



PENINA HOTEL
& GOLF RESORT

★ ★ ★ ★ ★




PENINA HOTEL
& GOLF RESORT

THE ROARING
TWENTIES



PENINA HOTEL & GOLF RESORT
PO Box, Penina, Portimão, 8501-952 Portugal
t. +351 282 420 200
e. penina-sales@jjwhotels.com

FIM DE ANO *NEW YEAR'S EVE*
RESTAURANTE SAGRÉS
2021/2022

BUFETE DE FRIOS

Espelho de Camarão, Lagosta e Sapateira
 Prato de Mariscos Real no Gelo
 Espelho de Leitão, Presunto e Charcutaria
 Espelho de Carnes Frias e Patês
 Salada de Palmitos e Tomate ✓
 Salada de Courgettes e Parmesão
 Salada de Frango Newburg / Salada de Legumes da Horta
 Ostras Frescas no Gelo / Vol au Vent de Camarões
 Sapateira Recheada / Gravdlax de Salmão
 Aspice de Legumes ✓ / Salada Waldorf
 Seleção de Saladas Simples ✓
 Vinagrete e Molhos / Seleção de Pão

SOPAS

Creme de Legumes e Ervas Finas ✓
 Bisque de Lavagante

BUFETE DE QUENTES

Filete de Robalo Grelhado
 Camarão Gratinado à Thermidor
 Ravioli de Abóbora e Amêndoas ✓
 Filete de Salmão com Molho Champagne
 Garoupa com Molho de Salsa e Noilly Pratt
 —
 Lombinho de Porco com Cogumelos Porcini
 Fondant de Frango do Campo e Castanhas
 Lombo de Novilho Assado com Molho de Trufa Preta
 Canelloni Vegan à Moda de New York ✓
 Pato com Flores de Laranja

GUARNIÇÕES

Jardineira de Legumes Bebê
 Gnocchi de Batata e Trufa
 Batata Crocante / Arroz Jasmim

SOBREMESAS

Paris-Brest / Donuts
 Arroz Doce / Parfait de Chocolate
 Mil-folhas de Grand Marnier / Cheese Cake de Frutos do Bosque
 Tábua de Queijos e Pão de Nozes / Sortido de Pastelaria do Penina
 Fondant de Amêndoas e Fios de Ovos / Salada de Fruta Tropical
 Mousse de Framboesas / Bolinhos de Canela
 Charlotte Royal / Tatin Tart
 Floresta Negra / Ilha Flutuante
 Pudim de Caramelo
 Profiteroles / Blancmanger

€130
 por pessoa

Incluindo IVA e bebidas selecionados

Desconto especial para crianças: Grátis para crianças até aos 5 anos, crianças dos 6 aos 12 anos beneficiam de um desconto de 50%, crianças com 13 ou mais anos serão cobradas como adultos.

✓ prato vegetariano

COLD BUFFET

Shrimps, Lobster & Crab Mirrors
 Seafood Royal on Ice
 Mirror of Suckling Pig, Dry Cured Ham & Cold Cuts
 Mirror of Selected Cold Cuts, Terrines & Pates
 Heart of Palm and Tomato Salad ✓
 Zucchini & Parmesan Salad
 Newburg Chicken Salad / Slaw of Organic Vegetables
 Fresh Oysters on Ice / Shrimps Vol au Vent
 Dressed Edible Crab / Salmon Gravedlax
 Vegetable Aspice ✓ / Waldorf Salad
 Selection of Simple Salads ✓
 Dressings & Dips / Freshly Baked Bread Rolls

SOUPS

Organic Vegetables and Herb Veloute ✓
 Lobster Bisque

HOT BUFFET

Grilled Seabass Fillet
 Prawns Thermidor
 Pumpkin & Almond Ravioli ✓
 Fillet of Salmon with Champagne Sauce
 Stone Bass on a Parsley & Noilly Pratt Sauce
 —
 Pork Fillet Mignon with Porcini Mushrooms
 Fondant of Farm Chicken and Chestnuts
 Roasted Beef Fillet, Truffle Sauce
 Vegan New York Style Canelloni ✓
 Duck with Orange Blossoms

VEGETABLES & GUARNISH

Baby Vegetables Pot-stew
 Truffle and Potato Gnocchi
 Hash Brown Potatoes / Jasmin Rice

DESSERTS

Paris-Brest / Festive Doughnuts
 Sweet Almond Rice / Chocolate Parfait
 Grand Marnier Millefeuille / Wildberry Cheese Cake
 Platter of Ripe Cheeses & Walnut Bread
 Assortment of Penina's Pastries / Almond Fondant
 Fresh Tropical Fruit Salad
 Raspberry Mousse / Cinnamon Sweets
 Royal Charlotte / Tatin Tart
 Black Forest / Floating Island
 Crème Caramel / Profiteroles / Blancmanger

€130
 per person

Including VAT & selected beverages

Special discount for children: Children up to the age of 5 years old are on complimentary basis, children from 6 to 12 years old benefit from a 50% discount, children 13 and over will be charged as adults.

✓ vegetarian dish