Jantar e Animação Especial
com artista convidado

A PARTIR DAS 19H00

Welcome Cocktail
Melão com presunto e hortelã
Espetadinha de camarão e abacaxi
Tarte de queijo, azeitona e tomate seco
Vol-au-vent de cogumelos e frango
Uva, queijo e noz
Hummus com dips de legumes
Novilho em croquete

Entrada
Carabineiro com puré de manga e refrescante de abacate e lima

Peixe
Garoupa corada com batatinha caramelizada, cremoso de marisco e apontamentos de salicórnia e rebentos

Limpa palato
Sorbet de lima e gengibre com areia de abacaxi

Carne
Vitela branca em massa fina e estaladiça, puré de couve flor, espargos frescos salteados e acelgas baby

Sobremesa
Éclair de limão merengado

00H00

BEM VINDO 2022! BRINDE AO ANO NOVO COM ESPUMANTE E TRADICIONAIS PASSAS

Ceia de Ano Novo
Caldo verde com chouriço regional
Mesa de queijos regionais e internacionais
Tábua de presunto e charcutaria
Mini pão com chouriço
Buffet de sobremesas
Fruta laminada
Mini pregos

Bebidas Incluídas
Vinho branco, tinto e rosé - seleção Luna - água, refrigerantes, cerveja e café

PREÇO POR PESSOA: 120€

Crianças até os 5 anos: grátis
Crianças dos 6 aos 10 anos: 50% de desconto
***Preços com taxas e IVA incluído:** €95 à Taxa Intermédia e remanescente
CONDIÇÕES DE RESERVA:
Até 13.12: Reserva sem depósito, devendo ser liquidada até esta data.
A partir de 14.12: Reserva mediante pagamento a 100%. Cancelamento não reembolsável a partir de 14.12.
É obrigatória a apresentação de Certificado Digital COVID ou teste negativo. O Programa poderá ser alterado de forma a respeitar todas as diretrizes da DGS em vigor à data do evento.

INFORMAÇÕES E RESERVAS | +351 289 009 400 | 241 247 410 | hotelturismo@lunahoteis.com | www.lunahoteis.com

Brunch de Ano Novo

DAS 12H00 ÀS 15H00

Mesa de Entradas e Saladas

Mescla de alfaces e rabanetes, milho ao vapor, lâminas de beterraba, folhas de pepino e sésamo preto

Salada grega, salada de polvo e coentros

Salada césar de frango

Mexilhão com avinagrado de pimentos e cebola roxa

Sapateira recheada e camarão cozido ao sal

Espargos verdes salteados com tomate cherry e lascas de parmesão, tomate e queijo fresco com manjericão

Tábua de queijos Portugueses e internacionais

Tábua de queijos e enchidos

Seleção de salgadinhos

Buffet de Quentes

Caldo de aves com hortelã

Bacalhau fresco regado com azeite de alho

Cabrito assado com batatinha a murro, grelos salteados e arroz aromático

Mesa de Sobremesas

Doces tradicionais

Fruta laminada

PREÇO POR PESSOA: 30€

BEBIDAS NÃO-INCLUÍDAS

Crianças até os 5 anos: grátis
Crianças dos 6 aos 10 anos: 50% de desconto
*Preços apresentados com IVA incluído.

CONDIÇÕES DE RESERVA:
Até 13.12: Reserva sem depósito, devendo ser liquidada até esta data.
A partir de 14.12: Reserva mediante pagamento a 100%. Cancelamento não reembolsável a partir de 14.12.
É obrigatória a apresentação de Certificado Digital COVID ou teste negativo. O Programa poderá ser alterado de forma a respeitar todas as diretrizes da DGS em vigor à data do evento.