



**PROGRAMA
PASSAGEM DE ANO 23-24
SENHORA DA ROSA**

COCKTAIL

19:30h - 20:30h

Receção de boas-vindas com música ao vivo
Seleção de bebidas e canapés



JANTAR - SALA DE EVENTOS

20:30h - 23:30h

Jantar Buffet
Seleção de bebidas



CELEBRAÇÃO DO ANO NOVO

23:30h

Prepare-se para celebrar a entrada em 2024!
Desfrute do nosso fogo de artifício com espumante e passas



BAR ABERTO @ BAR MAGMA

00h - 04:00h

Prolongue a celebração ao som do nosso DJ
Bar aberto com seleção de bebidas e ceia servida à 01:00h



85€ por pessoa

Suplemento de 40€ por pessoa para bar aberto e ceia

Condições especiais para crianças e adolescentes:

- até 5 anos de idade grátis
- dos 6 aos 12 anos: 35€ para Kid's Club ou buffet
- dos 13 aos 18 anos: 40€ para buffet





PASSAGEM DE ANO

BUFFET JANTAR

FRIOS

Salada simples com vinagrete da casa
Azeitonas marinadas
Salada de polvo avinagrada
Salada caprese Açoreana
Legumes frescos com pesto de queijo da ilha
Rosbife com redução de vinho do Porto
Peixinhos da horta com maionese vegan
Pasta de sapateira, pimenta da terra e lima
Camarão cozido e molho cocktail
Tabouleh de ananás e pimentos
Couve-roxa com laranja e queijo feta
Mesa de queijos regionais
Compotas e condimentos
Pães tradicionais

QUENTES EM BUFFET

Creme de alho francês com piso de avelã
Peixe dos Açores, duxelle de cogumelos e espinafres
com molho de marisco
Bacalhau confitado, tomate cherry assado, cebola
caramelizada e esmagada de batata
Legumes crocantes
"Black Angus" regional
Gratinado de batata e tomilho
Arroz basmati com açafroa

ESTAÇÃO DE COMIDA AO VIVO

Risotto de cogumelos e alho francês frito
Camarão com alho e malagueta

SOBREMESAS

Mousse de chocolate com frutos vermelhos
Arroz-doce com canela
Pudim de azeite
Pavlova de ananás e rum
Coscorões
Bolo de ananás e xarope de Maria Luísa
Brunesa de fruta



85€ por pessoa com bebidas incluídas
Suplemento de 40€ por pessoa para bar aberto
(00h-04:00h) e ceia (servida à 01:00h)



PROGRAM
NEW YEAR'S EVE 23-24
SENHORA DA ROSA

COCKTAIL

7:30pm - 8:30pm

Welcome reception with live music
Selection of drinks and canapés



DINNER AT OUR BALLROOM

8:30pm - 11:30pm

Buffet dinner
Selection of drinks



NEW YEAR'S CELEBRATION

11:30pm

Enjoy the fireworks and celebrate entering 2024 with
sparkling wine & raisins



OPEN BAR @ MAGMA BAR

00:00am - 04:00am


Extend the celebration to the sound of our DJ Open bar with a
selection of drinks and late supper served at 01:00am



85€ per person

Supplement of 40€ per person for the open bar and late supper

Special conditions for children and teens:

- up to 5 years old - free
 - from 6 to 12 years old: 35€ at the Kid's Club or buffet
 - from 13 to 18 years old: 40€ for the buffet
- 



NEW YEAR'S EVE

DINNER BUFFET

SALADS AND COLD STARTERS

Lettuce salad with homemade vinaigrette
Marinated olives
Octopus salad
Azorean caprese salad
Seasonable vegetable with Island cheese pesto
Roast beef with Port wine sauce
Green beans tempura with vegan mayo
Crab paste with ground pepper and lime
Boiled shrimp with cocktail sauce
Pineapple tabbouleh with bell peppers
Red cabbage with orange and fetta cheese
Regional cheese board
Jams and spices
Traditional breads

MAIN COURSES

Creamy leek soup with hazelnuts pesto
Azorean fish, mushroom duxelle, spinach and seafood sauce
Confit Codfish, roasted cherry tomato, caramelized onions and
smashed potatoes
Crispy winter vegetables
"Black Angus" regional steak
Potato gratin with thyme
Basmati rice with saffron

LIVE COOKING STATION

Mushroom risotto with crispy leek
Prawns "al Ajillo"

DESSERTS

Chocolate mousse with red fruits
Sweet rice with cinnamon
Olive oil and honey pudding
Rum and pineapple pavlova
"Coscorões"
Pineapple cake with verbena syrup
Seasonal fruit



85€ per person with drinks included
Supplement of 40€ per person for open bar (00h-
04h00) and late supper served at 01h00