MONTEBELO
VISEU
CONGRESS HOTEL & SPA
★★★★★

# MENU Réveillon

**31 de Dezembro de 2026**

## *WELCOME DRINK*
20h00

Camarão panado | Semi esfera de alheira
Mini wraps variados | Canapés

Gin e Porto tónico | Martini | *Cup* sem álcool

## JANTAR DE RÉVEILLON
21h00 – MENU SERVIDO

### ENTRADA
Coroa folhada de lagosta e ervas frescas

### PEIXE
Lombo de garoupa corada, cremoso de açafrão e lima

### CARNE
Novilho Beirão, rolo dourado de trigo e vegetais,
e puré trufado de batata

### PRÉ-SOBREMESA
Veludo de baunilha com texturas de morango

### SOBREMESA
Sinfonia cítrica de inverno
*Mousse yuzu, inserto de limão, amêndoa e papoila*

### BEBIDAS
Vinhos Casa da Ínsua branco e tinto
Cerveja Nacional | Água com e sem gás
Refrigerantes | Sumos
Café | Chá | Digestivos

## ANIMAÇÃO MUSICAL

## BRINDE À MEIA NOITE | 00h00
Espumante Casa da Ínsua | Passas

## BAR ABERTO

## *BUFFET* DE SÃO SILVESTRE | 01h30

### SABORES DO MAR
Sapateira | Lagosta | Camarão cozido | Camarão panado
Ostras | Vieiras ao natural | Percebes | Navalhas | Caranguejos
Mexilhão em vinagrete | Peixe montado | Polvo em *paprika*
Salada de búzios | Salada de polvo | Salada de lagosta
Camarão salteado | Amêijoa à Bulhão Pato

### QUEIJOS E TRADIÇÃO
Casa da Ínsua: Amanteigado | Curado | Requeijão | Ilha | Saloio
Castelo Branco | Nisa | *Brie* | *Roquefort* | Serpa | Azeitão
Compotas e doces | Frutos secos variados

### ENCONTRO DE SABORES
Bola de bacalhau | Bola de carnes
Pãezinhos com chouriço | Empadinhas de aves

### PARA ACONCHEGAR
Caldo verde | Sopa de peixe e marisco
Bifanas | Mini preguinhos à Montebelo

### AO VIVO
Peixe ao sal
Leitão assado | Carré de vitela e presunto em suporte

### DOÇURAS DE FIM DE ANO
Frutas laminadas | Sonhos | Rabanadas | *Mousse* de chocolate
Pão de ló à D. Mimi | Bolo de bolacha | Sericaia | Tarte de caju
Crocante de frutos vermelhos | *Tiramisù* | *Pavlova* | Natas do céu
Tarte merengada | Semifrio de frutos tropicais | Pudim de laranja
Semifrio de requeijão | *Pana Cotta* | *Cheesecake* cozido

## HORA DO CACAU | 03:00
Cacau | Natinhas | Pastéis de feijão

**INFORMAÇÕES E RESERVAS**
T.(+351) 232 420 000
montebeloviseu@montebelohotels.com

Queremos servi-lo melhor. Dispomos de alternativas nos pratos principais para crianças, vegetarianos, vegans e clientes com alergias ou intolerâncias alimentares. Se o pretender, solicitamos que nos informe no ato da reserva.

MVCHS | Passagem de Ano 2026 | V5 – 23.10.2026