

FIM-DE-ANO

NEW YEAR'S EVE

THE
EDITORIAL
GARDEN
HOTEL

PROGRAMA DE FIM-DE-ANO NEW YEAR'S EVE PROGRAM

APERITIVO | APPETIZER

Vinho Madeira

Madeira Wine

COUVERT | COUVERT

Seleção de Pães e Manteiga

Selection of Breads and Butter

ENTRADAS | STARTERS

Variedade de Queijos

Salada de Frutos do Mar

Croquetes / Chamuças / Pastéis

Saladas Variadas

Variety of Cheeses

Seafood Salad

Croquettes / Samosas / Pastries

Assorted Salads

SOPA | SOUP

Creme de Espargos com Croutons e Crocante de Presunto

Asparagus Cream Soup with Croutons and Crispy Ham

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Salmão Grelhado com Molho de Ervas

Filete de Espada com Molho de Maracujá

Tornedó com Molho de Vinho Madeira

Magret de Pato com Molho de Laranja

Grilled Salmon with Herb Sauce

Swordfish Fillet with Passion Fruit Sauce

Tornedó with Madeira Wine Sauce

Duck Breast with Orange Sauce

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Batata Torneada

Batata Noisette

Arroz de Manteiga

Legumes Frescos Salteados

Turned Potatoes

Noisette Potatoes

Butter Rice

Sautéed Fresh Vegetables

SOBREMESAS | DESSERTS

Salada de Fruta

Pudim de Caramelo

Bolo Brigadeiro

Cheesecake de Caramelo Salgado

Fruit Salad

Caramel Pudding

Brigadeiro Cake

Salted Caramel Cheesecake

VINHOS | STARTER

Seleção de Vinhos Branco e Tinto

Café e/ou Chá

Selection of White and Red Wines

Coffee and/or Tea

Após o jantar, subida aos terraços do hotel,
com serviço de espumante e passas.

*After dinner, access to the hotel terraces
with sparkling wine and raisins*

150€
POR PESSOA
PER PERSON

INFORMAÇÕES E RESERVAS | INFORMATION AND RESERVATIONS :

T | +351 291 201 240

E | reservas@hoteldocarmomadeira.com
