



Réveillon Vila Galé Hotéis 2025
EXPERIÊNCIAS . INSPIRAÇÃO . FUTURO

BUFFET DE RÉVEILLON NEW YEAR'S EVE BUFFET

ESTAÇÃO DE SALADAS, PÃES, FRIOS, PATÊS E MOLHOS

Patês de alho, atum, azeitona e bacalhau
Queijos Ementhal, Gruyère, Gouda e Faixa Azul
Salame e peito de peru defumado
Pão italiano e Mini pão francês, preto, integral
Manteiga com e sem sal
Rúcula, alface e tomate em fatias
Brócolis e couve, tomate seco palmito e aspargos
Terrine de lagosta e vegetariana
Tábua de rosbife com mostarda Dijon
Cascata de camarão
Salada de lagosta com manga e rúcula
Salada de camarão com açafrão e tomate cereja
Salada de lentilha com grão de bico e tomate
Queijo minas sem lactose
Composição de camarão, laranja e alface americana
Azeites, Vinagres, Molho cocktail e de mostarda e mel

SALAD, BREADS, COLD, PATÊS AND SAUCE STATIONS

Garlic, tuna, olive and cod pates
Ementhal, Gruyère, Gouda and Blue Ribbon cheeses
Salami and smoked turkey breast
Italian bread and Mini French, black, wholemeal bread
Butter with and without salt
Arugula, lettuce and sliced tomatoe
Broccoli and kale, sun-dried tomatoes, hearts of palm and asparagus
Lobster and vegetarian terrines
Roast beef board with Dijon mustard
Shrimp cascade
Lobster salad with mango and arugula
Shrimp salad with saffron and cherry tomatoes
Lentil salad with chickpeas and tomatoes
cheese lactose-free
Composition of shrimp, orange and iceberg lettuce
Olive oils, vinegars, cocktail and mustard and honey sauces

ESTAÇÃO EM HOMENAGEM AOS BEATLES

Filet de peixe á dorê com batata rústica
Arroz com brócolis e amêndoas laminadas e torradas
Curry de abóbora, batata e cenoura
Torta de frango com brócolis, açafrão e palmito
Grão de bico e queijo tofu elcalfado

HOMAGE TO BEATLES STATION

Fish and potato
Rice with broccoli and sliced and toasted almonds
Pumpkin, potato and carrot curry
Chicken pie with broccoli, saffron and hearts of palm
Poached Chickpea and Tofu Cheese

PRATOS QUENTES

Arroz com damasco e nozes
Batata rústica assada com alho, tomilho e páprica
Capeletti vegetariano ao molho de queijo gruyere e vinho branco
Mini-tornedor grelhado com medalhão de manteiga e cogumelo
Filet de sirigado/badejo ao forno com molho de camarão
Lagosta na Brasa, Leitão à Bairrada

HOT COURSES

Rice with apricots and walnuts
Rustic potato roasted with garlic, thyme and paprika
Vegetarian Capeletti with gruyere cheese and white wine sauce
SeGrilled mini-tornedor with butter and mushroom medallion
Baked sirigado/whiting fillet with shrimp sauce
Grilled Lobster, Bairrada Suckling Pig

SOBREMESAS

Pudim de leite tradicional, Pudim de abóbora com gengibre
Bavaroise de Morango
Cheesecake de queijo coalho,
4 Tipos de sobremesas caseiras, 1 diet, 1 sem lactose, 1 vegana
cascata de chocolate
Paeleira com banana flambada com Cointreau
4 sabores de sorvete, Espeto de frutas

DESSERTS

Traditional milk pudding, Pumpkin Ginger Pudding
Strawberry Bavaroise
Curd cheese cheesecake
4 types of homemade desserts, 1 diet, 1 lactose-free, 1 vegan
Chocolate falls
Paeleira with banana flambéed with Cointreau
4 ice cream flavors, fruit skewer

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS | BEVEGARGES NOT INCLUDED

Preço R\$ **250**,00 por pessoa Price R\$ **250**,00 per person

Centro de Atendimento e Reservas | Booking and Customer Service Centre
+55 (71) 4040-4999 | brasil.reservas@vilagale.com | www.vilagale.com