

JANTAR DE GALA DE FIM DE ANO
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
GALA – ABENDESSEN AM SILVESTERABEND



2019



Amuse Bouche

Foie Gras com Compota de Figos e Nozes, Gelatina de Moscatel e Crocante de Bolo do Caco

Foie Gras with Fig Fruit and Walnuts Jam, "Moscatel" Jelly and Crunchy Homemade Bread

Foie Gras mit Kompott von Feigen und Nüsse, Muskatgelee und knackig hausgemachte Brot

Creme de Cogumelos Selvagens aromatizado com Azeite de Manjeriçao e Funcho

Mushrooms Cream flavored with Basil and Fennel Oil

Cremsuppe von Waldpilzen mit Öl aus Basilikum und Fenchel

Lagosta braseada com Manteiga de Ervas em cama de Risotto de Lima e Fios de Alho Francês

Braised Lobster with Butter of Herbs and Lime Risotto with Fills Leeks

Geschmorte Hummer mit Kräuterbutter auf aromatischem Zitronen-Risotto

Sorvete de Pitanga com Espuma de Menta e Champanhe

Surinam Cherry Sorbet with Mint and Champagne Foam

Surinam-Kirsche mit Minze-Schaum und Sekt

Naco de Vitela e Migalhado de Batata, Ragoût de Cogumelos,

Espargos Verdes e Molho de Vinho Madeira Seco

Veal Fillet with Mushrooms and Green Asparagus Potato Ragout with Dry Madeira Wine Sauce

Kalsbstfilet mit Kartoffel Krümel, Spargel-Pilz-Ragout und Madeira-Weinsauce

Trio de Pérolas de Chocolate com Gelatina de Morangos e Pimenta Verde

Triplet Chocolate Pearls with Strawberry Jelly and Green Pepper

Schokoladen-Perlen mit Erdbeergelee und grünem Pfeffer

Café e Petit Fours

Coffee and Petit Fours

Kaffee und Petit Fours

Inclui. Bebidas / Inclu. Beverage / Getränke inkl.

(Vinhos Branco e Tinto, Refrigerantes, Cerveja, Agua

(White and Red Wine, Soft Drinks, Beer, Water)

(Weiß- und Rotweine, alkoholfreie Getränke, Bier, Wasser

Por Pessoa / Per Person / Pro Person - € 188.50



QUINTA MIRABELA
