


PASSAGEM DE ANO 17'18
NEW YEAR'S EVE BALAIA ATLÂNTICO

Albufeira

Relembrando os Anos 60 e 70
Remembering the 60's and 70's



POWERED BY FEELINGS

INFO & BILHETES | TICKETS: ☎ +351 289 590 003 ✉ info@mgehotels.com

PROGRAMA

20.00h

Cocktail

21.00h

Jantar Buffet

Vinhos de Mesa Branco e Tinto, Refrigerantes, Água Mineral, Café e Digestivos

Música ao Vivo: Luís Alexandre e Rich Basset

Espetáculos de Variedades

00.00h

Serviço de Espumante e Passas de Uva

Bar Aberto

Música ao Vivo: Luís Alexandre e Rich Basset

02.00h

Ceia

04.00h

Fim da Festa

COCKTAIL 'Relembrando Albufeira dos anos 60 e 70'
20.00 às 21.15h

Aperitivos (a bandeja)

Espumante Bruto
Vinho Branco; Vinho Rosé
Sumo de Laranja Natural

Cocktails

'Porto & Água Tônica'
(porto seco, água tônica, lima, hortelã)
'Licor Beirão com Laranja'
(licor beirão, sumo de laranja, gelo, hortelã)
'Cocktail de Amêndoa Amarga'
(amêndoa amarga, sumo de manga, sumo de limão, sumo de lima)

Serviço de Bar

Martinis Bianco, Rosso e Extra-Dry
Campari & Laranja; Gin Gordons & Tônica
Rum Bacardi & Cola; Vodka Smirnoff & Laranja
Scotvh J&B Rare & Soda
Cerveja Sagres; Cerveja sem Álcool
Refrigerantes, Sumos e Águas Minerais

Acepipes

Rolinhos com Salsicha; Folhados de Presunto
Folhados de Queijo de Cabra; Enchidos à Rodela; Pauzinhos de Queijo
Tremoços; Amendoins Salgados; Azeitonas Recheadas

BAR ABERTO
22.00 às 3.30h

Scotch J&B Rare; CR&F Reserva;
Gin Gordon's; Rum Bacardi; Vodka Smirnoff
Amêndoa Amarga; Brandymel; Licor Beirão; Licor de Café
Licores Regionais; Vinho do Porto Tawny
Cerveja Sagres; Cerveja sem Álcool
Refrigerantes; Sumos e Águas Minerais

MENU JANTAR BUFFET

21.00h

Canja com Conquilhas

~

Muxama de Atum com Amêndoas; Salada de Polvo à Santa Luzia; Carapaus Alimados; Salada de Choquinhos com Feijão Branco; Salada de Melão com Presunto e Hortelã; Tábua de Presunto e Enchidos de Monchique com Azeitonas Britadas e Broa de Milho; Leitão Assado Frio com Laranja; Gamba da Costa Cozida sobre Gelo com Maionese de Alho Conserva de Cenoura; Saladas Verdes com Molhos Diversos

~

Cataplana de Peixe e Marisco
batata cozida

~

Xerém com Berbigão

~

Bifes de Atum em Tomatada
batatinha com pele

~

Feijoada de Búzios com Gambas
arroz branco

~

Frango do Campo Acerejado
arroz do forno com miudezas e ervilhas estufadas

~

Cabrito Assado no Forno com Redução de Vinho Tinto e Figo
batatinha corada no forno
grelhos salteados com azeite e alho

~

Trio Algarvio; Torta de Alfarroba; Torta de Laranja; Queijo de Figo;
Sonhos com Molho de Alperce; Filhós de Abóbora e Batata-Doce; Arroz Doce no Cesto; Salada de Fruta Fresca; Salada de Laranja do Algarve com Brandymel;
Mesa de Queijos Regionais com Tâmaras, Amêndoas, Figos Secos e Marmelada

~

Café e Licores Regionais de Figo, Amêndoa e Medronho

~

Vinhos de Mesa Branco e Tinto; Cerveja à Pressão; Águas Minerais; Refrigerantes

MENU CEIA

2.00h

Caldo Verde

~

Pão com Chouriço

~

Bacalhau com Natas

~

Chocolate Quente

MENU BRUNCH

11.00 às 14.00h

Espumante bruto

Sumos de Laranja e Sumo de Amora

~

Pãezinhos, Brioques, Croissants e Pães de Deus

Manteigas, Doces e Mel

Iogurtes: Natural e de Aromas

~

Fiambre, Presunto, Salame, Chouriço, Seleção de Queijos

Frango Assado Frio com Ervas Aromáticas

Saladas Verdes e Molhos Diversos

~

Ovos Quentes e Ovos Mexidos

Bifinhos de Vazia Grelhados; Bacon Grelhado; Salsichas Grelhadas

Sauté de Frango à Bonne Femme com Arroz com Ervilhas

Batata Rosti; Tomate Grelhado e Cogumelos Salteados com Alho e Salsa

Waffles com Mel ou Molho de Chocolate

~

Bolo-Rei e Bolo-Rainha

Buffet de Fruta da Época e Salada de Fruta Fresca

Café, Chá, Chocolate Quente, Leite

Vinhos da Casa Branco e Tinto