

FESTA DE REVEILLON



INFORMAÇÕES E RESERVAS:

Rua Macombe Nongué - Nongué R.1.373 - Sommerschild, Maputo - Moçambique
T. +258 21 498 765 | montebeloindy@montebelohotels.com

Enjoy the best

montebelohotels.com
— PORTUGAL · MOZAMBIQUE —

PREÇO

Adulto - 12,500 MTS

Criança 4-10 anos - 50% desconto

Criança 0-3 anos - oferta (sem lugar na mesa)

Mesa de 10 pessoas - 10% desconto

INFORMAÇÕES E RESERVAS

T. (+258) 21 498 765

E. montebeloindy@montebelohotels.com

PROGRAMA

INÍCIO DO JANTAR COM:

Música ambiente

MC Duke Willians

Actuação de Mr. Bow e Liloca

Actuação com Cubano
Actuação banda Muzila

23H40

Anúncio e vídeo
da Contagem Regressiva

23H55

Boas vindas ao novo ano
Fogo de artifício
com MC Duke Willians

00H00

Festejo e brinde ao Ano Novo

00H05

Início da Festa ao som do Dj Pynolas

01H20

A primeira ceia de 2020
Música de Dj Pynolas até amanhecer

DRESS CODE

Traje adequado ao tema "México"

CONDIÇÕES

Para garantir reserva é necessário o pagamento antecipado do bilhete. Aconselha-se traje formal adequado ao tema. É necessário apresentar o bilhete na entrada para validação e indicação de lugar. Todos que não garantam a compra de um mínimo de 10 bilhetes serão distribuídos aleatoriamente pela sala. O Montebelo Indy reserva-se ao direito de alterar o programa ou menu por motivos de força maior.

EMENTA RÉVEILLON 2020 DO MÉXICO PARA O MONTEBELO INDY:

Sugestão do Chef Sérgio Santos

Paella mista mexicana

Tacos de queijo derretido com feijão preto

Aros de cebola com molho chili

Bruschetas de guacamole com caranguejo desfiado

Chili de carne com torradas de pão pita

BUFFET INTERNACIONAL

Creme de agrião com cubinhos de abóbora | Cones de sapateira | Saladas simples e compostas | Fofos de camarão | Estaladiço de feta e mel | Camarão em leite de coco e coentros | Folhadinhos de caranguejo | Carpaccio de vitela, lascas de parmesão e ervas | Espargos verdes com presunto e ovos escalfados | Ceviche de atum fresco, hortelã e gengibre | Camarão da costa cozido ao sal | Tataki de atum | Ameijoas de cebolada picante | Seleção de enchidos e tábua de queijos | Carpaccio de bacalhau | Trouxas de queijo camembert e mel | Crocante de pato com maçã | Codorniz em molho escabeche | Panadinhos de peru | Caranguejo ao natural | Beringela marinada | Tarte de atum, abacate e pimentos Patanisca de bacalhau | Bola de enchidos | Peixinhos da horta | Tempura de lulas | Pastéis de bacalhau com natas | Mexilhões em vinagrete | Salada de polvo com abacate | Saladas simples variadas | Cornucópias

PRATOS QUENTES

Peixe

Bacalhau confitado, batata-doce roxa e espinafres | Lombo de salmão com crosta de castanha e erva de anis | Arroz de gambas e coentros

Carne

Filet mignon com molho sherry shallot | Cabritinho de leite assado em forno de lenha | Lombrinho de porco com pera caramelizada

ACOMPANHAMENTOS

Arroz basmati com passas | Batata gratinada

BUFFET DE RODÍZIO

Coração de galinha | Linguíça crioula | Peito de peru com bacon | Coxas de frango | Entrecosto de porco | Costela de boi | Filet mignon | Cupim

GUARNIÇÕES

Salada rica | Banana frita | Ananás grelhado | Mandioca frita
Batata-frita | Cebola frita | Feijão preto | Couve mineira
Beringela frita | Arroz basmati

MESA A TRINCHAR

Leitão à forno do Indy | Picanha e maminha no espeto

BUFFET DE DOCES E FRUTAS

Gelados de vários sabores | Chocolate quente e pastéis de nata

BEBIDAS

Águas minerais (c/ e/s/ gás) | Sumos e refrescos | Cervejas nacionais e importadas | Vinho branco e tinto Casa da Insua Colheita Espumante Raposeira reserva doce | Espumante sem álcool

BAR ABERTO ESPIRITUOSAS

(DEPOIS DAS 00H00)

Brandy Croft | Black Label | Amarula | Gin | Vodka