



2024

Programa de Natal

Christmas Program

Weihnachtsprogramm



PESTANA
HOTELS & RESORTS

CALENDÁRIO DE NATAL CHRISTMAS TIME TABLE WEIHNACHTSKALENDER

SEGUNDA, 23 DE DEZEMBRO | MONDAY, 23rd DECEMBER | MONTAG, 23. DEZEMBER

18h00 | Bar Breezes - Cocktail de Natal da Direcção, com actuação do Coro Arco da Calheta

18:00 | Bar Breezes - Management Christmas Cocktail with performance of Arco da Calheta

18.00 | Bar Breezes - General Manager Weihnachts-Cocktailempfang mit dem Chor Arco da Calheta

TERÇA 24 DE DEZEMBRO | TUESDAY, 24th DECEMBER | DIENSTAG, 24. DEZEMBER

18:30 | 19:00 – Cocktail De Boas Vindas De Natal

18:30 | 19:00 - Christmas Welcome Cocktail

18:30 | 19:00 - Weihnachts-Willkommens-Cocktail

19:00 | Restaurante Breezes - Jantar Véspera de Natal com música ao vivo

19:00 | Restaurant Breezes - Christmas Eve Dinner with Live Music

19.00 | Restaurant Breezes – Essen am Heiligabend mit Live-Musik

QUARTA, 25 DE DEZEMBRO | WEDNESDAY, 25th DECEMBER | MITTAG, 25. DEZEMBER

12:30 / 15:00 | Restaurante Breezes - Almoço Buffet Especial de Natal com musica ao vivo

12:30 / 15:00 | Restaurant Breezes - Special Christmas Lunch live music

12:30 / 15:00 | Restaurant Breezes – Weihnachtsmittagessen mit Live-Musik

**

19:00 / 21:30 | Restaurante Breezes - Jantar Buffet Natalício com música ao vivo

19:00 / 21:30 | Restaurant Breezes - Nativity Buffet Dinner with live music

19:00 / 21:30 | Restaurant Breezes – Weihnachtsabendessen Büffet mit Live-Musik



PESTANA
HOTELS & RESORTS

JANTAR DE NATAL | CHRISTMAS DINNER
| WEIHNACHTSABENDESSEN
24 DE DEZEMBRO | DECEMBER 24th | 24. DEZEMBER
@RESTAURANTE BREEZES – 19:00 / 21:30

Welcome Cocktail Natal

Bebidas | Drinks | Getränke

**Vinho Branco e Tinto da nossa seleção , Madeira Tónico
Espumante Murganheira, Brisa Maracujá**
*White and red wine from our selection, Madeira Tonic
Sparkling Murganheira, Brisa Maracujá
Weiß- und Rotwein aus unserem Sortiment,
Madeira Tonic Murganheira-Schaumwein, Brisa Maracujá*

Canapés | Canape | Kanapees

Gamba sobre Molho Guacamole
*Gamba in Guacamole Sauce
Gamba in Guacamole-Sauce*

Rosas de Salmão com Creme de Queijo
*Salmon Roses with Cream Cheese
Lachsrosen mit Frischkäse*

Mousse de Ovos com Caviar
*Egg Mousse with Caviar
Eiermousse mit Kaviar*

Welcome Cocktail incluído no Menu de Natal
Welcome Cocktail included in the Christmas Menu
Willkommens-Cocktail im Weihnachtsmenü enthalten



PESTANA
HOTELS & RESORTS

JANTAR DE NATAL | CHRISTMAS DINNER
| WEIHNACHTSABENDESSEN
24 DE DEZEMBRO | DECEMBER 24th | 24. DEZEMBER
@RESTAURANTE BREEZES – 19:00 / 21:30

Menu

Entrada/Starter/Vorspeise

Duo de Salmão Fumado e Gamba com Mostarda e Mel Sobre Mousse de Abacate
Duo of Smoked Salmon and Shrimp with Mustard and Honey on Avocado Mousse
Duo von Räucherlachs und Garnele mit Senf und Honig auf Avocado-Mousse

Peixe/Fish/Fisch

Espada estufada em vinho regional, legumes com sabores orientais em massa filo, coulis de maracujá
Stewed Swordfish in regional wine, vegetables with oriental flavours in filo pastry and passion fruit coulis
Geschmorter Schwertfisch in regionalem Wein, Gemüse mit orientalischen Aromen im Blätterteig und Passionsfrucht-Colis

Sorvete/Sorbet/Sorbet

Sorvete de tangerina aromatizado de menta
Mint flavoured tangerine sorbet
Mandarinensorbet mit Minzgeschmack

Carne/Meat/Fleisch

Filete de Novilho com Batata Gratinada e Feijão Verde com Molho de Pimenta Verde
Fillet of Veal with Gratinised Potatoes and Green Beans with Green Pepper Sauce
Kalbsfilet mit gratinierten Kartoffeln und grünen Bohnen mit grüner Pfeffersauce

Sobremesa/Dessert/Nachspeise

Delícia de caramelo, coulis de manga
Caramel delight, mango coulis
Karamellgenuss, Mango Coulis

Café, Petit Fours | *Coffee, Petit Fours* | *Kaffee, Petit Fours*

€120 p.p.

Bebidas incluídas/ Drinks included/ Getränke inbegriffen

Vinho Madeira Seco 5 anos; Vinho Branco (**Herdade Grous BRC**) e Vinho Tinto (**Esporão Reserva Tinto**), água mineral, digestivo
5-Year-Old Dry Madeira; white wine (**Herdade Grous BRC**) and red wine (**Esporão Reserva Tinto**), mineral water, Digestif
5 Jahre alter trockener Madeirawein, weiss(**Herdade Grous BRC**) und rot-Wein(**Esporão Reserva Tinto**), mineralwasser, Digestif

Animação | Entertainment | Unterhaltung:
19h00 - 22h00 | Bar Breezes: Música ao vivo | live music | Live-Musik

JANTAR DE NATAL | CHRISTMAS DINNER
| WEIHNACHTSABENDESSEN
24 DE DEZEMBRO | DECEMBER 24th | 24. DEZEMBER
@RESTAURANTE BREEZES – 19:00 / 21:30

MENU VEGETARIANO | VEGETARIAN MENU | VEGETARISCHES MENÜ
SEM LACTOSE | LACTOSE FREE | LAKTOSEFREI
SEM GLUTEN | GLUTEN FREE | GLUTENFREI

Sopa | Soup | Supe

Creme de Abobora Assada com Mascarpone
Roast Courgette Cream with Mascarpone
Gebratene Zucchini-creme mit Mascarpone

1º Prato/1st Main Course/1. Gang

Canelone de Beringela com Espargos e Pinhões
Aubergine cannelloni with asparagus and pine nuts
Auberginen-Cannelloni mit Spargel und Pinienkernen

Sorvete/Sorbet/Sorbet

Sorvete de tangerina aromatizado de menta
Tangerine sorbet with mint aroma
Mandarinen sorbet mit Minzgeschmack

2º Prato/2nd Main Course/2. Gang

Risotto de Açafrão com Ragout de Ervilhas
Saffron Risotto with Pea Ragout
Safran-Risotto mit Erbsen-Ragout

Ou | Or | Oder

2º Prato/2nd Main Course/2. Gericht

Stroganoff de Vegetais com Cogumelos e Rúcula Frita
Vegetable Stroganoff with Mushrooms and Fried Rucola
Gemüsestroganoff mit Champignons und gebratenem Rucola

Sobremesa/Dessert/Nachtisch

Delícia de caramelo com Couli de Manga
Caramel delight with Mango Couli
Karamellgenuss mit Mango Couli

Café, Petit Fours | Coffee, Petit Fours | Kaffee, Petit Fours

€120 p.p.

Bebidas incluídas/ Drinks included/ Getränke inbegriffen

Vinho Madeira Seco 5 anos; Vinho Branco (**Herdade Grous BRC**) e Vinho Tinto (**Esporão Reserva Tinto**), água mineral, digestivo

5-Year-Old Dry Madeira; white wine (**Herdade Grous BRC**) and red wine (**Esporão Reserva Tinto**), mineral water, Digestif
5 Jahre alter trockener Madeirawein, weiß (**Herdade Grous BRC**) und rot-Wein (**Esporão Reserva Tinto**), mineralwasser, Digestif

19h00 - 22h00 | Bar Breezes: Música ao vivo | live music | Live-Musik

Animação | Entertainment | Unterhaltung:

ALMOÇO DE NATAL | CHRISTMAS LUNCH
| WEIHNACHTSMITTAGESSEN
25 DE DEZEMBRO | DECEMBER 25th | 25. DEZEMBER
@RESTAURANTE BREEZES – 12:30 / 15:00

BUFFET FRIO | COLD BUFFET | KALTES BÜFFET

Saladas simples e compostas | Simple and mixed salads | Auswahl von Salaten
Molhos frios | Cold sauces | Dressings

SOPA | SOUP | SUPPE

Canja de Galinha | Chicken soup | Hühnersuppe
Creme de Legumes | Vegetable Soup | Gemüsesuppe

BUFFET QUENTE | HOT BUFFET | WARMES BÜFFET

Filete de Espada com Banana | Scabbard Fillet with Banana | Degenfischfilet mit Banane
Salmão Grelhado | Grilled Salmon | gegrillter Lachs
Lombo de Vaca Assado | Roasted Beef Loin | Gebratene Rinderlende
Arroz de Pato Tradicional | Traditional Duck Rice | Traditioneller Reis mit Ente
Esparguete à Bolonhesa | Spaghetti Bolognese | Spaghetti Bolognese
Torteloni de Espinafres c\ Molho de Queijo Azul | Spinach Tortellini with Blue Cheese Sauce
| Spinat-Tortellini mit Blauschimmelkäse-Sauce
Batata Assada | Baked potato | Gebackene Kartoffel
Arroz Pilaf | Pilaf rice | Pilaf Reis
Legumes da Época | Seasonal vegetables | Gemüse der Saison
Hamburgueres Vegetarianos | Vegetarian Burgers | Vegetarische Burger
Perna de Peru Assada e Trinchada ao momento | Roasted and Carved Turkey Leg | Gebratene und
vor Ihnen aufgeschnittene Putenkeule.
Leitão Assado trinchado no momento | Roast suckling pig carved on the spot | Spanferkelbraten,
vor Ort aufgeschnitten

SOBREMESAS | DESSERTS | NACHTISCH

Bolos alusivos à época | Traditional cakes | Traditionelle Kuchen
Tartes | Pies | Kuchen
Pudins | Puddings | Pudding
Salada de fruta | Fruit Salad | Fruchtsalat
Queijos tradicionais | Traditional cheeses | Traditionelle Käse

Café, Petit Fours | Coffee, Petit Fours | Kaffee, Petit Fours

€45 p.p.

Bebidas incluídas/ Drinks included/ Getränke inbegriffen

Vinho Madeira Seco 5 anos; Vinho Branco (**Herdade Grous BRC**) e Vinho Tinto (**Esporão Reserva Tinto**), água mineral, digestivo

5-Year-Old Dry Madeira; white wine (**Herdade Grous BRC**) and red wine (**Esporão Reserva Tinto**), mineral water, Digestif

5 Jahre alter trockener Madeirawein, weiss(**Herdade Grous BRC**) und rot-Wein(**Esporão Reserva Tinto**), mineralwasser, Digestif

Champagne H Blin Brut

Animação | Entertainment | Unterhaltung:
12h30 - 15h00 | Restaurante Breezes: Música ao vivo | live music | Live-Musik

JANTAR DE NATAL | CHRISTMAS DINNER
| WEIHNACHTSABENDESSSEN
25 DE DEZEMBRO | DECEMBER 25th | 25. DEZEMBER
@RESTAURANTE BREEZES – 19:00 / 21:30

BUFFET FRIO | COLD BUFFET | KALTES BÜFFET

Saladas simples e compostas | Simple and mixed salads | Auswahl von Salaten
Molhos frios | Cold sauces | Dressings

SOPA | SOUP | SUPPE

Caldo Verde | Cabbage Soup | Kohlsuppe
Creme de Couve Flor | Cauliflower Cream | Blumenkohlcremesuppe

BUFFET QUENTE | HOT BUFFET | WARMES BÜFFET

Bacalhau à Brás | Cod "à Brás" Style | Kabeljau nach "à Brás" Art
Polvo à Lagareiro | Octopus "à Lagareiro" style | Tintenfisch "à Lagareiro" Art
Perca com Molho Meuniere | Perch with Meuniere Sauce | Barsch mit Meuniere-Sauce
Peito de Peru com Castanhas | Turkey Breast with Chestnuts | Putenbrust mit Kastanien
Carne de Porco em Vinha D'alhos | Pork in vine of Garlic | In Weisswein und Knoblauch mariniertes Schweinefleisch
Jardineira de Novilho Rica | Calf with Vegetables | Kalbfleisch mit Gemüse
Penne com Pesto e Tomate Cherry | Penne with Pesto and Cherry Tomatoes | Penne mit Pesto und Kirschtomaten
Linguini com Molho Carbonara | Linguini with Carbonara Sauce | Linguini mit Carbonara-Sauce
Caril de Legumes | Vegetable Curry | Gemüsecurry
Batata a murro | Mashed potato | Kartoffelbrei
Arroz de Couve | kale rice | Reis mit WirsingKohl
Legumes da Época | Vegetables from the Season | Gemüse der Saison
Grelhado no Momento | Showcooking | Showcooking
Perna de Borrego com Molho Menta | Leg of Lamb with Mint Sauce | Lammkeule mit Minzsauce

SOBREMESA | DESSERT | NACHTISCH

Bolo de Natal | Christmas cake | Weihnachtskuchen
Bolos diversos | Assorted cakes | verschiedene Kuchen
Pudins e semifrios | Puddings and tarts | Pudding
Salada de fruta | Fruit salad | ObstSalat
Queijos nacionais | Selection of Portuguese cheese | Portugiesische Käseauswahl

Café, Petit Fours | Coffee, Petit Fours | Kaffee, Petit Fours

€45 p.p.

Bebidas incluídas/ Drinks included/ Getränke inbegriffen

Vinho Madeira Seco 5 anos; Vinho Branco (**Herdade Grous BRC**) e Vinho Tinto (**Esporão Reserva Tinto**), água mineral, digestivo

5-Year-Old Dry Madeira; white wine (**Herdade Grous BRC**) and red wine (**Esporão Reserva Tinto**), mineral water, Digestif

5 Jahre alter trockener Madeirawein, weiss(**Herdade Grous BRC**) und rot-Wein(**Esporão Reserva Tinto**), mineralwasser, Digestif

Champagne H Blin Brut

Animação | Entertainment | Unterhaltung:
19h00 - 22h00 | Bar Breezes: Música ao vivo | live music | Live-Musik



**JANTAR DE GALA
FINAL DO ANO**

**

**NEW YEAR'S
GALA DINNER**

**

**SILVESTERGALA
ABENDESSEN**

Celebre a Passagem de Ano com o
Pestana Hotel Group

Menu de Ano Novo

New Year Menu

31 DE DEZEMBRO | DECEMBER 31st | 31. DEZEMBER

@ RESTAURANTE BREEZES – 19:00 / 22:00

Entrada/Starter/ Vorspeise

Medalhões de lagosta aromatizados com vinho Madeira velho e ovas de salmão
Lobster medallions flavoured with old Madeira wine and salmon roe
Hummermedaillons, aromatisiert in gereiftem Madeirawein und Lachsrogen

Sopa/Soup/Suppe

Velouté de batata-doce apimentada com cebolinhas assadas e azeite de trufas
Sweet potato velouté with roasted spring onions and truffle oil
Würziges Süßkartoffel-Velouté mit gerösteten Frühlingszwiebeln und Trüffelöl

Peixe/Fish/Fisch

Filete de robalo com mousse de gamba servido com polenta de queijo gruyère, feijão verde e molho de açafraão

Sea bass fillet with prawn mousse, Gruyere cheese polenta, green beans and saffron sauce
Wolfsbarschfilet mit Garnelenmousse, Gruyere-Käse-Polenta, grünen Bohnen und Safransauce

Sorbet/Sorbet/Sorbet

Sorvete de champanhe com coulis de maracujá
Champagne sorbet with passion fruit coulis
Champagnersorbet mit Passionsfrucht Coulis

Carne/Meat/ Fleisch

Filete de vitela com migas de cogumelos selvagens e molho de fígado de ganso
Veal fillet with wild mushroom “migas” and goose liver sauce
Kalbsfilet mit Wildpilz-„Migas“ und Gänselebersauce

Sobremesa/Dessert /Nachtisch

Duo de chocolate e café, avelã caramelizada
Chocolate and coffee duo, caramelized hazelnuts
Schokoladen-Kaffee-Duo, karamellisierte Haselnuss

Café, petit four | Coffee, petit four | Kaffee, Petit Four

€200 p.p.

Vinho Madeira Seco 5 anos; Vinho Branco (**Herdade Grous BRC**) e Vinho Tinto (**Esporão Reserva Tinto**), água mineral, digestivo
5-Year-Old Dry Madeira; white wine (**Herdade Grous BRC**) and red wine (**Esporão Reserva Tinto**), mineral water, Digestif
5 Jahre alter trockener Madeirawein, weiss(**Herdade Grous BRC**) und rot-Wein(**Esporão Reserva Tinto**), mineralwasser, Digestif

Champagne H Blin Brut


PESTANA
HOTEL GROUP

Menu de Ano Novo

New Year Menu

31 DE DEZEMBRO | DECEMBER 31st | 31. DEZEMBER

@ RESTAURANTE BREEZES – 19:00 / 22:00

MENU VEGETARIANO | VEGETARIAN MENU | VEGETARISCHES MENÜ,

SEM LACTOSE | LACTOSE FREE | LAKTOSEFREI

SEM GLUTEN | GLUTEN FREE | GLUTENFREI

Entrada/Starter/Vorspeise

Mosaico de legumes com molho cocktail e queijo fresco redução balsâmico
Vegetable mosaic with cocktail sauce and fresh cheese with balsamic reduction
Gemüsemosaik mit Cocktailsauce und Frischkäse mit Balsamicoreduktion

Sopa/Soup/Suppe

Velouté de batata-doce apimentada com cebolinhas assadas e azeite de trufas
Sweet potato velouté with roasted spring onions and truffle oil
Würziges Süßkartoffel-Velouté mit gerösteten Frühlingszwiebeln und Trüffelöl

1º Prato/1st Main Course/1. Gang

Volavante com fricassé de caril de legumes
Volavante with vegetable curry fricassee
Volavante mit Gemüse-Curry-Frikassee

Sorvete/Sorbet/Sorbet

Sorvete de champanhe com coulis de maracujá
Champagne sorbet with passion fruit coulis
Champagnersorbet mit Passionsfrucht coulis

2º Prato/2nd Main Course/2. Gang

Migas de cogumelos Salvagem, feijão verde, cenoura glaciada e colis de pimentos fumados
Wild mushroom crumbs, green beans, glazed carrots and smoked pepper coulis
Waldpilzkrümel, grüne Bohnen, glasierte Karotten und Coulis aus geräuchertem Pfeffer

Sobremesa/Dessert/ Nachtisch

Duo de chocolate e café, avelã caramelizada
Chocolate and coffee duo, caramelized hazelnut
Schokoladen-Kaffee-Duo, karamellisierte Haselnuss

Café, petit four | Coffee, Petit Four | Kaffee, Petit Four

€200 p.p.

Vinho Madeira Seco 5 anos; Vinho Branco (**Herdade Grous BRC**) e Vinho Tinto (**Esporão Reserva Tinto**),
água mineral, digestivo
5-Year-Old Dry Madeira; white wine (**Herdade Grous BRC**) and red wine (**Esporão Reserva Tinto**), mineral
water, Digestif
5 Jahre alter trockener Madeirawein, weiss(**Herdade Grous BRC**) und rot-Wein(**Esporão Reserva Tinto**),
mineralwasser, Digestif

Champagne H Blin Brut

CONDIÇÕES GERAIS GENERAL TERM'S ALLGEMEINE KONDITIONEN

**Política de preços especiais para crianças:
gratuito até aos 2,99 anos e com 50% desconto dos 3 aos 11,99 anos.**

Opção de ser confeccionada ementa especial.

**Suplemento para assistir ao fogo-de-artifício no Casino Park Hotel,
incluindo transporte ida e volta e espumante para brindar ao Ano Novo.**

Fora da hora estipulada o transporte é por conta própria.

- 50,00€ por pessoa

.....

Special Children prices: 2,99 years old free, 03 to 11,99 years old 50% discount.

Special children's menu may be prepared.

*Supplement to assist the fireworks at the Casino Park Hotel,
including transport both ways and sparkling wine to toast to the New Year.*

Outside the stipulated times, the transport is on own expense.

- 50,00€ for person

.....

*Spezialpreiskonditionen für Kinder: gratis bis zum 3,
Geburtstag, 50% Preisermäßigung für Kinder zwischen 3 Jahren bis zum 12
Geburtstag.*

Extra Kindermenü kann auf Wunsch erstellt werden.

Zusatzangebot um das Feuerwerk vom Casino Park Hotel zu sehen:

Transport hin und zurück zu den festgelegten Zeiten

(außerhalb der angegebenen Zeit zahlt der Gast selbst für den Transport)

sowie ein Glas Sekt zum Anstoßen um Mitternacht.

- 50,00€ pro Person

IVA incluído à taxa em vigor | Including VAT | MwSt inklusiv

Código de Vestimenta / Dress code / Kleiderordnung

**Semi-Formal - Os homens devem usar um casaco e as mulheres devem usar
vestidos formais de comprimento longo.**

*Semi-Formal- The men should wear a suit or jacket and women should wear formal
long floor length or cocktail gowns*

*Semi-Formal - Männer sollten eine Jacke tragen und Frauen sollten lange formelle
Kleider oder Cocktailkleider tragen.*

Programa sujeito a alterações sem aviso prévio

Programme subject to change without prior notice

Programm kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden