Luna
Hotel de Tábua



Réveillon

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Mini folhados: Vol-au-vent de cogumelos silvestres · Vol-au-vent de camarão e alho
Mini salgados: Rissóis de camarão · Croquetes de carne · Pastéis de bacalhau · Empadas de galinha

BUFFET DE ENTRADAS

Carnes frias laminadas, enchidos regionais, saladas simples e compostas, acompanhamentos e mini bruschettas

BUFFET DE MARISCO E BIVALVES

Camarão cozido · Amêijoas à Bulhão Pato · Mexilhões com molho vinagrete · Paté de sapateira com tostas

SOPA

Aveludado de castanhas e cogumelos

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

Lombo de salmão com crumble de pistácio

CARNE

Medalhões de novilho selados, com molho trufado de cogumelos selvagens
Acompanhamentos: Arroz basmati · Cuscuz de legumes · Puré de batata-doce · Legumes salteados

BUFFET DE SOBREMESAS

Seleção de doces · Fruta fresca laminada · Tábua de queijos com mel e frutos secos

CEIA · 00H30

Caldo verde · Pão com chouriço · Empadas de galinha · Buffet de sobremesas · Cacau quente

BEBIDAS SELEÇÃO LUNA

Bar aberto com água, sumos, refrigerantes, cerveja de pressão e vinho a copo.

As mesas são partilhadas.

*Preço com IVA incluído à taxa legal em vigor. Crianças dos 4 aos 12 anos, inclusive: 65€. Crianças dos 0 aos 3 anos: grátis.

Condições:
30% de depósito não reembolsável até ao dia 30.11.2026. O remanescente deverá ser liquidado até 26.12.2026. Após 26.12.2026, a reserva fica sujeita ao pagamento de 100%.
Cancelamentos, alterações ao número de pessoas e não comparência: não reembolsável a partir de 26.12.2026.

Informações e reservas: +351 235 249 170 | +351 289 009 400 | book@lunahoteis.com