

# Buffet de Réveillon

## *Reveillon buffet*

### Entrada . starter

Crème de alho francês e lavagante

Leek and lobster cream soup

### Pratos principais . main courses

Perca com molho de espumante e cebolinho . Perche with sparkling wine and chives sauce

Rosbife com molho de pimenta verde . Roastbeef with green pepper sauce

Penne *All'arrabiata* . Penne with *All'arrabiata* sauce

Secretos de porco com molho *Chimichurri* . Iberian pork with *Chimichurri* sauce

### Frios . cold food

Seleção de saladas simples & compostas

Selection of simple & composed salads

Leitão de Negrais & Roast suckling Pig

Combinado de marisco & Seafood platter

Tábua de queijos & charcutaria

Charcuterie & cheese board

### Sobremesa . dessert

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida

Christmas desserts & assorted pastries

Fruta laminada & salada de frutas . fresh fruits & fruit salad

### CONDIÇÕES GERAIS . GENERAL CONDITIONS

Jantar . dinner 31.12.2024

Horário . Time table: 19:30h - 23:00h

Preço por pessoa . price per person: 75,00 €

Bebidas incluídas . drinks included

(águas, refrigerantes e vinhos . water, soft drinks and wines)

Serviço buffet . buffet service

Mediante reserva prévia . previous reservation required

Oferta de garagem (mediante disponibilidade)

Contactos . contacts

beatriz.reu@olissippohotels.com

+351 967 668 110



Happy New Year!



IVA incluído à taxa legal em vigor . VAT included at the current tax