ONE MIDNIGHT
endless memories

31 DEZEMBRO I 31ST DECEMBER
31 DÉCEMBRE I 31. DEZEMBER
QUINTA | THURSDAY | JEUDI | DONNERSTAG

19h – 22h 30 | Restaurante

Jantar de Gala de Fim de Ano
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 29 de dezembro.
Dress Code: Smart Casual
Após o jantar, o espaço será reorganizado, podendo haver alterações na disposição das mesas e dos lugares.

New Year's Eve Gala Dinner
The room layout on this day consists of round and rectangular tables seating 06, 08, or 10 guests. The tables will be shared, and seating is assigned randomly. If you wish to share a table with someone in particular, please inform us by 8:00 p.m. on December 29.
***Dress Code:** Smart Casual*
After dinner, the room will be rearranged, and the layout of the tables and seating may change.

Dîner de Gala du Réveillon de la Saint-Sylvestre
La disposition de la salle ce jour-là se fait avec des tables rondes et rectangulaires de 06, 08 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 20h, le 29 décembre. ***Code vestimentaire :*** *Smart Casual*
Après le dîner, la salle sera réaménagée et la disposition des tables et des places pourra être modifiée.

Silvester-Gala-Dinner
Die Saalanordnung an diesem Tag erfolgt mit runden und rechteckigen Tischen für 06, 08 oder 10 Personen. Die Tische werden gemeinsam genutzt, und die Platzverteilung erfolgt zufällig. Wenn Sie den Tisch mit einer bestimmten Person teilen möchten, informieren Sie uns bitte bis 20:00 Uhr am 29. Dezember. **Kleiderordnung:** Smart Casual
Nach dem Abendessen wird der Raum umgestaltet, wodurch sich die Anordnung der Tische und Sitzplätze ändern kann.

23h30 | Bar
Serviço de espumante e uvas passas | *Sparkling wine and sultanas served*
Vin mousseux et raisins secs servis | Sekt und Rosinen serviert

00h00 | Espetáculo Fogo-de-artifício na Baía e Anfiteatro do Funchal
Fireworks in the Bay and Amphitheater of Funchal
Feu d'artifice dans la Baie et l'Amphithéâtre de Funchal
Feuerwerk in der Bucht und im Amphitheater von Funchal

00h00 – 01h00 | Bar
Continuação da festa com DJ | *The party continues with a DJ*
La fête continue avec un DJ | Die Feier geht mit einem DJ weiter

00h30 | Serviço de canja, mini sanduíches e pastelaria miuda
Service of canja (traditional chicken broth), finger sandwiches and Small pastries
Service de canja (bouillon de poulet traditionnel), mini-sandwichs et Petites pâtisseries
Servieren von Canja (traditionelle Hühnersuppe), Minisandwiches und Kleingebäck

31 DEZEMBRO I 31ST DECEMBER | 31 DÉCEMBRE I 31. DEZEMBER

QUINTA | THURSDAY | JEUDI | DONNERSTAG

BILHETE PARA A OBSERVAÇÃO DO SHOW DE FOGO-DE-ARTIFÍCIO COM SERVIÇO DE ESPUMANTE NO HOTEL PESTANA CASINO PARK. INCLUI VIAGEM DE AUTOCARRO IDA E VOLTA. DISPONIBILIDADE MEDIANTE NÚMERO DE LUGARES NO AUTOCARRO. NECESSÁRIO RESERVA PARA GARANTIR O SEU LUGAR!

TICKET TO WATCH THE FIREWORKS SHOW AT THE CASINO PARK HOTEL WITH SPARKLING WINE SERVICE. INCLUDES ROUND TRIP BUS RIDE. BOOKING IS REQUIRED TO GUARANTEE YOUR SEAT!

BILLET POUR REGARDER LE SPECTACLE DE FEUX D'ARTIFICE AU CASINO PARK HOTEL AVEC SERVICE DE VIN MOUSSEUX. COMPREND UN TRAJET EN BUS ALLER-RETOUR. LA RÉSERVATION EST NÉCESSAIRE POUR GARANTIR VOTRE SIÉGE!

EIN TICKET FÜR DAS FEUERWERK IM CASINO PARK HOTEL MIT SEKT-SERVICE. BEINHALTET HIN- UND RÜCKFAHRT MIT DEM BUS. EINE RESERVIERUNG IST ERFORDERLICH, UM IHREN PLATZ ZU GARANTIEREN!

50€

por pessoa com IVA à taxa em vigor incluída (dos 2 aos 99 anos) | *per person, VAT at the current rate included (from 2 to 99 years old)*
par personne, TVA au taux en vigueur incluse (de 2 à 99 ans) | pro Person, inklusive MwSt. zum geltenden Steuersatz (von 2 bis 99 Jahren)

01 JANEIRO I 1ST JANUARY I 1ER JANVIER I 1. JANUAR

SEXTA-FEIRA | FRIDAY | VENDREDI | FREITAG

07:30 – 12:00 | Restaurante
Brunch Ano Novo | *New Year Brunch* | *Brunch du Nouvel An* | *Neujahrsbrunch*

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.

ÁRVORE SOLIDÁRIA | SOLIDARITY TREE | ARBRE SOLIDAIRE | SOLIDARITÄTSBAUM

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

ONE MIDNIGHT
endless memories

MENU JANTAR DE FIM DE ANO

BUFFET DE ENTRADA

Saladas simples e compostas; Camarão cozido; Trilogia de peixes fumados; Rosbife com alcaparras e goji;
Carnes frias com frutos secos; Presunto fumado; Enchidos assados e queijos
Consommé de legumes | Sopa de tomate e cebola à moda Madeirense

BUFFET DE PRATOS PRINCIPAIS

Postas de Bacalhau | Robalo com molho de lagostim | Dourada em cama de espinafres, ervas finas e pimentos
Mariscos à Bulhão Pato | Linguini de tinta de choco com frutos do mar
Peito de pato à Pequim | Bife Angus à Hélder com molho de pimenta verde
Lombo de porco recheado com alheira e molho de pleurotos | Costeleta de borrego com molho de menta
Ravioli com molho de queijo | Curry de legumes e tofu com leite de coco
Arroz Basmati | Legumes assados | Batata à padeiro
Para os nossos hospedes mais pequenos: Pescada panada com arroz de cenoura e Bifinhos de novilho com batatas fritas

BUFFET DE SOBREMESAS

Seleção de pastelaria do nosso Chef | Frutas laminadas
Seleção de queijos com frutos secos e compotas caseiras

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

BUFFET STARTERS

Simple and composed salads; Cooked prawns; Trilogy of smoked fish; Roast beef with capers and goji berries;
Cold cuts with dried fruits; Smoked ham; Roasted cured sausages and cheeses
Vegetable consommé | Madeiran-style tomato and onion soup

MAIN COURSE BUFFET

Cod portions | Sea bass with crayfish sauce | Gilthead sea bream on a bed of spinach, fine herbs and peppers
Seafood à Bulhão Pato | Squid ink linguini with seafood
Peking-style duck breast | Angus steak à Hélder with green peppercorn sauce
Pork loin stuffed with alheira and oyster mushroom sauce | Lamb chop with mint sauce
Ravioli with cheese sauce | Vegetable and tofu curry with coconut milk
Basmati rice | Roasted vegetables | Portuguese-style roasted potatoes
***For our younger guests:** Breaded hake with carrot rice and beef strips with French fries*

DESSERT BUFFET

Selection of pastries from our Chef | Sliced fruits
Selection of cheeses with dried fruits and homemade jams

ONE MIDNIGHT
endless memories

MENU DU DÎNER DE FIN D'ANNÉE

BUFFET D'ENTRÉE

Salades simples et composées ; Crevettes cuites ; Trilogie de poissons fumés ; Rosbif aux câpres et aux baies de goji ; Assortiment de charcuteries et de fruits secs ; Jambon fumé ; Saucisses rôties et fromages
Consommé de légumes | Soupe de tomates et d'oignons à la mode de Madère

BUFFET DE PLATS PRINCIPAUX

Pavés de morue | Bar sauce aux langoustines | Dorade royale sur un lit d'épinards, d'herbes fines et de poivrons
Fruits de mer à la Bulhão Pato | Linguini à l'encre de seiche aux fruits de mer
Filet de canard à la pékinoise | Bœuf Angus à la Hélder, sauce au poivre vert
Longe de porc farcie à l'alheira, sauce aux pleurotes | Côtelette d'agneau, sauce à la menthe
Ravioli sauce au fromage | Curry de légumes et de tofu au lait de coco
Riz basmati | Légumes rôtis | Pommes de terre rôties à la portugaise
***Pour nos petits hôtes :** Merlu pané avec riz aux carottes et émincé de bœuf avec frites*

BUFFET DE DESSERTS

Sélection de pâtisseries de notre Chef | Fruits frais tranchés
Sélection de fromages accompagnés de fruits secs et de confitures maison

SILVESTER-DINNER-MENÜ

VORSPEISENBUFFET

Einfache und gemischte Salate; gekochte Garnelen; Trilogie geräucherter Fische; Roastbeef mit Kapern und Goji-Beeren; Aufschnitt mit Trockenfrüchten; geräucherter Schinken; gebratene Würste und Käse
Gemüse-Consommé | Tomaten-Zwiebel-Suppe nach Madeiranischer Art

BUFFET DER HAUPTGERICHTE

Kabeljauportionen | Wolfsbarsch mit Langustensauce | Goldbrasse auf einem Bett aus Spinat, feinen Kräutern und Paprika
Meeresfrüchte à Bulhão Pato | Linguini mit Tintenfischtinte und Meeresfrüchten
Peking-Ente | Angus-Rind à Hélder mit Sauce aus grünem Pfeffer
Mit Alheira gefüllte Schweinelende mit Austernpilzsauce | Lammkotelett mit Minzsauce
Ravioli mit Käsesauce | Gemüse-Tofu-Curry mit Kokosmilch
Basmati-Reis | Gebratenes Gemüse | Kartoffeln nach portugiesischer Art
Für unsere kleinen Gäste: Panierter Seehecht mit Karottenreis und Rindfleischstreifen mit Pommes frites

DESSERTBUFFET

Auswahl an Gebäck unseres Chefs | Aufgeschnittenes Obst
Auswahl an Käsesorten mit Trockenfrüchten und hausgemachten Konfitüren