

# MENU DE RÉVEILLON

## VANA-AASTA ÕHTUSÖÖK

### Hotéis Vila Galé

#### COCKTAIL BOAS VINDAS

Canapés de sabores macios  
Mini éclairs de salmão fumado  
Bolsinha de legumes de sol  
Tempura de camarão com wasabi

#### TERVITUSSUUPISTED

Hõrgud kanapeed  
Miniekleerid suitsulõhega  
Kõogiviljakorvike  
Krevetitempura vasabiga

#### ENTRADA

Creme de espinafres e curgetes com leite de coco e croutons de mel

#### EELROOG

Spinatipüreesupp suvikõrvitsa, kookospiima ja meekrutoonidega

#### PEIXE

Lagosta gratinada

#### KALA

Vähk *au gratin*

#### LIMPA PALATO

Limpa palato de ananas, hortelã gengibre e lima

#### MAITSEMEELTE PUHASTAJA

Ananass mündi, ingveri ja laimiga

#### MEAT

Tornedó do lombo, gratinado de duas cenouras curgetes e cebola caramelizada, emulsão de batata a salsa, em molho de vinho tinto balsâmico

#### LIHA

Veise sisefilee, porgandi, suvikõrvitsa ja karamellistatud sibula gratään, kartuli-peterselli puder palsamiädika-punaveini kastmega

#### SOBREMESA

Bombom de alperce e flor de laranjeira

#### MAGUSTOIT

Aprikoosi ja apelsiniõie bonbon

#### CEIA

Espelho de queijos fatiados  
Espelho de charcutaria  
Espelho de camarão  
Espelho de fruta fresca laminada  
Espelho de sobremesas  
Chocolate quente  
Caldo verde

#### ÕHTUEINE

Juustuassortii  
Delikatessivalik  
Krevetiassortii  
Viilutatud puuviljad  
Magustoiduassortii  
Kuum šokolaad  
Portugali lehtkapsasupp

Õhtusööki saadab elav muusika. Hinna sees on ka joogid tervitussuupistele (vein ja apelsinimahl), pearoogadele (vein, vesi, limonaadid, õlu, kohv, liköör, vahuvein) ja õhtueinele (vesi, limonaadid, õlu, vein).