

2026

Buffet de Réveillon

New Year's Eve Buffet

Entrada . Starter

Aveludado de cogumelos com lascas de rabo de boi
Mushroom velouté with shredded oxtail

Pratos principais . Main Courses

Bacalhau lascado com creme de camarão e ervas
Flaked cod with prawn cream and herbs

Rosbife com molho Café Paris
Roast beef with Café Paris sauce

Cavatelli com ragù de legumes e caril
Cavatelli with vegetable ragù and curry

Naco de porco ibérico grelhado com manteiga de limão
Grilled Iberian pork loin with lemon butter

Frios . Selection of cold dishes

Seleção de saladas simples & compostas
Selection of simple and composed salads

Leitão assado de Negrais
Roast suckling pig from Negrais

Combinado de marisco
Seafood platter

Tábua de queijos & charcutaria
Cheese and charcuterie board

Sobremesas . Desserts

Doçaria típica de Natal & pastelaria sortida
Traditional Christmas sweets & assorted pastries

Fruta laminada & salada de frutas
Sliced fresh fruit & fruit salad

CONDIÇÕES GERAIS General conditions

Jantar . dinner: 31.12.2026
Horário . time: 19:30h - 23:00h
Preço por pessoa . price per person: 75,00 €
(Bebidas da casa incluídas)
(House beverages included)
Serviço buffet . buffet service
Mediante reserva prévia . upon reservation
Oferta de garagem (mediante disponibilidade)
Complimentary parking (subject to availability)

Contactos . contacts

beatriz.reu@olissippohotels.com
+351 967 668 110