

Déveillon 2021

com artista convidado
DAS 19H30 ÀS 2H00

Folhado de massa filo com queijo de cabra, figos secos em folhas verdes salpicadas com brunesa de dióspiro e romã, em calda de figo da Índia



Creme de santola, ponte de croutons, ervas aromáticas e camarão



Duo de lagosta e garoupa, aveludado de lagosta e conhaque, puré de ervilhas e aipo com brick de arroz selvagem



Lombo de novilho assado com molho de cogumelos selvagens, batata gratinada e grelos salteados



Delícia de castanhas, mousse de lima e pistácio, com calda de frutos vermelhos



Café e Licores

Bebidas

Vinho branco: Dão Messias Selection, Doc

Vinho tinto: Dão Quinta do Penedo, Doc
Águas minerais, refrigerantes, cervejas e café

Espumante: Quinta de Cabriz bruto
Digestivos

A PARTIR DA 1H00 SERVIMOS UM BUFFET COM FINGER FOOD E CALDO VERDE, ACOMPANHADO DE CACAU QUENTE, PARA CONTINUAR A DIVERTIR-SE AO SOM DO NOSSO ARTISTA CONVIDADO.

PREÇO POR PESSOA: 90€

Crianças até aos 5 anos: Grátis.
Crianças dos 5 aos 10 anos:
50% de desconto.
Preços apresentados com IVA incluído. 72€ à taxa intermédia e remanescente à taxa normal.

CONDIÇÕES DE RESERVA
Até 13.12: Reserva sem depósito, devendo ser liquidada até esta data.
A partir de 13.12: Reserva mediante pagamento a 100%.
Cancelamento não reembolsável a partir de 14.12.

O Programa poderá ser alterado de forma a respeitar todas as diretrizes da DGS válidas à data do evento. Caso esteja em vigor, será obrigatória a apresentação de Certificado Digital COVID ou teste negativo.

Déveillon

2021-2022



Luna
Hotel de Tábua
★ ★ ★ ★
Nature & Wellness Center



Brunch de Ano Novo

DAS 12H00 ÀS 15H00

Pastelaria

Cereais, tábuas de queijos, iogurtes, compota de frutas, croissants, pãezinhos e sumos de fruta variados

Frios

Salmão e outros peixes fumados, terrina de peixe e mariscos, melão com presunto de Chaves e espelho de carnes frias

Saladas Simples

Seleção de alfaces, tomate, rúcula, grão com coentros, arroz com milho, beterraba e feijão frade

Saladas compostas

Salada mista, salada russa, salada de frango com ananás e aipo, salada niçoise, salada caprese, salada grega, salada de polvo em vinagrete e outras iguarias do Chef
Molhos: vinagrete, cocktail, mostarda e iogurte

Quentes

Creme de legumes perfumado com oliva e coentros

Peixes

Bacalhau lascado com pimentos salteados em oliva
Medalhões de espadarte braseados com ervas aromáticas

Carnes

Vitela no forno com molho de vinho da Madeira e cogumelos
Cachaço de porco recheado com enchidos

Sobremesas e bebidas

Doces variados de autoria do nosso Chef
Fruta fatiada
Cesto de frutas
Água mineral, sumos de frutas variados
Refrigerantes, cerveja
Seleção de vinhos Luna
Café, leite e chá

PREÇO POR PESSOA: 30€

Crianças até aos 5 anos: Grátis
Dos 6 anos aos 10 anos:
50% de desconto.
Preços apresentados com IVA incluído. 21€ à taxa intermédia e remanescente à taxa normal.

CONDIÇÕES DE RESERVA

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

Réveillon
2021-2022

Luna
Hotel de Tábua

★ ★ ★ ★
Nature & Wellness Center