

NEW YEAR'S EVE

EXCLUSIVE MENU

APPETIZER

Buffalo mozzarella salad with arugula, tomato and basil, flavored with pesto sauce

STARTER

Creamy lobster bisque, decorated with bread croutons and dill

FISH

Grilled sea bass fillet on squid ink linguine, served with sun-dried tomato sauce

SORBET

Lime sorbet flavored with vodka coulis

MEAT

Beef fillet with Port wine and Dijon mustard sauce, served with castle potatoes, portobello mushrooms, and green asparagus

DESSERT

Hazelnut and banana semifreddo, served with custard-vanilla sauce

DRINKS

Coffee or tea served with petits fours

WINES

White: Virgo | Red: Vargas

Price: €115.00 per person



SILVESTER

EXKLUSIVES MENÜ

KALTE VORSPEISE

Büffelmozzarella Salat mit Rucola, Tomaten und Basilikum, abgeschmeckt mit Pestosoße

WARME VORSPEISE

Hummer-Bisque angerichtet mit Gerösteten Brotwürfeln und Dill

FISCH

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Tintenfisch-Linguine, serviert mit sonnengetrockneter Tomaten-Soße

SORBET

Limetten-Sorbet mit Wodka Coulis

FLEISCH

Rinderfilet mit Portwein-Dijonsenf-Soße, serviert mit Schlosskartoffeln, Portobello-Pilzen und grünem Spargel

NACHSPEISE

Haselnuss-Banana Semifreddo mit Custard und Vanille Soße

GETRÄNKE

Kaffee oder tee mit petits fours

WEIN

Weißwein: Virgo | Rotwein: Vargas

Preis: €115.00 p.p. - mit Getränke



FIM DE ANO

MENU EXCLUSIVO

ENTRADA FRIA

Salada de mozzarella de búfalo, rúcula, tomate e manjeriço, aromatizada com molho pesto

ENTRADA QUENTE

Bisque de lagosta, decorado com crotons de pão e endro

PEIXE

Filete de robalo grelhado sobre linguine com tinta de choco, regado com molho de tomate seco

SORBET

Sorvete de lima aromatizado com coulis de vodka

CARNE

Filete de novilho com molho de mostarda Dijon e vinho do Porto, acompanhado de batata castelo, cogumelos Portobello e espargos verdes

SOBREMESA

Semi-frio de banana e avelã sobre molho de custarda e baunilha

BEBIDAS

Café ou chá com petits fours

VINHO

Branco: Virgo | Tinto: Vargas

Preço: €115.00 p.p. - bebidas incluídas

