



MONTEBELO
VISEU

CONGRESS HOTEL & SPA

★★★★★

Enjoy the best

Réveillon 2026
OSCAR
NIGHT

PROGRAMA

Welcome Cocktail • Jantar de Ano Velho
Brinde e Bar Aberto • Ceia de Ano Novo
Animação Musical

Réveillon 2026 OSCARS NIGHT

31 DE DEZEMBRO 2025

WELCOME DRINK

20H00

Camarão panado
Croquete de alheira
Rolinhos de kebab
Mini tarteletes variadas
Gin e Porto tónico | Martini | Cup sem álcool

JANTAR DE ANO NOVO

21H00 – MENU SERVIDO

ENTRADA

Creme de cogumelos silvestres com espuma
de parmesão e crumble de nozes

PEIXE

Tranche de robalo corado,
Cremoso de coco e molho de caril

CARNE

Lombo de novilho Barrosão, Puré de batata-doce,
gingibre, canela aromatizado com redução
de vinho do Porto

PRÉ-SOBREMESA

Cítrico subtil
(Lima, limão e laranja com merengue)

SOBREMESA

Essência tropical
(Mousse de manga, crocante de coco e
toque de maracujá)

BEBIDAS

Vinhos Casa da Ínsua branco e tinto
Cerveja, água
Refrigerantes, sumos
Café, chá e 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 | Amêijoas à Bulhão Pato

QUEIJOS E TRADIÇÃO

Casa da Ínsua (amanteigado, curado e requeijão)
Castelo Branco | Nisa | Ilha | Saloio | Brie | Roquefort | Serpa
Azeitão | Doce de abóbora, tomate, frutos vermelhos | 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 à Montebelo

AO VIVO

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

DOÇURAS DE FIM DE ANO

Sonhos | Rabanada | Pão-de-ló à D. Mimi
Mousse de chocolate | Bolo de bolacha | Natas do céu
Sericaia | Panacotta | Tiramisu | Torta de Cenoura
Cheesecake cozido | Pavlova | Tarte Merengada
Crocante de Frutos Vermelhos | Sem-frio de frutos tropicais
Pudim Abade de Priscos | Tarte de caju | Frutas laminadas

HORA DO CACAU | 03:00

Cacau | Mini pastéis de nata | Pastéis de Feijão

Preço por adulto: 250,00€

Crianças dos 0 aos 3 anos: Cortesia do hotel.

Crianças dos 4 aos 10 anos: 50% desconto.

IVA incluído à taxa em vigor.

Enjoy the best
montebelohotels.com
— PORTUGAL - MOZAMBIQUE —

Para reservas e mais informações, contacte:
(+351) 232 420 010
montebeloviseu@montebelohotels.com

Queremos servi-lo melhor.
Disponhamos de alternativas nos pratos principais para crianças,
vegetarianos e vegans, e clientes com alergia ou intolerância alimentar.
Se o pretender, pedimos que nos informe no ato da reserva.