

REVEILLON



CASINO

Party

2024 - 2025

MÚSICA AO VIVO E SHOW TEMÁTICO

31
DEZ

20
HORAS

HOTEL PARAÍSO DE ALBUFEIRA

WWW.MGEHOTELS.COM

289590000



PROGRAMA

20.00h

Cocktail

Espetáculo

21.00h

Jantar Buffet

Vinhos de mesa branco e tinto, sumos, refrigerantes, água mineral, café e digestivos
música ambiente durante o jantar

23.00h

Espetáculo

Música ao Vivo

00.00h

Brinde ao Novo Ano

Serviço de Espumante e Passas de Uva

Bar aberto

Música ao Vivo

02.00h

Ceia

04.00h

Fim da festa



Passagem de Ano 2024/2025

Menu Buffet

Creme de Marisco com mini tostas

~

Entradas

Pão quente variado, Salada de polvo, Salada de atum com feijão frade, Salada de delícias do mar com frutas, Salada de ovas com pimentos, Salada de frango com frutas, Salada veggie (rúcula, alface, tomate cherry, nozes, figos secos, amêndoa, milho), Cenoura à algarvia, Saladas simples, Molhos e desenhos (molho cocktail, molho aioli, molho sweet chilli, molho vinagrete, pickles, azeitonas), Espelho de leitão assado frio, Espelho de salmão fumado, Espelho de queijos e enchidos Perna de presunto, Camarão cozido

~

Show cooking:

*Miolo de Camarão salteado
Amêijoia à Bulhão Pato
Massas salteadas (esparquete, penne, fusili)
Molhos (tomate, bolonhesa, carbonara)*

~

Prato principal

Arroz do Mar à Algarvia

~

Bacalhau à Lagareiro

~

Salmão no forno com mel e endro

~

Lombinho de Porco Preto aromatizado com tomilho

~





RESTAURANTE & BAR

Bife do Lombo de Novilho grelhado

~

Roti de Peru no forno

~

Lasanha de Vegetais

~

Guarnições

Batatinha assada no forno com alho

~

Cenoura Baby, Couve de Bruxelas e Brócolos ao vapor

~

Arroz com Milho e Ervilhas

~

Batata Frita

~

Sobremesas

Torta de Laranja

Torta de Amêndoa

Trio Algarvio

Mousses Variadas

Pudim de Ovos caseiro

Semifrios variados

Bolos Diversos

Cascata de Fruta laminada

Salada de Fruta

Arroz Doce

Leite Creme

Sonhos

Pastéis de Gila

Pastéis Batata doce

Bolo Rei

Bolo Rainha

Gelatinas

~

Vinhos Branco e Tinto Seleção Especial MGE

Águas, Sumos, Cerveja, Café e Digestivos



POWERED BY FEELINGS

Visite o nosso site em / Check out our web site at www.mgehotels.com
Central de Reservas / Reservation Centre - reservas@mgehotels.com
Tel.: +351 289 590 003 . Fax: +351 289 590 099 . Nº Azul: 808 202 836



Passagem de Ano 2024/2025
Menu Ceia de Ano Novo

Caldo verde tradicional

~~

Pão com chouriço

~~

Salgadinhos

~~

Prego no pão (show cooking)

~~

Bacalhau à Brás



Brunch Buffet Menu

das 9.00 às 15.00h

Seleção de Quentes

*Ovo Mexido / Bacon / Salsicha inglesa / Panquecas / Feijão pequeno almoço/
Ovo cozido / Cogumelos / Tomate gratinado / Batata rosti /
Bifinhos da Vazia Grelhados*

Seleção de Charcutaria e Frios

*Fiambre Porco/ Fiambre Peru/ Chourição/ Mortadela/ Queijo Creme/ Queijo
fatiado/ Queijo Fresco/ Queijo curado/ Alface/ Pepino/ Tomate*

Seleção de Pão e Pastelaria

*Mini Pão rústico/ Mini Pão Integral/ Mini Pão Cereais/ Mini Pão malte
Pão Rústico fatiado/ Pão de Cereais fatiado/ Pão de forma / Pão de forma
integral / Maxi baguete / Mini croissant / Miniaturas*

Pastel de nata/ Napolitana chocolate/ Chausson/ Caracol

Bolo Caseiro fatiado

Doce de Laranja/ Doce de Pêssego/ Doce de Morango/ Cacau e Avelã

Manteiga com sal / Manteiga sem sal / Becel

Iogurte natural / Iogurte sabores

Leite Meio gordo / Leite Magro

Corn Flakes / Fibra / Argolas de chocolate e mel / Muesli

Espumante

Vinhos Branco e Tinto MGE

Sumo de Laranja e Sumo de Frutos Vermelhos

Café, Chás e Chocolate quente

Bolo Rei e Bolo Rainha

Buffet de Fruta da Época e Salada de Fruta Fresca

