

Réveillon

2024-2025



AZORIS ANGRA GARDEN
PLAZA HOTEL *****

Jantar Buffet de Despedida de 2024

Porto Tónico para honrar 2024

ENTRADA

Aveludado de Marisco em Pão Rústico

SELEÇÃO DE FRIOS

Fiambre Assado com Ananás . Aspic de Frutos Vermelhos
Espelho de Camarão ao Vapor com Limão e Alho
Salada Verde da Estação . Tagliatelle de Cenoura
Torta de Salmão

SELEÇÃO DE QUENTES

Polvo à Lagareiro com Batata a Murro
Bacalhau com Presunto
Tornedó de Lombinho de Porco com Molho de Espumante e Cogumelos
Arroz de Pato Tradicional com Enchidos
Penne Al Pesto
Legumes Gratinados
Arroz Árabe
Batata Gratinada com Queijo da Ilha

SELEÇÃO DE SOBREMESAS

Brigadeiros de Chocolate, Manteiga de Amendoim e Coco
Rochedos . Semifrio de Snickers . Mil-folhas miniatura
D. Amélias . Salame de Chocolate . Cheesecake de Maracujá
Mousse de Manga . Espelho de Fruta Laminada

SELEÇÃO DE BEBIDAS

Sumos de Fruta, Vinho Branco e Tinto Azoris, Cafetaria

ESPUMANTE E PASSAS À MEIA-NOITE PARA BRINDAR A 2025

Ceia de Boas-Vindas a 2025

Caldo Verde . Tábuas de Queijos, Charcutaria, Enchidos e Tostas . Bifanas

95€ POR PESSOA. OFERTA PARA CRIANÇAS ATÉ 2 ANOS E 50% DE DESCONTO PARA CRIANÇAS DOS 3 AOS 12 ANOS. JANTAR SERVIDO EM MESAS COM MÁXIMO DE 6 PESSOAS, COM WELCOME DRINK A INICIAR ÀS 19H30. ANIMAÇÃO MUSICAL AO VIVO E BAR ABERTO, ATÉ ÀS 2H00. A EMENTA PODE SER AJUSTADA SEM AVISO PRÉVIO.

MÚSICA
AO VIVO
& Bar Aberto

Réveillon

2024-2025



AZORIS ANGRA GARDEN
PLAZA HOTEL ★★★★★

2024 Farewell Buffet Dinner

Port Tonic to honor 2024

STARTER

Shrimp Cream Soup in a Rustic Bread

COLD SELECTION

Roasted Ham with Pineapple . Red Berry Aspic
Steamed Shrimp with Lemon and Garlic
Green Salads . Carrot Tagliatelle . Salmon Roll

HOT SELECTION

Roasted Octopus with Olive Oil and Potatoes
Cod Fish with Smoked Ham
Pork Loins with Sparkling Wine Sauce and Mushrooms
Traditional Duck Rice with Smoked Sausage
Penne Al Pesto
Grilled Vegetables
Almond Rice
Grilled Potato with Azorean Cheese

DESSERTS SELECTION

Peanut Butter, Chocolate and Coconut "Brigadeiro"
Mini-chocolate Cakes with whipped Cream
Snickers Tart . Puff Pastry Miniatures . "D. Amélia" Traditional Sweet
Cookies and Chocolate "Salame" . Passion Fruit Cheesecake
Mango Mousse . Sliced Fruits

BEVERAGES SELECTION

Juice, White and Red Azoris Wine, Coffee and Water

SPARKLING WINE AND RAISINS AT MIDNIGHT TO TOAST TO 2025

2025 Welcome Supper

"Caldo Verde" Traditional Soup with Sliced Kale and Sausage
Cheese Boads with Ham and Charcuterie . Pork Steak Sandwich

€95 PER PERSON. OFFER FOR CHILDREN UP TO 2 YEARS AND 50% DISCOUNT FOR CHILDREN FROM 3 TO 12 YEARS. DINNER SERVED ON TABLES WITH A MAXIMUM OF 6 PEOPLE, WITH WELCOME DRINK STARTING AT 7:30 PM. LIVE MUSIC ENTERTAINMENT AND OPEN BAR, UNTIL 2AM. THE MENU MAY BE ADJUSTED WITHOUT PRIOR NOTICE

LIVE MUSIC
& Open Bar