




Gala Fim de Ano


Bebidas

Vinho Branco – Catarina
Vinho Tinto - Virgo


Menu



Carpaccio de salmão fumado com alcaparras crocantes, aromatizado com molho de mostarda, decorado com tomate cherry




Aveludado de cogumelos frescos, decorado com crotons de pão e ervas aromáticas




Paupiete de espada com curgete e camarão, sobre Tagliatelle verde, servido com molho de crustáceos

Sorvete de tangerina com coulis de frutos silvestres



Filete de novilho corado em manteiga de salva, acompanhado de legumes salteados e timbale de batata doce com castanhas, regado com molho de vinho Madeira



Bolo de laranja recheado com cremoso de chocolate e laranja, glaceado com chocolate preto sob molho de baunilha

Café ou chá
Petits fours

€110.00

Preço p/ pessoa – *bebidas incluídas*



New Year 's Eve

Gala Dinner

Drinks

White Wine– Catarina

Red Wine- Virgo

Menu

Smoked salmon carpaccio with crispy capers, flavored with mustard sauce, decorated with cherry tomato

Mushroom cream soup decorated with toasted bread croutons and aromatic herbs

Scabbard fish roll with zucchini and shrimp, on a green tagliatelle and sea food sauce

Mandarin sorbet with redberries coulis

Roasted beef filet with Madeira wine sauce, served with sautéed vegetables and sweet potato-chestnut timbale

Orange cake filled with chocolate and orange cream, glazed with dark chocolate and vanilla sauce

Coffee or tea

Petits fours

€110.00

Price per Person – *Drinks Included*




Silvester Gala- Abendessen


Getränke

Weiss Wein– Catarina
Rot Wein - Virgo


Menu



Geräucherter Lachs Carpaccio mit Knusprige
Kapern, abgeschmeckt mit Senfsoße,
angerichtet mit Kirschtomate




Feine Pilzcremesuppe, angerichtet mit
Gerösteten Brotwürfeln und Kräutern




Degenfisch-Röllchen mit Zucchini und
Krevetten auf Grüner Tagliatelle, und
Meeresfrüchte-Soße

Mandarin-Sorbet mit Roten Beeren Coulis



Rinderfilet serviert mit sautiertem Gemüse
und Süsskartoffel-Kastanien-Timbale,
abgerundet mit einer raffinierten
Madeirawein-Soße



Orangenkuchen gefüllt mit Schokolade und
Orangencreme, glasiert mit dunkler
Schokolade und Vanillesoße

Kaffee oder Tee
Petits Fours

€110.00

Preis pro Person – *mit Getränke*



QUINTA SPLENDIDA

WELLNESS & BOTANICAL GARDEN

*New Year's
Gala Dinner*

31.12.2024



Life Can Be...Just Splendid!