

Réveillon Zambeze

Jantar de Réveillon

(início às 20h)

APERITIVO

Espumante Casa da Ínsua | Vinho branco Casa da Ínsua Semillon

AMUSE BOUCHE

Chamuças | Camarão em massa kadaif | Profiteroles de queijo creme e salmão fumado
Cogumelos recheados com vegetais | Tostinha de queijo cabra mel e nozes
Palmiers de azeitonas | Vol Au Vent com recheio de sapateira | Tâmaras com bacon

ENTRADA

Mil folhas com seleção de queijos e presunto Pata Negra

PEIXE

Duo de camarão tigre e polvo braseados com arroz nero

CORTA SABORES

Licor de menta com gelado de lima e hortelã

CARNE

Magret de pato com redução de frutos vermelhos e puré de mandioca

SOBREMESA

Cremoso chocolate e mousse de lima com areia de frutas

CEIA

Queimada beirã | Caldo verde | Mini bifanas, pregos, e pão com chouriço | Leitão a trincar e batata chip | Chocolate quente, natinhas e bolinhas de berlim

Bebidas

Vinho Branco e Tinto Casa da Ínsua | Água | Refrigerantes | Cerveja | Café | Chá
Digestivos em bar aberto | Espumante Casa da Ínsua

Animação com DJ

Preço por pessoa: 165 €

Inclui jantar menu, ceia, bebidas e animação