



VINTAGE HOUSE HOTEL

Passagem de Ano

31 de Dezembro de 2022

19:30

Canapés

19:30

Rolinhos de camarão | Sonhos de polvo | Chamuças de legumes
Empadinhas picantes de codorniz | Corneto de salmão marinado
Vieira caramelizada com abóbora | Carpaccio de pato com maçã caramelizada
Tostinha de pão saloio com húmus de beterraba e azeite virgem extra
Ceviche de atum com legumes da horta | Guiozas de frango com molho de soja
Tomate cereja recheado com creme de pimentos assados | Palitinhos de legumes

Cocktails de assinatura, espumante e vinho branco

Jantar

20:30

Entradas

Carpaccio de polvo com molho de finas ervas, alfaces e pimentos
Consommé de codorniz, com gnocchi de caril e ovo escalfado
Ravioli de tamboril com ragoût de tomate fresco, manjeriço e lascas de parmesão

Vértice Cuvée Bruto, Cima Corgo - Douro

Pratos Principais

Tranche de robalo com molho do mar e sua pasta fresca de choco

Quinta de La Rosa 2021, Cima Corgo - Douro

Sorvete de limão com manjeriço

(Entre-pratos)

Informações e Reservas

T.: +351 254 730 230 | E.: events@vintagehousehotel.com



VINTAGE HOUSE HOTEL

Passagem de Ano

31 de Dezembro de 2022

19:30

Wellington de vitela com esparregado de feijão verde e legumes baby

Crasto Superior 2018, Cima Corgo - Douro

Sobremesa

Red velvet com mousse de frutos do bosque e gelado de framboesa

Taylor's Late Bottled Vintage Port 2017

Brinde de Ano Novo

00:00

Animação com DJ e fogo de artifício à meia-noite

Laurent Perrier La Cuvée Brut, Tours-sur-Marne

Ceia

01:00

Caldo verde | Bifanas em bolo do caco | Chocolate quente

Pão-de-ló | Waffles | Crepes de laranja

Fruta laminada | Tábua de queijos e compotas

(Seleção de vinhos e bebidas incluídas)

Informações e Reservas

T.: +351 254 730 230 | E.: events@vintagehousehotel.com