

Réveillon 2026

DESDE*
265€
POR PESSOA



***2 NOITES (ALOJAMENTO E RÉVEILLON)**
(MESAS PARTILHADAS ATÉ 10 PESSOAS)

19H30: COCKTAIL BYE BYE 2024

APERITIVOS:
COCKTAIL BYE BYE 2024

ENTRADAS:
VOL-AU-VENT DE MARISCO; CARPACCIO DE POLVO COM VINAGRETE; ESPELHO DE MARISCO; SALMÃO FUMADO COM MAIONESE DE ERVAS; BROA RECHEADA; GRATINADO DE QUEIJO BRIE; CROCANTE DE QUEIJO CAMEMBERT; MOZZARELLA COM PESTO E TOMATE; OVOS RECHEADOS; MINI TOSTA DE SALMÃO E MOSTARDA; MOELINHAS COM MOLHO DE TOMATE; COGUMELOS SALTEADOS COM CASTANHA; CANAPÉS; VARIEDADE DE SALGADINHOS; VARIEDADE DE FOLHADOS; MELÃO COM PRESUNTO; SELEÇÃO DE FUMEIRO E ENCHIDOS REGIONAIS;
VINHOS SELECIONADOS; VINHO DO PORTO; GIN; CAIPIRINHA; SANGRIA, REFRIGERANTES; ÁGUAS MINERAIS.

20H30: JANTAR FIM DE ANO

PARA AQUECER
CREMOSO DE LEGUMES COM AMENDOIA PALITADA E CROUTONS AROMATIZADOS

PARA SABOREAR
BACALHAU COM CROSTA DE ENCHIDOS, DUETO DE PURÉ E ESPARGOS

CORTA SABORES
MIMINHO DE VITELA COM CALDOSO DE CHANTERELLE, LEGUMES BABY E BATATA DOURADA

PARA DELICIAR
DOCE CONVENTUAL DE SÃO BENTO COM GELADO DE TANGERINA

BUFFET DE SOBREMESAS:
SELEÇÃO DE DOCES, FRUTAS LAMINADAS E TÁBUA DE QUEIJOS DA SERRA DO GERÊS COM COMPOTAS

BEBIDAS:
VINHOS SELECIONADOS; ÁGUAS MINERAIS; REFRIGERANTES; CAFÉ E CHÁ COM MIMINHO DA CASA.

00H00: RÉVEILLON

ESPUMANTE E PASSAS NA VARANDA DO HOTEL

ANIMAÇÃO PELA NOITE DENTRO COM BAR ABERTO!

ELISEU MATOS



PATRICIA FERREIRA



PARA INFORMAÇÕES/RESERVAS CONSULTE:

WWW.HOTEL.SBENTO.PT OU CONTACTE-NOS ATRAVÉS DE HOTEL@SBENTO.PT

+351 253 141 580 | +351 965 525 386