALA DINNER

## set menu

### REVEILLON | NEW YEAR'S EVE

#### COCKTAIL DE BOAS VINDAS

##### WELCOME COCKTAIL

#### AMOUSE BOUCHE

Salmão fumado, creme de queijo, funcho e aromas cítricos  
Gravlax, cheese cream, fennel and citrus notes

#### ENTRADA | STARTER

Pani Puri de vieiras e gamba, caril e coentros  
Pani puri filled with scallops and prawns, curry and coriander

#### PEIXE | FISH

Robalo, ragu de favas com chouriço, abóbora assada  
Sea bass with broad bean-chorizo ragout and roasted pumpkin

#### "GRANITÉ"

Granizado de limão com Gin Alentejano  
Lemon slushie with Alentejo gin

#### CARNE | MEAT

Novilho, batata "Dauphinoise", bimis, cogumelos e tomate cherry  
Beef, "Dauphinoise" potatoes, bimi, mushrooms and cherry tomato

#### SOBREMESA | DESSERTS

Cremoso de Laranja, marmelo, mel e crumble de frutos secos  
Orange cream with quince, honey and nut crumble

#### CEIA PELA NOITE DENTRO | SUPPER THROUGH THE NIGHT

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.  
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.

#### BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.  
Selection of Quinta São 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.

NOTA : Serviço realizado em mesas partilhadas de 8 ou de 10 pessoas.  
NOTE: The dinner service will be made in shared tables of 8 or 10 people.

PARA MAIS INFORMAÇÕES OU RESERVAS | FOR MORE INFORMATION OR BOOKINGS

RESERVA OBRIGATÓRIA | MANDATORY BOOKING IN ADVANCE

31 DEZEMBRO  
DECEMBER

19:30 · 02:00

## CENTRO NÁUTICO RESTAURANTE

### JANTAR DE GALA GALA DINNER

## set menu *Vegan*

REVEILLON  
NEW YEAR'S EVE



#### COCKTAIL DE BOAS VINDAS

WELCOME COCKTAIL

#### AMOUSE BOUCHE

Sagu, queijo creme e beterraba  
Sago, cream cheese and beetroot

#### ENTRADA | STARTER

Vegano Pani Puri de húmus de ervilha e grão com coentros  
Vegan Pani Puri with pea and chickpea hummus with coriander

#### PEIXE | FISH

Ragu favas e grão, cremoso de abóbora e cenoura assada  
Broad bean and chickpea ragout, creamy pumpkin and roasted carrot.

#### "GRANITÉ"

Granizado de limão com Gin Alentejano  
Lemon slushie with Alentejo gin

#### CARNE | MEAT

Bife de couve flor, romesco, pickles de cebola roxa, frutos secos (amêndoa, pistachos)  
Cauliflower steak, romesco sauce, red onion pickles, nuts (almonds, pistachios)

#### SOBREMESA | DESSERTS

Sopa de frutos vermelhos, granola, sagu e fruta fresca  
Red fruit soup, granola, sago and fresh fruit

#### BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Seleção de Vinhos Quinta São Sebastião Branco, Tinto e Rosé, água, refrigerantes, cerveja e café.  
Selection of Quinta São 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.

NOTA : Serviço realizado em mesas partilhadas de 8 ou de 10 pessoas.  
NOTE: The dinner service will be made in shared tables of 8 or 10 people.

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