

31

DEZEMBRO
DECEMBER



19:30
02:00



DONA ANINHAS
VIANA DO CASTELO
★★★★

A ÚLTIMA NOITE, O PRIMEIRO *brinde*
THE LAST NIGHT. THE FIRST TOAST.



JANTAR DE FIM DE ANO

NEW YEAR'S EVE CELEBRATION DINNER

185€

POR PESSOA COM BEBIDAS | PER PERSON WITH DRINKS

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 . RNET 1308
T: +351 258 248 570 . Chamada para a Rede Fixa Nacional . National Fixed Network Call
book.donaaninhas@ap-hotelsresorts.com . www.ap-hotelsresorts.com



DONA ANINHAS

VIANA DO CASTELO

★★★★★

31

DEZEMBRO
DECEMBER



19:30
02:00

JANTAR DE GALA | GALA DINNER

RÉVEILLON | NEW YEAR'S EVE

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Seleção de Aperitivos e Canapés

WELCOME COCKTAIL

Selection of Appetizers and Canapés

ENTRADA

Carabineiro Braseado, jus de crustáceos,
Puré de Aipo Fumado e Pickle de Funcho

SOPA

Crema de Espargos Brancos, Lascas de Presunto
Ibérico e Azeite de Cebolinho Trufado

PEIXE

Lombo de Bacalhau Fresco,
Açorda Cremosa de Camarão,
Molho Branco de Espumante
e Manteiga de Ervas

TIRA-SABORES

Vodka, Sorbet de Limão e Hortelã

CARNE

Medalhão de Novilho, Batata Pavé,
Funcho Caramelizado
e Molho de Boletos Assados

SOBREMESA

Pudim de Abóbora com Gelado de Noz,
Crumble de Bolacha e Gengibre

CEIA - BUFFET

Caldo Verde;
Tábuas de Queijos e Enchidos;
Mesa de Mariscos Variados;
Leitão Assado; Sobremesas Natalícias;
Fruta Laminada; Fonte de Chocolate

STARTER

Seared Scarlet Shrimp, Crustacean Jus,
Smoked Celeriac Purée, and Pickled Fennel

SOUP

White Asparagus Cream Soup,
Iberian Ham Flakes and Truffled Chive Oil

FISH COURSE

Fresh Cod Loin, Creamy Shrimp
Açorda (Traditional Bread Stew),
Sparkling Wine White Sauce
and Herb Butter

PALATE CLEANSER

Vodka, Lemon Sorbet and Mint

MEAT COURSE

Tenderloin Steak, Potato Pavé,
Caramelized Fennel
and Roasted Porcini Mushroom Sauce

DESSERT

Pumpkin Pudding with Walnut Ice Cream,
Biscuit Crumble, and Ginger

MIDNIGHT BUFFET

Caldo Verde (Traditional Green Cabbage
Soup); Cheese and Charcuterie Boards;
Assorted Seafood Station; Roasted Suckling
Pig; Traditional Christmas Desserts;
Sliced Fresh Fruit; Chocolate Fountain

PROGRAMA PROGRAMME

19:30

Cocktail de boas-vindas
com aperitivos
e canapés, acompanhado
por um duo de cordas ao vivo

Welcome Cocktail
with appetisers
& canapés accompanied
by live String duo

20:30

JANTAR DE GALA
Acompanhado
de piano

GALA DINNER
Accompanied
by Piano

23:00

Let's Party

OPEN BAR

23:59

Feliz Ano Novo !!!
Abertura do espumante
Happy New Year!!!
Sparkling Wine

00:30

Abertura do Buffet
Buffet Opening

02:00

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



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.

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