Where CHRISTMAS Feels Like HOME

22.12 – TERÇA-FEIRA | TUESDAY | MARDI | DIENSTAG

17:45 – 18:45 | Bar

A Direção do **Pestana Ocean Bay**, tem a honra de convidá-lo para o **Cocktail de Natal** com a atuação do **Coro do Estreito de Câmara de Lobos**

Dress code opcional: camisola natalícia — junte-se à magia!

*The Management of **Pestana Ocean Bay Hotel** has the pleasure of inviting you for the **Christmas Cocktail** with the performance of the **Choir "**Estreito de Câmara de Lobos"*

Optional dress code: Christmas sweater — join the magic!

*La Direction de l'**Hôtel Pestana Ocean Bay** a l'honneur de vous inviter au **Cocktail de Noël** avec la prestation du **Chœur de «**Estreito de Câmara de Lobos**»***

Code vestimentaire facultatif : pull de Noël — rejoignez la magie !

*Die Direktion des **Pestana Ocean Bay Hotels** hat die Ehre, Sie zum **Weihnachtscocktail** mit dem Auftritt des **Chors von „**Estreito de Câmara de Lobos **" einzuladen***

Optionaler Dresscode: Weihnachtspullover — mach mit bei der Magie!

23.12 - QUARTA-FEIRA | WEDNESDAY | MERCREDI | MITTWOCH

18:00 – 21:30 | Restaurante do Hotel

Buffet "Mercado Madeirense de Natal"

Buffet Dinner "Madeiran Christmas Market"

Dîner Buffet "Marché de Noël de Madère »

Büffet-Abendessen "Madeira Markt von Weihnachten"

FUNCHAL - NOITE DO MERCADO | *MARKET EVENING | SOIRÉE DU MARCHÉ | MARKTABEND*

É neste dia e neste local que se pode sentir, de forma mais tradicional, o espírito de Festa que antecede o Natal. O Mercado dos Lavradores mantém-se aberto durante a noite, para acolher os agricultores de toda a ilha, que vêm ao Funchal vender os seus produtos. Ao início da noite, há um espetáculo de cânticos tradicionais de Natal na praça do peixe. Bandas de música e ranchos folclóricos animam toda a zona.

This is the day when we feel a really traditional festive spirit before Christmas. The market stays open all night making it one of the longest and most fun-filled nights of the year in Funchal. Farmers come to Funchal from all over the island to sell their products at this busy time. In the early evening there is a Christmas Carols concert in the fish market. There are bands, folk dancers and lots of entertainment all over the place.

C'est le jour où l'ont ressent un esprit de fête vraiment traditionnel avant Noël. Le marché reste ouvert toute la nuit, ce qui en fait l'une des nuits les plus longues et les plus amusantes de l'année à Funchal. Les agriculteurs de toute l'île viennent à Funchal pour vendre leurs produits en cette journée. En début de soirée, il y a un concert de Christmas Carols au marché aux poissons. Il y a des groupes, des danseurs folkloriques et beaucoup d'animation dans toute la zone.

Dies ist der Tag und der Ort, an denen die vorweihnachtliche Feststimmung auf traditionellste Weise zu spüren ist. Der Markt bleibt die ganze Nacht hindurch geöffnet und macht diese Nacht zu einer der längsten und unterhaltsamsten Nächte von Funchal. Von allen Regionen der Insel kommen die Landwirte nach Funchal, um in dieser geschäftigen Zeit ihre Erzeugnisse zu verkaufen. Am Abend findet auf dem Fischmarkt eine Aufführung traditioneller Weihnachtslieder statt. Musikkapellen und Folkloregruppen und andere Ereignisse sorgen im gesamten Gebiet für Unterhaltung.

Where CHRISTMAS Feels Like HOME

24.12 – QUINTA | THURSDAY | JEUDI | DONNERSTAG

19:00 – 22:00 | Restaurante

Jantar de Gala de Natal com Música ao Vivo

A disposição da sala neste dia é feita em mesas redondas e retangulares de 06, 08 ou 10 lugares. Serão mesas partilhadas, sendo que a atribuição é aleatória. Caso pretenda partilhar mesa com alguém em particular, queira por favor informar-nos até às 20h do dia 22 de dezembro.

Christmas Gala Dinner with Live Music

The room layout on this day will consist of round and rectangular tables seating 6, 8, or 10 people. The tables will be shared, and seating will be assigned randomly. If you wish to share a table with someone in particular, please inform us by 8:00 p.m. on December 22.

Dîner de Gala de Noël avec Musique Live

La disposition de la salle ce jour-là sera organisée en tables rondes et rectangulaires de 6, 8 ou 10 places. Les tables seront partagées et l'attribution se fera de manière aléatoire. Si vous souhaitez partager une table avec quelqu'un en particulier, veuillez nous en informer avant 20h00 le 22 décembre.

Weihnachts-Gala Abendessen mit Live Musik

Die Raumaufteilung an diesem Tag erfolgt mit runden und rechteckigen Tischen für 6, 8 oder 10 Personen. Die Tische werden gemeinsam genutzt und die Platzverteilung erfolgt zufällig. Falls Sie den Tisch mit einer bestimmten Person teilen möchten, informieren Sie uns bitte bis 20:00 Uhr am 22. Dezember.

Dress Code: Smart Casual

11:00 - 00:00 | Bar - O serviço de bar será prolongado até à meia-noite — porque, na noite de Natal, a magia merece durar um pouco mais!

Bar service extended until midnight — because Christmas Eve magic deserves to last a little longer!

Le service du bar est prolongé jusqu'à minuit — car la magie de Noël mérite de durer un peu plus longtemps !

Der Barservice wird bis Mitternacht verlängert – denn die Weihnachtsstimmung darf an Heiligabend ruhig etwas länger dauern!

25.12 – SEXTA-FEIRA | FRIDAY | VENDREDI | FREITAG

18:30 – 21:30 | Restaurante

Buffet Especial de Natal com Música ao vivo

Christmas Special Dinner Buffet with Live Music

Buffet Spécial Dîner de Noël avec Musique Live

Weihnachtsbüffet mit Live Musik

Dress Code: Smart Casual

CONDIÇÕES GERAIS | *GENERAL TERMS* | *CONDITIONS GÉNÉRALES* | *ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN*

O Programa pode ser alterado sem aviso prévio; Condições passíveis de alteração mediante legislação;

Program may change without previous notice; Conditions subject to change according to legislation;

Le programme peut être modifié sans préavis; Conditions susceptibles d'être modifiées par la législation;

Das Programm kann ohne vorherige Ankündigung geändert werden; Die Bedingungen können sich durch Gesetzgebung ändern;

Where CHRISTMAS Feels Like HOME

JANTAR DE GALA DE NATAL | CHRISTMAS GALA DINNER

24.12 | 19:00 – 22:00

Buffet de Entradas

Saladas simples e compostas; trilogia de peixes fumados; Espelho de mariscos; Polvo de escabeche; Carnes frias com frutos secos; Presunto fumado; Queijos e enchidos assados

Creme de ervilhas com presunto desidratado | Canja de galinha típica

Pratos Principais

Cataplana de marisco | Bacalhau em cama de espigos e batatinha

Dourada com molho de citrinos | Salmão aromatizado com ervas finas, em crosta de pão

Rigatoni com molho de marisco | Carne de vinha d'alhos — iguaria natalícia típica regional

Peru recheado com acelgas e requeijão | Leitão à nossa moda

Medalhões de novilho com molho Portobello | Perna de porco assada

Legumes salteados | Batata rústica | Arroz Basmati com açafrão, passas e amêndoas

Linguini com molho Roquefort | Ragù de cogumelos com seitan e castanhas

Para as crianças: Douradinhos de peixe com arroz branco e hambúrguer com batatas fritas

Buffet de Sobremesas

Seleção natalícia de pastelaria do nosso Chef | Frutas laminadas

Seleção de queijos, compotas caseiras e frutos secos

Starters Buffet

Simple and composed salads; Trilogy of smoked fish; Seafood display; Pickled octopus; Cold cuts with dried fruits; Smoked ham; Roasted cheeses and cured sausages

Pea cream soup with dehydrated ham | Traditional chicken broth

Main Courses

Seafood cataplana | Codfish on a bed of leafy greens and baby potatoes

Sea bream with citrus sauce | Salmon flavoured with fine herbs, in a bread crust

Rigatoni with seafood sauce | Pork marinated in garlic and wine — a traditional regional Christmas dish

Turkey stuffed with chard and ricotta | House-style roast suckling pig

Beef medallions with Portobello mushroom sauce | Roast pork leg

Sautéed vegetables | Rustic potatoes | Basmati rice with saffron, raisins and almonds

Linguini with Roquefort sauce | Mushroom ragù with seitan and chestnuts

For children: Fish fingers with white rice and hamburger with french fries

Buffet de Sobremesas | Dessert Buffet

Christmas selection of pastries from our Chef | Sliced fruits

Selection of cheeses, homemade jams and dried fruits

Where CHRISTMAS Feels Like HOME

DÎNER DE GALA DE NOËL | WEIHNACHTLICHES GALADINNER

24.12 | 19:00 – 22:00

Buffet d'entrées

Salades simples et composées | Trilogie de poissons fumés | Plateau de fruits de mer | Poulpe à l'escabeche | Assortiment de charcuteries et de fruits secs | Jambon fumé | Fromages et saucisses rôtis
Crème de petits pois au jambon déshydraté | Bouillon traditionnel de poulet

Plats principaux

Cataplana de fruits de mer | Morue sur un lit de grelos et de pommes de terre grenaille
Dorade sauce aux agrumes | Saumon parfumé aux herbes fines, en croûte de pain
Rigatoni sauce aux fruits de mer | Carne de vinha d'alhos — spécialité régionale traditionnelle de Noël
Porc mariné à l'ail et au vin — spécialité régionale traditionnelle de Noël | Dinde farcie aux blettes et au requeijão
Cochon de lait rôti façon maison | Médaillons de bœuf, sauce aux champignons Portobello
Jambon de porc rôti | Légumes sautés | Pommes de terre rustiques | Riz basmati au safran, raisins secs et amandes
Linguini sauce au Roquefort | Ragoût de champignons au seitan et aux châtaignes
***Pour les enfants :** bâtonnets de poisson avec riz blanc et hamburger avec frites*

Buffet de desserts

Sélection de pâtisseries de Noël de notre Chef | Fruits frais tranches
Sélection de fromages, confitures maison et fruits secs

Vorspeisenbuffet

Einfache und gemischte Salate | Trilogie geräucherter Fische | Meeresfrüchteplatte | Oktopus nach Escabeche-Art | Auswahl an Aufschnitt und Trockenfrüchten | geräucherter Schinken | gebratener Käse und Würste
Erbsencremesuppe mit getrocknetem Schinken | Traditionelle Hühnerbrühe

Hauptgerichte

Meeresfrüchte-Cataplana | Kabeljau auf einem Bett aus portugiesischem Blattgemüse und kleinen Kartoffeln
Goldbrasse mit Zitrussauce | Mit feinen Kräutern aromatisierter Lachs in Brotkruste
Rigatoni mit Meeresfrüchtesauce | Carne de vinha d'alhos — traditionelle regionale Weihnachtsspezialität
In Knoblauch und Wein mariniertes Schweinefleisch — traditionelle regionale Weihnachtsspezialität
Gefüllte Pute mit Mangold und Requeijão | Spanferkel nach Art des Hauses
Kalbsmedaillons mit Portobello-Pilzsauce | Gebratene Schweinekeule
Sautiertes Gemüse | Rustikale Kartoffeln
Basmatireis mit Safran, Rosinen und Mandeln | Linguini mit Roquefort-Sauce | Pilzragout mit Seitan und Kastanien
Für Kinder: Fischstäbchen mit weißem Reis, Hamburger und Pommes frites

Dessertbuffet

Auswahl an Weihnachtsgebäck unseres Chefs | Aufgeschnittenes Obst
Auswahl an Käsesorten, hausgemachten Konfitüren und Trockenfrüchten

ÁRVORE SOLIDÁRIA | SOLIDARITY TREE | ARBRE SOLIDAIRE | SOLIDARITÄTSBAUM

Ajude-nos a ajudar! | ***Help us help!*** | *Aidez-nous à aider !* **|** Helfen Sie uns zu helfen!