



PENINA HOTEL  
& GOLF RESORT

\*\*\*\*\*

PENINA HOTEL & GOLF RESORT  
APRESENTA PRESENTS:

# BACK TO 80'S

*PASSAGEM DE ANO  
NYE PARTY*



**COCKTAIL DE BOAS VINDAS . BUFFET TEMÁTICO . ENTERTENIMENTO E FOGO DE ARTIFÍCIO**  
**WELCOME COCKTAIL RECEPTION . THEMED BUFFET . ENTERTAINMENT & FIREWORKS**



PENINA HOTEL  
& GOLF RESORT

\*\*\*\*\*

# BACK TO 80'S

PASSAGEM DE ANO  
NYE PARTY

RESTAURANTE SAGRES, JANTAR DINNER, 31/12/2025

## BUFFET DE FRIOS

Ostras frescas sobre gelo // Espelho de camarão, lagostae sapateira // Espelho de leitão, presunto e charcutaria // Espelho de carnes frias e patês // Espargos com molho Maltaise // Perna de porco à Montesquieux // Buisson de lagostim // Alcachofras à italiana // Sapateira recheada // Gravadlax de salmão // Frango coronado // Cocktail de toranja // Aspic de legumes // Salada Waldorf // Seleção de saladas simples // Vinagrete e molhos // Seleção de pães

## SOPAS

Creme de legumes com ervas finas // Bisque de crustáceos

## BUFFET DE QUENTES

Filete de robalo grelhado // Salmão com molho de champanhe // Fettuccine de camarão gratinado à Thermidor // Garoupa com molho de salsa e Noilly Prat // Supremo de frango do campo com sabayon de especiarias masala // Entrecôte de novilho na brasa com molho de trufa preta // Lombinho de porco com amêijoas // Pato à Bigarade // Ravioli de abóbora e amêndoas // Caril de seitan com legumes, leite de coco e chá do Príncipe

## GUARNIÇÕES

Jardinière de legumes bebé // Gnocchi debatatacomtrufa//

Batata grelhada // Arroz Jasmine

## SOBREMESAS

Donuts festivos // Arroz doce // Parfait de chocolate // Mille-feuille de Grand Marnier // Cheesecake de frutos do bosque // Tábua de queijos com pão de noz // Sortido de pastelaria Penina // Fondant de amêndoas com fios de ovos // Salada de fruta tropical // Mousse de framboesa // Charlotte Royal // Ilha Flutuante // Tarte Tatin // Profiteroles

## COLD BUFFET

Fresh oysters on ice // Shrimp, lobster & crab mirror // Suckling pig, dry-cured ham & charcuterie mirror // Selection of cold cuts, terrines & pâtés // Asparagus with Maltaise sauce // Montesquieux-style pork ham // Dublin Bay prawn buisson // Italian-style artichokes // Dressed crab // Salmon gravadlax // Coronation chicken // Grapefruit cocktail // Vegetable aspic // Waldorf salad // Selection of simple salads // Dressings & sauces // Selection of freshly baked breads

## SOUPS

Organicvegetables velouté with fine herbs // Crustacean bisques

## HOT BUFFET

Grilledseabass fillet // Salmon with champagne sauce // Thermidor-style prawn fettuccine // Grouper with parsley & Noilly Prat sauce // Farm chicken supreme with masala sabayon // Roasted beef entrecôte with black truffle sauce // Pork filet mignon with clams // Duck à l'Orange // Pumpkin & almond ravioli // Seitan curry with vegetables, coconut milk & lemongrass

## SIDES

Babyvegetable jardinière // Potato gnocchi with truffle // Grilled potatoes // Jasmine rice

## DESSERTS

Festive doughnuts // Sweet almond rice // Chocolate parfait // Grand Marnier mille-feuille // Wild berry cheesecake // Cheese platter with walnut bread // Assorted Penina pastries // Almond fondant with egg threads // Tropical fruit salad // Raspberry mousse // Royal Charlotte // Floating island // Tarte Tatin // Profiterolese



PENINA HOTEL  
& GOLF RESORT

\*\*\*\*\*

Seleção devinhos, refrigerantes, água mineral com e sem gás, cerveja e café. Selection ofwines,soft drinks,stilland sparkling mineral water, beer and coffee.