

Le Buffet
RESTAURANTE

2026
FELIZ
ANO
NOVO

Programa

Réveillon 2025/2026
Jantar & Almoço Buffet



Boas-Vindas / Welcome

2025/2026

Corgus Bar

19h30

Porto, moscatel, gin, whisky e sumo
Salgadinhos à moda do Hotel

Restaurante Le Buffet

20h00

Entrada

Aveludado de ervilhas com iogurte grego

Peixe

Lombo de salmão com crosta de ervas

Carne

Filet mignon com molho de cogumelos

Sobremesa

Delícia da Chef

Espumante e uvas passas

23h45

Buffet de frios e sobremesas

01h00

Frios

Enchidos da região, leitão à nossa moda, pinha de camarão, camarão crocante, sapateira recheada, mexilhão colorido, panadinhos do mar com molho de endro, tábua de queijos, covilhetes e salgadinhos diversos

Sobremesas

Bolo-rei, aletria, arroz doce, rabanadas, sonhos, red velvet, bolo brigadeiro, cheesecake, floresta negra, bolo de bolacha

Doces regionais: Cristas, pitos e toucinho do céu
Fruta laminada

Ceia

03h00

Caldo verde
Doces da época e chocolate quente

Banda TÁXI AMARELO

(23h00 às 04h00)

Bar aberto e animação durante a noite
com a Banda TÁXI AMARELO

Almoço Buffet

1 de janeiro de 2026

Buffet de Frios

Presunto, Leitão assado, Salgadinhos diversos,
Folhadinhos variados, Tábua de queijos,
Camarão panado com molho de cocktail,
Salmão fumado com tostinhas

Saladas

Salada tropical,
Salada de orelha,
Salada de polvo,
Salada de bacalhau,
Salada de marisco

Buffet de quentes

Canja de galinha,
Souffle de bacalhau,
Vitela assada no forno,
Cabrito assado no forno

Buffet de Sobremesas

Pudim de ovos, pudim molotov, leite-creme, torta tropical,
mimo de noz, tarte de amêndoa, tarte de limão-merengada,
bolo de laranja, bolo de bolacha e fruta laminada

Bebidas incluídas:

Vinho do Douro branco e tinto, vinho verde, água, sumo e café

O jantar de Réveillon
será acompanhado ao piano, ao vivo

O Almoço Buffet será servido às 12h30

Reservas

reservas@hotelmiracorgo.com

+351 259 325 001 (Custo da chamada para rede fixa nacional)

O Hotel Miracorgo reserva o direito de realizar alterações ao menu apresentado