

Reveillon

2027

JANTAR BUFFET 31 DEZEMBRO 2026

Auditoria Vitorina Nemésio e Tenda
19H00 - 03H00

COCKTAIL APERITIVO

Mini vol-au-vent com pasta de cogumelos
Cesta de massa filo com guacamole e camarão
Mil folhas de queijo creme e salmão fumado
Tortilha de salame e manjerição
Sumo de Laranja, Cocktail Signature Reveillon

QUENTES

Creme de marisco rico e texturado com coentros e croutons de alho
Lombos de peixe dos nossos mares braseados com molho de caldeirada rica em amêijoas
Bacalhau confitado em alho e azeite, gengibre e com crocante de broa
Bochechas estufadas em vinho do Porto e canela com castanhas glaceadas
Medalhão de Filé ao Vinho Madeira Velho e texturas de cogumelos silvestres

ACOMPANHAMENTOS

Risotto de lima, hortelã e queijo de São Jorge
Esmagada de batata-doce com trufa negra e manteiga de alho
Legumes sauté
Tofú grelhado com crosta de broa de milho, ervas e alho francês confitado

FRIOS

Espelho de camarão
Terrina de peixe
Pasta de enchidos em pão rústico
Quiche Lorraine com bacon
Torta de atum
Pastéis de bacalhau
Bolinhas de alheira
Croquetes de espinafres
Tábua de carnes frias
Tábua de queijos

SALADAS

Salada com frutos do mar
Salada de batata palha com frango, abacaxi e uva passa
Salada Waldorf com aipo, uva e maçã
Salada de couscous com feijão manteiga e legumes com molho teriyaki
Seleção de saladas simples

SOBREMESAS

Pastelaria Diversa
Espelho de fruta fresca

BEBIDAS

Vinho Branco e Tinto da Nossa Cave, Imperial, Sumos, Refrigerantes, Água, Café ou Chá.

BAR ABERTO

Whisky Novo, Vodka, Licor Baileys,
Vinho Tinto e Branco,
Espumante, Imperial, Sumos,
Refrigerantes, Água

CEIA

Caldo Verde, Mini Bifanas
Espelho de Carnes Frias e Queijos
Padaria Regional

69,50€
CRIANÇAS DOS 4-12

139,00€ ADULTO

OFERTA
CRIANÇAS DOS 0-3

Bebidas incluídas. Preços com IVA Incluído.

Para reservas ou mais informações, por favor, contactar o hotel.

HOTEL DO CARACOL

T: +351 295 402 600 | hcl@bensaudehotels.pt | BENSAUDEHOTELS.COM/HCL @hoteldocaracol

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobranes para fora do espaço de aquisição.
PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

New Year's Eve

2027

BUFFET DINNER **DECEMBER 31, 2026**

Vitorina Nemésio Auditorium and Tent

7 PM - 3 AM

APERITIF COCKTAIL

Mini vol-au-vent with mushroom pâté
Phyllo cup with guacamole and shrimp
Cream cheese and smoked salmon mille-feuille
Salami and basil tortilla
Orange juice, Signature New Year's Eve Cocktail

HOT

Rich, velvety seafood soup with cilantro
and garlic croutons
Fish loins from our local waters, basted with a
rich clam caldeirada sauce
Cod confit with garlic, olive oil and ginger, topped
with a crispy cornbread crust
Port wine and cinnamon-braised beef cheeks
with glazed chestnuts
Beef tenderloin medallion with aged Madeira
wine sauce and wild mushroom textures

SIDES

Lime and mint risotto with São Jorge cheese
Mashed sweet potatoes with black truffle
and garlic butter
Sautéed vegetables
Grilled tofu with a cornbread,
herb and garlic crust, confit leeks

CHILLED

Shrimp platter
Fish terrine
Regional sausage pâté on rustic bread
Quiche Lorraine with bacon
Tuna roulade
Cod fritters
Alheira croquettes
Spinach croquettes
Cold cuts board
Cheese board

SALADS

Seafood salad
Shoestring potato salad with chicken, pineapple and raisins
Waldorf salad with celery, grapes and apple
Couscous salad with butter beans and vegetables, teriyaki
dressing
Selection of simple salads

DESSERTS

Assorted pastries
Fresh fruit platter

DRINKS

Red and White Wine from our Cellars, Tap Beer,
Juices, Soft Drinks, Bottled Water, Coffee or Tea

OPEN BAR

Whiskey, vodka, Baileys Irish Cream,
Red and White wine,
Sparkling wine, Tap Beer, Juices,
Soft drinks, Bottled water

SUPPER

Caldo verde (Portuguese kale soup), Mini
bifanas (Portuguese pork sandwiches)
Cold cuts and cheese platter
Selection of regional breads

69,50€

CHILDREN AGES 4 -12

139,00€ ADULT

FREE

CHILDREN UNDER 3

Drinks included. VAT included.

For reservations or additional information, please contact the hotel.

HOTEL DO CARACOL

T: +351 295 402 600 | hcl@bensaudehotels.pt | [BENSAUDEHOTELS.COM/HCL](https://bensaudehotels.com/hcl)  [@hoteldocaracol](https://www.facebook.com/hoteldocaracol)

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergens or potential triggers of intolerance. For more information, please consult our staff. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation (EC) #1169/2011 of October 25). The products on display or served are meant for on-site consumption, and removing displayed or leftover items from the purchasing area is prohibited. FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF.