



AMENDOEIRA
GOLF RESORT

MENU
RÉVEILLON
• NEW YEAR •

2023/2024

Reservas / Reservations:

(+351) 282 320 820 / EXT. 10009

MENU

PASSAGEM DE ANO / NEW YEAR
BY AMENDOEIRA GOLF RESORT

WELCOME COCKTAIL

BEBIDAS | DRINKS

Cerveja | Beer
Vinho Branco, Tinto e Rosé | White, Red and Rosé wine
Vinho do Porto | Port Wine
Gin tónico | Gin & Tonic
Champagne
Água | Water
Refrigerantes | Soft Drinks

CANAPÉS

Croquetes de Rabo de Boi com Compota de Cebola Roxa
Oxtail croquettes with red onion jam
Tartaleta de cogumelos selvagens
Wild mushroom tartlets
Tempurá de legumes e chili doce
Vegetable tempura and sweet chili
Tartaleta de pasta de sapateira e cebolinho
Crab pasta tartlet and chive
Tiras de sardinha com pickles de cebola
Sardine strips with onion pickle
Tosta caseira com salmão fumado e queijo creme
Homemade toast with smoked salmon and creamy cheese

MENU

PASSAGEM DE ANO / NEW YEAR

BY AMENDOEIRA GOLF RESORT

BUFFET DE PASSAGEM DE ANO 007 NEW YEAR'S EVE BUFFET 007

SALADAS | SALADS

Seleção de saladas simples
(alface, tomate, cebola, pepino, cenoura, azeitonas)

Simple salads selection

(lettuce, tomato, onion, cucumber, carrot, olives)

Seleção de molhos para saladas

Salad dressings selection

ENTRADAS | APPETIZER

MAR | SEA

Camarão cozido

Boiled shrimp

Sapateira recheada

Creamy stuffed Crab

Mexilhões com vinagrete de pimentos e pickle

Mussels with pepper and pickle vinaigrette

TERRA | EARTH

Rosbife com molho de mostarda antiga

Roast beef with Traditional mustard sauce

Espelho de Queijos e Charcutaria

Cheese and Charcuterie selection

Seleção de pães

Bread selection

MENU

PASSAGEM DE ANO / NEW YEAR
BY AMENDOEIRA GOLF RESORT

BUFFET DE PASSAGEM DE ANO 007 NEW YEAR'S EVE BUFFET 007

SOPA | SOUP

Creme Dubarry com Amêndoa Laminada
Creamy Cauliflower soup with Sliced Almonds "Crème Du Barry"

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Tamboril com aroma a gamba da costa e coentro
Monkfish flavored with crab and coriander
Medalhão de novilho com molho foyote aromatizado com trufa
Veal medallion with foyot sauce flavored with truffle

GUARNIÇÕES | GARNISHES

Batatinha assada com chalota e ervas frescas
Baked potatoes with shallots and fresh herbs
Arroz de Coentros e Arroz de frutos secos do algarve
Coriander rice and Algarvian dried fruit rice
Mix de legumes salteados
Sautéed mix vegetables
Quinoa com legumes assados
Quinoa with roasted vegetables

MENU

PASSAGEM DE ANO / NEW YEAR
BY AMENDOEIRA GOLF RESORT

BUFFET DE PASSAGEM DE ANO 007 NEW YEAR'S EVE BUFFET 007

SOBREMESAS | DESSERTS

Macaroons
Tiramisu
Profiteroles com ganache de chocolate
Profiteroles with chocolate ganache
Mousse de limão com manjericão
Lime mousse with basil
Red Velvet
Cheese Cake de frutos vermelhos
Red berry cheesecake
Fruta laminada
Sliced fruit

BEBIDAS INCLUÍDAS | DRINKS INCLUDED

Vinho branco, tinto ou rosé | White, red or rosé wine
Refrigerantes | Soft drinks
Cerveja de pressão | Draught beer
Água com e sem gás | Sparkling and still water
Café & Chá | Coffee & Tea

MENU

PASSAGEM DE ANO / NEW YEAR

BY AMENDOEIRA GOLF RESORT

CEIA DE ANO NOVO NEW YEAR'S SUPPER

FRIOS | COLDS

Finger Wraps de Salmão

Salmon Finger Wraps

Sonhos de Bacalhau

Codfish cakes "Sonhos de Bacalhau"

Rissóis de Leitão

Piglet Patties

QUENTES | HOT

Caldo Verde

Portuguese cabbage soup

Sliders de Novilho com Queijo Cheddar

Beef steaks with Cheddar Cheese

Mini Empadas

Mini chicken pies

SOBREMESAS | DESSERTS

Mini Pastéis de Nata

Mini Portuguese custard tart "Pasteis de nata"

Salada de fruta

Fruit salad



AMENDOEIRA
GOLF RESORT

175€
POR PESSOA
PER ADULT

GRATUITO | FREE
PARA CRIANÇAS DOS 0 AOS 3 ANOS
FOR CHILDREN AGED 0 TO 3 YEARS

100€
PARA CRIANÇAS DOS 4 AOS 12 ANOS
FOR CHILDREN AGED 4 TO 12

Reservas / Reservations:

(+351) 282 320 820 / EXT. 10009