
PESTANA
HOTELS & RESORTS
2026
2027
ONE MIDNIGHT
endless
memories

PESTANA
VILA SOL-VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL

ONE MIDNIGHT
endless flavours

MENU JANTAR DE GALA

COUVERT

Pão de passas e nozes e pão de Mafra, acompanhados por manteiga de vaca, manteiga de camarão e manteiga de tomate seco

SOPA

Creme aveludado de cogumelos silvestres, delicadamente perfumado com trufa e finalizado com azeitona desidratada

DO MAR

Dueto de Robalo e Lagosta corados em azeite aromatizado com gengibre, servidos sobre brunoise de legumes e batata-doce, envolvidos por um aveludado molho de crustáceos e licor Grand Marnier

TIRA GOSTOS

Refrescante e aromático granizado de maracujá para despertar o paladar entre os momentos do jantar

DA TERRA

Tenro tournedó de novilho maturado, servido com puré aveludado de cenoura branca, espargos salteados com cogumelo Portobello, crocantes chips de presunto Pata Negra, molho vinho da Madeira

Feliz ano novo!

PESTANA
VILA SOL · VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL



BUFFET DE SOBREMESAS

Brownie de chocolate intenso enriquecido com a delicada crocância do pistácio
Tiramisù de camadas suaves de mascarpone envolvidas pela frescura dos frutos vermelhos
Tarteletes de massa crocante recheadas com banana e caramelo salgado
Cheesecake cremoso com o sabor tropical da manga
Clássica torta de laranja
Crocante crumble de maçã e uvas-passas
Pudim de coco com textura delicada
Semifrio de limão com textura aveludada
Macarons com diversos recheios de textura cremosa
Bolo-Rei com frutos cristalizados e frutos secos
Bolo-Rainha enriquecido com uma generosa seleção de frutos secos
Seleção de frutas laminadas

MESA DE QUEIJOS

Queijo Brie, Queijo Gorgonzola, Queijo da Ilha com 9 Meses de Cura, Queijo de Cabra, Queijo Manchego, Queijo da Serra da Estrela Amanteigado, Queijo de Nisa
I.Compota de Abóbora, Compota de Frutos Silvestres, Mel, Tostas, Bolachas de Água e Sal, Grissinis, Frutos Secos, Uvas

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O JANTAR

Água com e sem gás
Sumos e refrigerantes
Cerveja de pressão
Vinho Seleção Pestana Especial Réveillon
Café ou Chá

BRINDE DE RÉVEILLON

Serviço de espumante com passas

Feliz ano novo!

PESTANA
VILA SOL - VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL

ONE MIDNIGHT
endless flavours

MENU VEGETARIANO

COUVERT

Pão de passas e nozes e pão de Mafra, acompanhados por manteiga de vaca e manteiga de tomate seco

SOPA

Creme aveludado de cogumelos silvestres, delicadamente perfumado com trufa e finalizado com azeitona desidratada

1º PRATO

Risoto cremoso de abóbora e tofu, finalizado com delicadas lascas de queijo Parmesão e cebola caramelizada

TIRA GOSTOS

Refrescante e aromático granizado de maracujá para despertar o paladar entre os momentos do jantar

2º PRATO

Aromático caril de lentilhas, enriquecido por notas frutadas e especiarias delicadas, servido com arroz Basmati e finalizado com coco ralado

Feliz ano novo!

PESTANA
VILA SOL · VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL



BUFFET DE SOBREMESAS

Brownie de chocolate intenso enriquecido com a delicada crocância do pistácio
Tiramisù de camadas suaves de mascarpone envolvidas pela frescura dos frutos vermelhos
Tarteletes de massa crocante recheadas com banana e caramelo salgado
Cheesecake cremoso com o sabor tropical da manga
Clássica torta de laranja
Crocante crumble de maçã e uvas-passas
Pudim de coco com textura delicada
Semifrio de limão com textura aveludada
Macarons com diversos recheios de textura cremosa
Bolo-Rei com frutos cristalizados e frutos secos
Bolo-Rainha enriquecido com uma generosa seleção de frutos secos
Seleção de frutas laminadas

MESA DE QUEIJOS

Queijo Brie, Queijo Gorgonzola, Queijo da Ilha com 9 Meses de Cura, Queijo de Cabra, Queijo Manchego, Queijo da Serra da Estrela Amanteigado, Queijo de Nisa
Compota de Abóbora, Compota de Frutos Silvestres, Mel, Tostas, Bolachas de Água e Sal, Grissinis, Frutos Secos, Uvas

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O JANTAR

Água com e sem gás
Sumos e refrigerantes
Cerveja de pressão
Vinho Seleção Pestana Especial Réveillon
Café ou Chá

BRINDE DE RÉVEILLON

Serviço de espumante com passas

Feliz ano novo!

KIDS MENU

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃO E MANTEIGAS

Pão de passas e nozes e pão de Mafra, servida com três manteigas: manteiga de vaca, manteiga de camarão e manteiga de tomate seco, para escolher e provar novos sabores antes do jantar começar

ENTRADA

CREME DE CENOURA COM LETRINHAS

Uma sopa suave e cremosa de cenoura, com pequenas letrinhas para tornar cada colherada ainda mais divertida

PRATO PRINCIPAL

PEIXINHO DOURADO COM BATATA-DOCE

Delicioso filete de robalo douradinho, servido com legumes pequeninos, batata-doce e molho de manteiga

OU

BIFINHO TENRO COM PURÉ DE CENOURA

Saboroso bifinho de novilho, muito tenro, acompanhado por puré de cenoura branca e feijão-verde salteado

BUFFET DE SOBREMESAS

Brownie de chocolate
Tiramisù de frutos vermelhos
Tarteletes recheadas com banana e caramelo salgado
Cheesecake cremoso com o sabor tropical da manga
Clássica torta de laranja
Crocante crumble de maçã e uvas-passas
Pudim de coco com textura delicada
Semifrio de limão com textura aveludada
Macarons com diversos recheios de textura cremosa
Bolo-Rei com frutos cristalizados e frutos secos
Bolo-Rainha enriquecido com seleção de frutos secos
Seleção de frutas laminadas

BEBIDAS INCLUÍDAS NO JANTAR

Água da casa com e sem gás
Sumos e refrigerantes


PESTANA
HOTELS & RESORTS
2026
2027
ONE MIDNIGHT
endless
memories

PESTANA
VILA SOL-VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL



GALA DINNER MENU

COUVERT

Raisin and walnut bread and traditional Mafra bread, served with dairy butter, prawn butter and sun-dried tomato butter

SOUP

Velvety wild mushrooms soup, delicately scented with truffle and finished with dehydrated olive

FROM THE SEA

A duo of sea bass and lobster, seared in ginger-infused olive oil and served on a brunoise of vegetables and sweet potato, enveloped in a velvety crustacean and Grand Marnier liqueur sauce

SORBET

A refreshing and aromatic passion fruit granita to awaken the palate between dinner courses

FROM THE LAND

Tender aged beef tournedo, served with velvety white carrot purée, sautéed asparagus with Portobello mushroom, crispy Pata Negra smoked ham chips, and Madeira wine sauce

Feliz ano novo!

PESTANA
VILA SOL · VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL



DESSERTS BUFFET

Intense chocolate brownie enriched with the delicate crunch of pistachio
Tiramisù with soft layers of mascarpone complemented by the freshness of red berries
Crispy pastry tartlets filled with banana and salted caramel
Creamy cheesecake with the tropical flavour of mango
Classic Portuguese orange cake
Crispy apple and raisin crumble
Coconut pudding with a delicate texture
Velvety lemon semifreddo
Macarons with a variety of creamy fillings
Bolo-Rei with candied fruit and nuts
Bolo-Rainha enriched with a generous selection of nuts
Selection of sliced fresh fruit

CHEESES TABLE

Brie Cheese, Gorgonzola Cheese, Island Cheese Aged for 9 Months, Goat's Cheese, Manchego Cheese, Serra da Estrela Cheese, Nisa Cheese
Pumpkin Jam, Wild Berry Jam, Honey, Toasts, Water Crackers, Grissini, Dried Fruits, Grapes

DRINKS INCLUDED DURING THE GALA DINNER

Still and sparkling water
Juices and soft drinks
Draught beer
Special Wine Selection Pestana
Coffee or Tea

TIME TO CELEBRATE

Service of sparkling wine and raisins to the guests

Feliz ano novo!

PESTANA
VILA SOL · VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL

ONE MIDNIGHT
endless flavours

VEGETARIAN MENU

COUVERT

Raisin and walnut bread and traditional Mafra bread, served with dairy butter and sun-dried tomato butter

SOUP

Velvety wild mushrooms soup, delicately scented with truffle and finished with dehydrated olive

1ST MAIN COURSE

Creamy pumpkin and tofu risotto, finished with delicate Parmesan shavings and caramelised onion

SORBET

A refreshing and aromatic passion fruit granita to awaken the palate between dinner courses

2ND MAIN COURSE

Aromatic lentil curry, enhanced with fruity notes and delicate spices, served with Basmati rice and finished with grated coconut

Feliz ano novo!

PESTANA
VILA SOL · VILAMOURA
PREMIUM
GOLF RESORT
ALGARVE • PORTUGAL



BUFFET DE SOBREMESAS

Brownie de chocolate intenso enriquecido com a delicada crocância do pistácio
Tiramisù de camadas suaves de mascarpone envolvidas pela frescura dos frutos vermelhos
Tarteletes de massa crocante recheadas com banana e caramelo salgado
Cheesecake cremoso com o sabor tropical da manga
Clássica torta de laranja
Crocante crumble de maçã e uvas-passas
Pudim de coco com textura delicada
Semifrio de limão com textura aveludada
Macarons com diversos recheios de textura cremosa
Bolo-Rei com frutos cristalizados e frutos secos
Bolo-Rainha enriquecido com uma generosa seleção de frutos secos
Seleção de frutas laminadas

MESA DE QUEIJOS

Queijo Brie, Queijo Gorgonzola, Queijo da Ilha com 9 Meses de Cura, Queijo de Cabra, Queijo Manchego, Queijo da Serra da Estrela Amanteigado, Queijo de Nisa
Compota de Abóbora, Compota de Frutos Silvestres, Mel, Tostas, Bolachas de Água e Sal, Grissinis, Frutos Secos, Uvas

BEBIDAS INCLUÍDAS DURANTE O JANTAR

Água com e sem gás
Sumos e refrigerantes
Cerveja de pressão
Vinho Seleção Pestana Especial Réveillon
Café ou Chá

BRINDE DE RÉVEILLON

Serviço de espumante com passas

Feliz ano novo!

KIDS MENU

COUVERT

BREAD AND BUTTER SELECTION

Raisin and walnut bread and traditional Mafra bread, served with three butters: dairy butter, prawn butter and sun-dried tomato butter - perfect for choosing and discovering new flavours before dinner begins

STARTER

CARROT SOUP WITH LITTLE PASTA LETTERS

A smooth and creamy carrot soup with tiny pasta letters, making every spoonful extra fun

MAIN COURSE

GOLDEN FISH WITH SWEET POTATO

A delicious golden seabass fillet, served with little vegetables, sweet potato and a gentle butter sauce

OR

TENDER LITTLE STEAK WITH CARROT PURÉE

A tasty and tender beef steak, served with white carrot purée and sautéed green beans

DESSERTS BUFFET

Chocolate brownie
Red berry tiramisu
Mini tartlets filled with banana and salted caramel
Creamy cheesecake with the tropical flavour of mango
Classic orange roll
Crisp apple and raisin crumble
Delicate coconut pudding
Velvety lemon semifreddo
Macarons with a selection of creamy fillings
Bolo-Rei with candied fruit and nuts
Bolo-Rainha enriched with a selection of nuts
Selection of sliced fresh fruit

DRINKS INCLUDED DURING DINNER

Still and sparkling water
Juices and soft drinks