



NATAL

MENUS 2024/25

NATAL EM GUIMARÃES

ENTRADAS

Macarrão com foie gras

Mini tártaro com mostarda

Mini quiches

Aveludado de aves com legumes

PEIXE

Bacalhau de Natal

CARNE

Peito de Peru recheado com batata assada e legumes salteados

SOBREMESA

Buffet de doces natalícios

BEBIDAS

Vinho Verde Tojeira

Vinhos Branco e Tinto Plateia

Águas

Café

Buffet de doces natalícios





lusanova
tours & travel

NATAL

MENUS 2024/25

NATAL EM FÁTIMA COM ÓBIDOS

A Designar





FIM DE ANO

MENUS 2024/25

FIM-DE-ANO VILA REAL COM CHAVES

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS

Aperitivos de Boas Vindas

Salgadinhos à moda do hotel

SOPA

Creme de couve-flor e beterraba

PEIXE

Tranches de pescada à Parisiense com molho de alho francês

CARNE

Medalhão de novilho com abacaxi

SOBREMESA

Pannacott com frutos vermelhos

BEBIDAS

Vinhos Verdes, Vinhos Branco e Tinto

Águas, Sumos

Café e Digestivos

Espumante

Passas de Uva

BUFFET

Enchidos da região, Leitão à nossa moda

Pinha de Camarão, Camarão Crocante, Sapateira recheada

Mexilhão colorido, Salgadinhos Diversos

Bolo-Rei, Aletria, Arroz-Doce, Rabanadas, Sonhos

Red Velvet, bolo brigadeiro, Cheesecake,

Bolo Floresta negra, Bolo de bolacha,

Tábua de Queijos

Fruta Laminada

CEIA

Caldo Verde

Chocolate Quente e Doces da Época





lusanova
tours & travel

FIM DE ANO

MENUS 2023/24

FIM-DE-ANO GUIMARÃES COM CHAVES

A DESIGNAR





FIM DE ANO

MENUS 2024/25

FIM-DE-ANO EM CASTELO BRANCO

APERITIVOS

Martini Bianco e Rosso, Porto Seco e Doce, Moscatel de Setúbal, Gin Tónico, Sumos de Frutas

BUFFET

Buffet de Frios e Saladas Variadas

Carnes Frias e Leitão Assado à Bairrada

MARISCO

Camarão, Sapateira Recheada, Ameijoa, Berbigão

SOPA

Creme de Legumes com Salpicos de Couve Flor

PEIXE

Rolinhos de Linguado com Molho de Marisco e Arroz Selvagem

CARNE

Lombinho de Porco com Batata Assada e Castanhas

BUFFET DE SOBREMESAS

Doces Variados e Fruta Fresca Laminada

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto

Refrigerantes, Águas

Café

Digestivos

Espumante e Passas

CEIA BUFFET

Filhós, Broas Castelar, Bolo-Rei e Rainha, Rabanadas

Cacau Quente





lusanova
tours & travel

FIM DE ANO

MENUS 2024/25

FIM-DE-ANO EM ÉVORA COM OLIVENÇA

A DESIGNAR





FIM DE ANO

MENUS 2024/25

FIM-DE-ANO EM LAGOS COM ALBUFEIRA

COCKTAIL DE ANO VELHO

Beijos de pimento com salmão fumado
Namorados panados de queijo e tomate seco
Camarão apaixonado por sabores asiáticos
Uvas da paz
Vinhos Rosé, Branco e Tinto Santa Vitória Seleção

ENTRADA

A tranquilidade da batata-doce com maçã, limão, gengibre e crocante de cenoura

MARISCO

Lagosta Serena

TIRA-GOSTO

Devoção de Manga c/ vodka

CARNE

Ternura de novilho, crumble de legumes com cherry assado e redução de vinho tinto com mel

SOBREMESA

Margarida da paz com manga e mascarpone

BEBIDAS

Vinhos Branco e Tinto Santa Vitória Reserva
Sumos, Águas, Cervejas
Café
Digestivos
Espumante Santa Vitória

CEIA

Espelho de queijos fatiados
Espelho de charcutaria
Espelho de camarão
Espelho de fruta fresca laminada
Espelho de sobremesas

Chocolate Quente
Caldo Verde





FIM DE ANO

MENUS 2024/25

FIM-DE-ANO EM SEVILHA COM CÓRDOBA

ENTRADAS

Mil-folhas de Presunto Ibérico
Sortido de queijos Payoyo c/ marmeladas e frutos secos
Geleia de ceviche c/ guacamole e “pico de gallo”
Pírolito de foie c/ chocolate branco e confit de morangos

MARISCO

Carpaccio de corvina e lagostins, macerado c/ citrinos c/ tártaro de abacate e manga

PEIXE

Lombo de pescada c/ legumes e creme de navalheiras

TIRA-GOSTO

Sorvete de Piña-Colada

CARNE

Lombo de vitela na chapa sobre puré de batata doce,
ervilhas-tortas salteadas e molho de cogumelos Shimeji

SOBREMESA

Bombom de 3 chocolates c/ gelado de pistachio

BEBIDAS

Água Mineral, Cervejas, Refrescos
Vinho Branco José Pariente (D.O. Verdejo)
Vinho Tinto Azpilicueta Reserva (D.O. La Rioja)
Espumante Castillo de Perelada Brut Nature (D.O. Cava)

Café e Infusões

Delícias de Natal, Fonte de chocolate c/ fruta variada e gomas

Uvas da Sorte

CEIA

Caldo de Aves
Chocolate c/ churros





lusanova
tours & travel

FIM DE ANO

MENUS 2024/25

FIM-DE-ANO EM GRANADA COM SERRA NEVADA

ENTRADAS

Chirashi de tártaro de atum em molho bernaise e suco de mexilhão
c/ molho de ostras y maionese de sésamo c/ gengibre
Velouté c/ ervas finas e cogumelos Nameko

MARISCO

Mariscada de Lagosta, tártaro de vieiras
Gamba e camarão da costa c/ molho americano e maionese

CARNE

Lombo de vitela c/ tomate-cereja e cebolas confitadas
c/ batata trufada e perfume de cenoura assada

SOBREMESA

Sobremesa de Gala

BEBIDAS

Água Mineral, Cervejas, Refrescos
Vinho Branco Verdelho D.O. rueda Aguazul 2022
Vinho Tinto D.O.Rioja Viña Pomal Crianza 2019
Espumante
Café e Infusões

Uvas da Sorte

Bolsa de Reveillon

Caldo da Meia-Noite

Chocolate c/ Churros

