

# Royal Ball

## SAGRES RESTAURANT

Jantar Fim de Ano *New Year's Eve Dinner*

### Buffet de Frios *Cold Buffet*

Ostras frescas no gelo	<i>Fresh oysters on ice</i>
Espelho de camarão, lagosta e sapateira	<i>Shrimps, lobster &amp; crab</i>
Seleção de saladas simples	<i>Selection of simple salads</i>
Gelatinas de ovos de codorniz e legumes bebé	<i>Aspic of quail eggs &amp; baby vegetables</i>
Espelho de leitão, presunto e charcutaria	<i>Suckling pig, dry cured ham &amp; cold cuts</i>
Espelho de carnes frias e patês	<i>Selected cold cuts, terrines &amp; pâtés</i>
Espargos com molho 'Maltaise'	<i>Asparagus with Maltaise sauce</i>
Perna de Porco à 'Montesquieux'	<i>Pork ham Montesquieux</i>
Gougères de queijo e fiambre	<i>Cheese and ham gougères</i>
Buisson de lagostins	<i>Buisson of Dublin bay prawns</i>
Alcachofras à Italiana	<i>Italian style artichokes</i>
Vol-au-vent de camarão	<i>Shrimp vol-au-vents</i>
Sapateira recheada	<i>Dressed crab</i>
Frango Coronado	<i>Coronation chicken</i>
Cocktail de toranja	<i>Grapefruit cocktail</i>
Salmão 'Bellevue'	<i>Salmon Bellevue</i>
Salada Russa	<i>Russian salad</i>
Seleção de carnes frias	<i>Cold cuts</i>
Gelatinas	<i>Aspic</i>
Vinagrete e molhos	<i>Dressings &amp; dips</i>
Seleção de pão	<i>Freshly baked bread rolls</i>

### Sopas *Soups*

Creme 'Dubarry'	<i>Creme 'Dubarry'</i>
Bisque de lagosta	<i>Lobster bisque</i>

### Buffet de Quentes *Hot Buffet*

Salmão à 'Grenobloise'	<i>Grenobloise style salmon</i>
Tamboril à 'Armoricaïne'	<i>Braised Monkfish, Armoricaïne style</i>
Lavagante e Camarões 'Thermidor'	<i>Lobster &amp; prawn thermidor</i>
Filete de peixe galo à 'Duglère'	<i>Fillet of John Dory with Duglere sauce</i>
Vieiras e cogumelos gratinados com molho 'Mousseline'	<i>Gratinated scallops and mushrooms with mousseline sauce</i>
Carré de Porco, molho Calvados, maçã assada	<i>Pork rack, Calvados sauce, braised apple</i>
Lombo de novilho assado, com molho 'Rossini'	<i>Roasted beef fillet, with Rossini sauce</i>
Costeletas de borrego, com molho 'Poivrade'	<i>Mutton chops with Poivrade sauce</i>
Pato assado, com molho 'Bigarrade'	<i>Duckling with Bigarade sauce</i>
Galo em vinho tinto	<i>Coq au Vin</i>

### Guarnição *Guarnish*

Batata 'Amandine'	<i>Amandine potatoes</i>
Legumes do inverno	<i>Winter vegetables</i>
Arroz 'Pilaf e Veneré'	<i>Pilaf &amp; veneré black rice</i>
Espinafres à Inglesa	<i>Spinach 'à l'Anglaise'</i>
Cogumelos e funcho grelhado	<i>Grilled mushroom caps and fennel</i>

### Sobremesas *Desserts*

Tábua de queijos e pão de nozes	<i>Platter of ripe cheeses &amp; walnut bread</i>
Bavaoise de mirtilos	<i>Blueberry blancmange</i>
Sortido de pastelaria da Penina	<i>Assortment of Penina's pastries</i>
Salada de fruta fresca	<i>Fresh fruit salad</i>
Mousse de açafrão	<i>Saffron mousse</i>
Bolinhos de canela	<i>Cinnamon buns</i>
Charlotte Royal	<i>Royal Charlotte</i>
Tarte de amêndoa	<i>Almond tart</i>
Floresta Negra	<i>Black Forest</i>
'Île Flottante'	<i>Floating island</i>
Arroz doce	<i>Milk rice</i>
Torre de Profiteroles	<i>Croquembouche</i>
Crepes Suzette	<i>Crêpes Suzette</i>
Pudim Flan	<i>Crème caramel</i>
Bábá	<i>Baba au Rum</i>
'Beignets'	<i>English doughnut</i>

### Estação de Gelados *Ice Cream Selection*

Pêssego Melba	<i>Peach Melba</i>
---------------	--------------------

€130

peessoa *person*

Incluindo bebidas selecionadas  
*Including selected beverages*

IVA INCLuíDO *VAT INCLUDED*