



FIM DE ANO NEW YEAR

24
25
24
25

PALÁCIO ESTORIL

✧

JANTAR DE GALA RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

TEMA/THEME

CASINO ROYALE 007

19h00

Cocktail de Boas-vindas | *Welcome Cocktail*

Música ao vivo e animação | *Live Music and Entertainment*

20h30

Jantar de Gala no Salão Atlântico | *Gala Dinner at Atlântico Salon*

Música ao vivo e animação | *Live Music and Entertainment*

23h00 - 02h00

. Atividade Casino, no Salão Europa | *Casino activity in the Europa Salon*

Ceia no Salão Europa | *Supper in the Europa Salon*

Dress Code

Fato escuro // *Dark suit*



MENU



Jantar de Gala Réveillon *New Year's Eve Gala Dinner*

Seleção de manteigas, patês e azeite
Selection of butter, pâtés, and olive oil

Aguachille de ostra com yuzo
Oyster aguachille with yuzo

Robalo marinado, manga, maracujá, amêndoa e caviar
Marinated sea bass, mango, passion fruit, almonds and caviar

Wellington de pregado e mexilhão, espargos, cenoura e açafrão
Turbot and mussel wellington, asparagus, carrot and saffron

Sour de tangerina com whisky cola
Tangerine whisky and coke sour

Lombo de novilho com espuma de batata fumada e esparregado de lavagante
Beef tenderloin with smoked potato foam and lobster purée

Laranja vermelha e noisette
Red orange and noisette

Mini pastel de nata
Mini custard tart

Champagne Pommery
Meandro branco e tinto / *Meandro white and red wine*

Águas, sumos, cervejas, refrigerantes, cafés
Waters, juices, beer, soft drinks, coffee

Bar Aberto Premium
Open Bar Premium



PALÁCIO ESTORIL

MENU

CEIA DE RÉVEILLON | NEW YEAR'S EVE SUPPER

Tabua de queijos

Cheese board

Tabua de charcutaria

Charcuterie board

Leitão assado

Roast piglet

Empadas de vitela

Veal Pies

Sapateira recheada

Stuffed crab

Caldo verde

Portuguese green cabbage soup

Mini preguinhos do lombo

Mini sirloin rolls

Mini Cheese burgers

Mini cheese burgers

Fruta laminada

Laminated fruit

Seleção de sobremesas do Hotel Palácio

Selection of desserts from Hotel Palácio

Se necessitar de apoio com alguma intolerância alimentar,
por favor contacte um colaborador que o ajudará com o
pedido.

*If you have any food restrictions, allergy or intolerance, please
inform a member of staff who will be happy to assist you.*

Serviço de Baby-sitting gratuito

Free Baby-sitting service



PALÁCIO ESTORIL

MENU



Brunch de Ano Novo New Year's Brunch

ESTAÇÃO DE BRUNCH / BRUNCH STATION

Estação de brunch (ovos mexidos, bacon estaladiço e salsichas de vitela)

Brunch station (scrambled eggs, crispy bacon and veal sausages)

Cogumelos salteados e tomate grelhado

Sautéed mushrooms and grilled tomatoes

Panquecas com maple syrup, chocolate e coulis de frutos vermelhos

Pancakes with maple syrup, chocolate and red fruit coulis

Misto de alfaces, pepino, tomate cherry, cenoura, beterraba e endívias

Mixed lettuce, cucumber, cherry tomatoes, carrots, beetroot and endive

Molho vinagrete, vinagrete balsâmico, molho cocktail e molho tártaro

Vinaigrette, balsamic vinaigrette, cocktail sauce and tartar sauce

Salada de legumes mediterrânicos, cogumelos marinados e rúcula

Mediterranean vegetable salad, marinated mushrooms and rocket

Salada waldorf com pato fumado

Waldorf salad with smoked duck

Salada caesar clássica

Classic caesar salad

Salada mozzarella de búfala com tomate cereja

Buffalo mozzarella salad with cherry tomatoes

Ceviche de salmão com citrinos, gengibre e legumes crocantes

Salmon ceviche with citrus fruits, ginger and crispy vegetables

Pannacotta de queijo de cabra com marmelo confitado

Goat cheese pannacotta with quince confit

Terrina de foie gras com chutney de pêra rocha e brioche tostado

Foie gras terrine with "rock" pear chutney and toasted brioche

Gambas ao natural

Natural prawns

Ostras

Oysters

Seleção de peixes fumados

Selection of smoked fish

Mini quiches de vegetais

Mini vegetable quiches

Melão com presunto

Melon with dry cured ham

Empadas de vitela

Veal pies

Se necessitar de apoio com alguma intolerância alimentar, por favor contacte um colaborador que o ajudará com o pedido.
If you have any food restrictions, allergy or intolerance, please inform a member of staff who will be happy to assist you.



PALÁCIO ESTORIL

SOPA / SOUP

Creme de cheróvia com piso de manjerição e frutos secos

Cherovia cream with basil and nuts

PASTA SHOW COOKING

Risotto de camarão com citrinose gengibre

Prawn risotto with citrus and ginger

PEIXE / FISH

Robalo braseado, batata dauphinoise e molho de champanhe rosé

Braised sea bass, dauphinoise potatoes and rosé champagne sauce

CARNE / MEAT

Leitão assado com laranja caramelizada, puré de cenoura e chips de batata-doce

Roast suckling pig with caramelised orange, carrot purée and sweet potato chips

SOBREMESAS / DESSERTS

Tábua de queijos portugueses e internacionais

Portuguese and international cheese board

Arroz-doce

Rice pudding

“Sericaia”

Esfera de chocolate

Chocolate sphere

“Bolo Rei” e/and “Bolo Rainha”

“Sonhos”

Se necessitar de apoio com alguma intolerância alimentar, por favor contacte um colaborador que o ajudará com o pedido.

If you have any food restrictions, allergy or intolerance, please inform a member of staff who will be happy to assist you.



PALÁCIO ESTORIL





PALÁCIO ESTORIL

HOTEL, GOLF & WELLNESS