

MENU

BUFFET ANO NOVO

NEW YEAR'S BUFFET

THE
EDITORIAL
OCEAN WAY
HOTEL

BUFFET DE ANO NOVO

NEW YEAR'S BUFFET

1 JANEIRO 12H30 ÀS 15H00 | 1ST JANUARY 12H30 P.M. TO 03H00 P.M.

BUFFET DE SALADAS E ENTRADAS

- . Caldo de galinha no pote
- . Salada Ibérica de manga e camarão
- . Salada de feijão verde com ovos de codorniz
- . Salada de beterraba, nozes, mel e laranja
- . Lombo de porco laminado com puré de maçã assada
- . Tábua de enchidos tradicionais
- . Seleção de queijos com frutos secos e mel
- . Gaiado do Caniçal em escabeche
- . Cesta de mariscos e frutos do mar
- . Saladas simples

BUFFET DE PRATOS QUENTES

- . Filete de peixe-espada panado com banana
- . Atum em bife com molho vilão
- . Salmão em papelote com manteiga de ervas
- . Bacalhau gratinado com camarão
- . Arroz de pato no forno
- . Tornado de vitela com molho madeira
- . Peito de frango com molho demi glace e laranja

GUARNIÇÕES

- . Arroz de forno com amêndoas e passas
- . Batatinha assada no forno
- . Legumes baby salteados
- . Grelos salteados
- . Legumes assados com azeite e ervas

SOBREMESAS

- . Pudim de ovos com vinho Madeira
- . Tiramissú
- . Mousse de chocolate caseira
- . Cheesecake americano com frutos vermelhos
- . Croque en bouche de maracujá e rum
- . Arroz-doce tradicional
- . Mesa doces regionais
- . Fruta laminada

SALAD AND STARTER BUFFET

- . Chicken broth served in a pot
- . Iberian salad with mango and shrimp
- . Green bean salad with quail eggs
- . Beetroot salad with walnuts, honey, and orange
- . Sliced pork loin with roasted apple purée
- . Traditional cured meats board
- . Selection of cheeses with nuts and honey
- . Marinade skipjack tuna from Caniçal
- . Seafood and shellfish basket
- . Simple salads (lettuce, tomato, carrot, avocado, etc.)

HOT DISHES BUFFET

- . Breaded black scabbardfish fillet with banana
- . Tuna steak with molho vilão (traditional sauce)
- . Salmon en papillote with herb butter
- . Gratinated codfish with shrimp
- . Baked duck rice
- . Veal tournedo with Madeira wine sauce
- . Chicken breast with orange and demi-glace sauce

SIDE DISHES

- . Baked rice with almonds and raisins
- . Oven-roasted baby potatoes
- . Sautéed baby vegetables
- . Sautéed turnip greens
- . Roasted vegetables with olive oil and herbs

DESSERTS

- . Egg pudding with Madeira wine
- . Tiramisu
- . Homemade chocolate mousse
- . American cheesecake with red fruits
- . Passion fruit and rum croque en bouche
- . Traditional rice pudding
- . Regional sweets table
- . Sliced fresh fruit

- Buffet de Ano Novo celebrado com espumante | New Year's Buffet celebrated with sparkling wine
- Música ao Vivo | Live Music
- Crianças até aos 12 anos: 50% desconto | Children up to 12 years: 50% discount
- Reserva obrigatória | Reservation Required

62€
POR PESSOA
PER PERSON

Inclui espumante durante a refeição
Includes sparkling wine during the meal

INFORMAÇÕES E RESERVAS | *INFORMATIONS AND RESERVATIONS* :
T | +351 291 112 990
E | restaurante.oceanwayfunchal@editorhotels.pt

