

PASSAGEM DE ANO

2019

Golden Years

Venha celebrar a entrada em 2019 na melhor companhia e com muita animação. A entrada no novo ano promete ser única e repleta de emoções, tendo como fundo o extraordinário fogo de artifício sobre o West Cliffs. Disponibilizamos transporte entre Praia D'El Rey e West Cliffs Club House.

PROGRAMA

19H30

Cocktail de Boas-Vindas

20h30

Jantar buffet com momentos de música ao vivo com a banda Shakra

00h00

Espumante e passas • Espectáculo com fogo-de-artifício

00h30

Ceia e animação até às 02h00

COCKTAIL - 19h30

- Robalo da costa , citrinos , blinis , ovas de peixe e creme fraiche
- Cheesecake de cabra, doce de cebola roxa e tomate xuxa
- Brandade de bacalhau e tapenade de azeitona preta
- Cannellone de pepino, rabano e ostras
- Mini tartes de abóbora e ricotta, mel de especiarias
- Parfait de fígado de galinha e bacon crocante

BEBIDAS

- Pinta Negra branco e tinto
- Água
- Sumos
- Refrigerantes
- Cerveja

MENU BUFFET - 20h30

SALADAS E ENTRADAS

- Sushi
- Ceviche de dourada e carapau
- Salada de lulas, soja e gengibre
- Polvo, batata primor e pimentão doce
- Ostras portuguesas e vinaigrettes
- Sapateira recheada
- Mexilhão marinado
- Camarão cozido com flôr de sal
- Salmão fumado
- Salmão marinado com beterraba e citrinos
- Legumes grelhados, queijo fresco e pesto de tomate assado
- Funcho com salada de quinoa e laranja
- Mússaca vegetariana com tzatziki de maçã
- Salada caesar classic
- Carpaccio de tomate, mozzarella e pesto de coentros
- Terrinas, patés e selecção charcutaria
- Seleção de queijos
- Compotas, cräckers, grissinis e frutos secos
- Saladas simples: pepino, cenoura ralada, tomate, pimentos e mescla de Alfaces
- Molhos: vinaigrette balsâmico, vinaigrette limão, cocktail, maionese de alho, tártaro
- Azeitonas marinadas, Picklës

QUENTES

- Cónsomé de frutos do mar com lagostim e legumes
- Creme de legumes
- Garoupa em cama de alho francês e bisque
- Bacalhau meia cura com crosta de ervas e pastinaca
- Arroz de marisco (show cooking)
- Perna de cordeiro com mel, tomilho, ginja e vinagre de xerez
- Rolo de peru assado no forno
- Rosbife tipo Wellington
- Lasanha de legumes
- Batata primor assadas
- Arroz de frutos secos
- Legumes assados com azeite, tomilho e alho
- Salgadinhos da Tia Almerinda

SOBREMESAS

- Estação de frutas, a combinar com chocolates
- Fondue,
- Trufas
- Mousse de chocolate
- Crème brulée,
- Brownie,
- Fraisier rocher
- Pão de ló de laranja
- Panacotta de côco com abacaxi
- Sticky toffee
- Profiteroles de framboesa
- Royal de caramelo
- Verrines de bergamota
- Tartelettes de maçã

BEBIDAS

- Pinta Negra branco e tinto
- Água
- Sumos
- Refrigerantes
- Cerveja

MEIA-NOITE - 00h00

- Vinho espumante & passas

CEIA - 00h30

- Caldo verde
- Canja de galinha com hortelã
- Pregos em mini baguette
- Pão com chouriço
- Seleção de pães e charcutaria
- Tábua de queijos nacionais e internacionais, compotas
- Seleção de salgadinhos
- Variedade de quiches
- Pastel de nata
- Tarte de amêndoa
- Bolo rainha
- Pão-de-ló
- Salada de fruta

PREÇOS

125€ P.P.

Residentes Praia D'El Rey

155€ P.P.

Cientes Regulares

Programa não disponível para crianças com menos de 12 anos

CONDIÇÕES DE RESERVA E PAGAMENTO

- A reserva só será válida mediante o pagamento da totalidade do valor, aquando da reserva.

Nóta

- É possível utilizar o desconto do Cartão de Residente, sobre o preço apresentado
- Será providenciado transpôrte entre o Praia D'El Rey e o West Cliffs, incluído no valor do menu

Reservas e informações:
NewYear@westcliffs.com