



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,
Queijos gruyère, gouda e faixa azul
salame e peito de peru defumado
Pão italiano, pão preto, integral e mini pão francês
Manteiga com e sem sal
Rúcula, tipos de alface, tomate em fatias, palmito
Brócolis e couve, tomate seco, palmito e aspargos
Tábua de rosbife com mostarda dijon
Cascata de camarão
Salada de lagosta com manga e rúcula
Salada de lentilha com grão de bico e tomate
Composição de camarão, laranja e alface americana

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
Roast beef board with dijon mustard
Shrimp cascade
Lobster salad with mango and arugula
Lentil salad with chickpeas and tomatoes
Composition of shrimp, orange and iceberg lettuce

ESTAÇÃO EM HOMENAGEM AOS BEATLES

Filet de peixe à dorê com batata rústica
Arroz com brócolis e amêndoas laminadas e torradas
Curry de abóbora, batata e cenoura
Frango empanado com corn flakes sem açúcar
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
Breaded chicken with unsweetened corn flakes
Poached Chickpea and Tofu Cheese

PRATOS QUENTES

Arroz com damasco e nozes
Batata rústica assada com alho, tomilho e páprica
Mini-tornedor grelhado com medalhão de manteiga e cogumelo
Filet de sirigado/badejo ao forno com molho de camarão
Lagosta grelhada

HOT COURSES

Rice with apricots and walnuts
Rustic potato roasted with garlic, thyme and paprika
Grilled mini-tornedor with butter and mushroom medallion
Baked sirigado/whiting fillet with shrimp sauce
Grilled lobster

SOBREMESAS

Pudim de leite tradicional
Pudim de abóbora com gengibre
Bavaroise de morango, mousse de chocolate com nozes
Cheesecake de queijo coalho
4 Tipos de sobremesas caseiras, 1 diet, 1 sem lactose, 1 vegana

DESSERTS

Traditional milk pudding
Pumpkin pudding with ginger
Strawberry Bavaroise, chocolate mousse with nuts
Curd cheese cheesecake
4 types of homemade desserts, 1 diet, 1 lactose-free, 1 vegan

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS | BEVEGARGES NOT INCLUDED

Preço R\$ **280**,00 por pessoa

Price R\$ **280**,00 per person

Crianças de 6 a 12 anos pagam 50% do valor
Restaurante aberto das 19:30h às 23h

Children between 6 to 12 years pay 50%
Open from 7:30 pm to 11 pm

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