

O NATAL EM
H10 HOTELS





O NATALEM
H10 HOTELS



Réveillon du Nouvel An ,31 Décembre 2017

Boisson de Bienvenue à 19h30 (Restaurant Azul e Branco)

Dîner de Gala à 20h

Couvert

Amuse-bouche | Imitation de Truffe

Saucisse typique “Alheira de mirandela” à l’encre de seiche

Entrée | Tuna and Langoustine

Tataki de Thon et Langoustine avec œufs de saumon à la chlorophylle et émulsion d’algues et d’herbes

Plat principal de poisson | Rouget et Crevettes

Rouget grillé avec crevettes sautées au piment, purée de panais et chou romanesco

Apéritif | Citrus Sapphire

Sucette de glace à la mandarine et petit verre de gin tonifiant

Plat principal à la viande | Pintade à la truffe

Filet de pintade farci à la truffe and cuit à basse température avec des champignons sauvages et du fromage

Dessert | Gâteau Cerise Chocolat

Gâteau au chocolat (sans gluten), mousse de cerise et crème au croustillant de *Ginja d’Óbidos* and *Kirsch*.



O NATALEM
H10 HOTELS



Le Compte à rebours 2018 !

Limão Rooftop Bar / Lobby Bar Equestre

Pâtisseries typiques Bolo Rei and Bolo Rainha

Flûte de vin pétillant et raisins

Open Bar : De minuit à 2h du matin

Services inclus

Boisson de Bienvenue servie au Lobby bar (bar situé à la réception)

Menu 6 plats

Boissons non alcoolisées, eau minéral, jus de fruits, vins rouges et blancs *de la cave*
« Lagoalva », spécialement mis en bouteille pour l'hôtel H10 Duque de Loule

Café, thé et service de *petits fours*

Compte à rebours 2018 accompagné par une flûte de vin pétillant

Open Bar de minuit à 2h du matin

**H10 Duque de Loulé Boutique Hotel team wishes
you an excellent 2018**