



# Réveillon 2025

## PROGRAMAÇÃO

● 19:00 | 20:30 ●

**Ceia Toriba Kids**  
Sala Toriba Kids

● 19:30 | 24:00 ●

**Sopros, contrabaixo e voz**  
Sala da Lareira

● 19:30 | 21:00 ●

**Coquetel**  
Lobby, Solarium, S. Lareira, Pennacchi

● 22:00 | 02:00 ●

**Pista de Dança**  
DJ e Lounge Bar - Área Piscina

● 21:00 | 01:00 ●

**Ceia de Réveillon**  
Terraço Panorama, Pennacchi Restaurante e Sala da Lareira

● 00:00 ●

**Show pirotécnico com fogos de artifício**

## MENU

### CANAPÉS FRIOS

Creme de queijo roquefort e maçã verde glaceada  
Carolinas com mousse de truta defumada

### CANAPÉS QUENTES

Vol au vent com creme de abóbora trufada 🌿  
Brusqueta de presunto cru  
Caviar-esturjão

TORIBA  
HOTEL SPA & GASTRONOMIA





# Réveillon 2025

## ENTRADAS

Antepastos e pães especiais | Salada de truta defumada com alho porró (lascas de truta, alho porró assado e molho cítrico) | Seleção de folhas da horta | Insalata italiana (rúcula, pera, nozes, gorgonzola e azeite aromatizado com mel) | Salpicão de tender, pistache e maçã | Aspargos verdes ao molho mostarda 🌿 | Alcachofras recheadas 🌿

## QUEIJOS E FRIOS

Seleção de queijos e frios regionais da serra

## ESTAÇÃO ESPECIAL

Ostras frescas

## PRATOS PRINCIPAIS

Sopa creme de lentilhas 🌿 | Sorrentino de burrata ao pomodoro basilico | Estrogonofe de cogumelos 🌿 | Chateaubriand ao glace de viande e lascas de trufas | Pernil de cordeiro ao forno, ao molho de menta | Bacalhau com natas | Couscous marroquino com frutas oleaginosas 🌿 | Mijadra (arroz com lentilhas e crocante de cebola) 🌿 | Ratatouille caprese

## SOBREMESAS

Torta de maçã com especiarias | Mousse champanhe | Éclair de pistache | Sachertorte | Fudge de castanhas 🌿 | Pavlova de maracujá | Lenz cake | Rabanadas | Cordilheira de frutas da estação

## BEBIDAS INCLUSAS

1 espumante para cada 2 pessoas, água com e sem gás, sucos e refrigerantes.

## ESTAÇÃO DE CHÁS E CAFÉ