



QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

JANTAR DE GALA DE RÉVEILLON

31.12.2026

APERITIVO

Kir Royal

MENU

Vieiras delicadamente coradas

servidas com salada de rúcula e um elegante molho de maracujá

Velouté de cogumelos silvestres

guarnecido com croûtons de brioche dourados e delicadas lascas de parmesão

Filete de robalo braseado

servido com esmagada cremosa de batata e funcho, beurre blanc de limão e ervas frescas

Sorvete de limão

aromatizado com um coulis de vodka

Filet mignon envolto em bacon

servido com mil-folhas de batata, legumes baby e um cremoso molho de vinho tinto

Entremet de queijo de cabra

com doce de figo e financier de mel

Café ou chá

Petits fours

BEBIDAS

Vinho Branco - Virgo

Vinho Tinto - Vargas

€115.00

Preço por pessoa - bebidas incluídas

New Year can be... just Splendid!



QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31.12.2026

APERITIF

Kir Royal

MENU

Delicately Seared Scallops

served with rocket salad and an elegant passion fruit sauce

Velvety Wild Mushroom Cream

topped with golden brioche croutons and delicate Parmesan shavings

Braised Sea Bass Fillet

served with creamy potato and fennel mash, lemon beurre blanc, and fresh herbs

Lemon Sorbet

flavoured with a vodka coulis

Bacon-Wrapped Filet Mignon

served with potato mille-feuille, baby vegetables and a creamy red wine sauce

Goat Cheese Entremet

with fig confit and honey financier

Coffee or tea

Petits fours

DRINKS

White wine - Virgo
Red wine - Vargas

€115.00

Price per person - drinks included

New Year can be... just Splendid!



QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

SILVESTER GALA-ABENDESSEN

31.12.2026

APERITIF

Kir Royal

MENU

Zart angebratene Jakobsmuscheln

serviert mit Rucolasalat und einer eleganten Passionsfruchtsauce

Samtige Pilzcremesuppe

verfeinert mit goldbraun gerösteten Brïoche-Croûtons und zarten Parmesanspänen

Wolfsbarschfilet

serviert mit cremigem Kartoffel-Fenchel-Püree, Zitronen-Beurre-Blanc und frischen Kräutern

Zitronensorbet

verfeinert mit einem Vodka-Coulis

Mit Speck umwickeltes Filet Mignon

serviert mit Kartoffel-Millefeuille, Baby-Gemüse und einer cremigen Rotweinsauce

Ziegenkäse-Entremet

mit Feigenkonfit und Honig-Financier

Kaffee oder Tee

Petits fours

GETRÄNKE

Weisswein - Virgo

Rotwein - Vargas

€115.00

Preis pro Person - mit Getränken

New Year can be... just Splendid!



QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

DÎNER DE GALA DE RÉVEILLON

31.12.2026

APÉRITIF

Kir Royal

MENU

Noix de Saint-Jacques délicatement poêlées

accompagnées d'une salade de roquette et d'une élégante sauce au fruit de la passion

Velouté de champignons

agrémenté de croûtons de brioche dorés et de délicates copeaux de parmesan

Filet de bar braisé

servi avec un écrasé crémeux de pommes de terre et fenouil, beurre blanc au citron et aux herbes fraîches

Sorbet au citron

parfumé d'un coulis de vodka

Filet mignon enrobé de lard

accompagné d'un mille-feuille de pommes de terre, de légumes primeurs et d'une sauce crémeuse au vin rouge

Entremets au chèvre

confit de figues et financier au miel

Café ou thé

Petits fours

LES BOISSONS

Vin blanc - Virgo
Vin rouge - Vargas

€115.00

Prix par personne - boissons incluses

New Year can be... just Splendid!