Reveillon Buffet

EUFÉMIA RESTAURANTE

MENU

Aperitivos

MESA DE QUEIJOS Trilogia dos Açores, Compotas e Grissinis

MESA DE MARISCOS
Salada de Polvo à Regional
Salada de Ameijoas
Sapateiras Recheadas
Camarões Cozidos
Molhos: Cocktail • Marie Rose •
• Chimichurri • Aioli

Entrada

SOPA DE CEBOLA À FRANCESA

Saladas

Salada Verde
Salada Coleslaw
Salada Waldorf
Salada de Repolho Roxo e
Creme Fresco
Salada de Cenoura com Laranja
Salada de Feijão Verde com Cebola
Salada de Tomate com Manjericão
Salada de Noodles com Soja
Salada de Batata com Bacon e
Cebolinho



Principais

FILETES DE ABRÓTEA Legumes Sazonais a Vapor com Manteiga de Orégãos e Molho Verde

> BACALHAU FRITO Cebolada, Ervas e Azeite Extra Virgem

LOMBINHOS DE
PORCO E PRESUNTO
Batatas com Alecrim e Molho
de Vinho do Porto

BOCHECHA DE VACA ESTUFADA Puré de Batata e Molho de Vinho Tinto

PEITO DE PERU
COM MEL E CRAVINHO
Repolho Roxo e Couve de Bruxelas

MIL FOLHAS DE VEGETAIS Creme Fresco com Açafrão

sobremesas

Creme Catalana
Tiramisù Clássico
Fruta Laminada
Cheesecake de Frutos Vermelhos
Bolo de Caramelo e Ganache de
Chocolate Branco
Duo de Mousse de Chocolate
Negro e Branco



preços & condições

87.00€

POR PESSOA a partir dos 12 anos

IDADES DOS 3 AOS 11 50% do preço de adulto IDADES DOS 0 AOS 2 Gratuito

Todas as taxas incluídas

BEBIDAS INCLUÍDAS

Vinho branco e tinto da nossa Seleção, refrigerantes, água mineral e gaseificada, café, descafeinado e chá.

JANTAR COM INÍCIO ÀS 20H00

RESERVAS geral@antilliahotel.com



