



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL *****

DIA DAS AMIGAS

FEMALE FRIENDS' DAY

13.02.2025

MENU ALMOÇO LUNCH MENU

SOPA
Soup

FILETES DE PEIXE PORCO COM MOLHO VILÃO
Fish Fillets with Villain Sauce

OU/ OR

LOMBINHO DE PORCO COM CAMARÃO E ANANÁS
Pork Tenderloin with Shrimp and Pineapple

SOBREMESA DA NOSSA PASTELARIA
Dessert from our Pastry

18,00 €
por pessoa, sem bebidas
per person, does not include beverages



AZORIS FAIAL GARDEN
RESORT HOTEL *****

DIA DAS AMIGAS

FEMALE FRIENDS' DAY

13.02.2025

JANTAR BUFFET

FRIOS

SALADA GREGA COM QUEIJO FETA
SALADA DE BATATA COM AIOLI, SALSA E CAMARÃO SALTEADOS
SALADA DE FRANGO, ERVILHAS, GRÃO E MOLHO PESTO
SALADA DE BETERRABA, FUNCHO, MAÇA, QUEIJO AZUL
E FRUTOS SECOS TORRADOS
SALADA DE ATUM MARINADO EM CITRINOS
COM TOMATE CEREJA, ABACATE, MANGA E COENTROS
SALADA DE COGUMELOS COM TOMATE SECO,
QUEIJO GRELHADO E RÚCULA
SALADA RUSSA COM SALMÃO E MAIONESE DE ALHO E SALSA
SALADAS SIMPLES DA ESTAÇÃO
TÁBUA DE QUEIJOS REGIONAIS . CESTA DE PÃES
TÁBUA DE ENCHIDOS REGIONAIS . FRITOS VARIADOS

QUENTES

CREME DE COUVE FLOR COM COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS
FILETES DE PEIXE PORCO COM MOLHO VILÃO
LOMBINHO DE PORCO COM CAMARÃO E ANANÁS
ARROZ DE AÇAFRÃO COM ERVILHAS
BATATA COM BACON E ERVAS
SALTEADO DE LEGUMES DA ÉPOCA

SOBREMESAS

FOFAS . COSCORÕES . MALASSADAS . SEMIFRIO DE ANANÁS
TARTE DE MAÇÃ . BRIGADEIRO . TORTA DE LARANJA
CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS . FRUTA DE LAMINADA
BOLO FRIO DE BOLACHA . PUDIM DE OVOS

BEBIDAS

VINHO TINTO E BRANCO AZORIS, SUMOS, ÁGUAS, CAFÉ

30,00 € POR PESSOA, COM BEBIDAS SELEÇÃO AZORIS

TEMA "ANOS 20"

RESERVAS E PAGAMENTOS ATÉ 11/02/2025

BUFFET DINNER

COLD

GREEK SALAD WITH FETA CHEESE
POTATO SALAD WITH PARSLEY, AIOLI AND SAUTÉED SHRIMP
CHICKEN SALAD WITH PEAS, BEANS AND PESTO SAUCE
BEETROOT, FENNEL AND APPLE SALAD WITH BLUE
CHEESE AND TOASTED DRIED FRUIT
CITRUS MARINATED TUNA SALAD WITH CHERRY TOMATOES,
AVOCADO, MANGO AND CILANTRO MUSHROOM SALAD
WITH SUN-DRIED TOMATOES, GRILLED CHEESE AND ARUGULA
RUSSIAN SALAD WITH SALMON, GARLIC AND
PARSLEY MAYONNAISE
SIMPLE SEASONAL SALADS
REGIONAL CHEESE BOARD . BREAD BASKET
REGIONAL SAUSAGES BOARD . ASSORTED FRIED

HOT

CAULIFLOWER CREAM SOUP WITH SLICED FRESH MUSHROOMS
FISH FILLETS WITH VILLAIN SAUCE
PORK TENDERLOIN WITH SHRIMP AND PINEAPPLE
SAFFRON RICE WITH PEAS
POTATOES WITH BACON AND HERBS
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

DESSERTS

FOFAS . COSCORÕES . MALASSADAS
PINEAPPLE SEMI-COLD CAKE . APPLE PIE . BRIGADEIRO
ORANGE PIE . RED FRUIT CHEESECAKE SLICED FRUIT
COLD BISCUIT CAKE . EGG PUDDING

BEVERAGES

AZORIS RED AND WHITE WINE, JUICES, WATER, COFFEE

30,00 € PER PERSON, WITH AZORIS BEVERAGES SELECTION

"THE TWENTIES" THEME

RESERVATIONS AND PAYMENTS UNTIL 11/02/2025