




Noite de Estrelas, Ano de Brilho

Celebre a Passagem de Ano com o
Pestana Hotel Group

pestana.com



Menu de Ano Novo

New Year Menu

COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Crostini de queijo brie e doce de pêsego com nugget de nougat de noz
Mini tacos de tártaro de atum
Trouxinhas de foie gras com pera caramelizada, compota de uva, hortelã e anis
Arancini de cogumelos com aioli trufado
Gyosas de pato com molho de soja e gengibre
Mini arepa de frango e toucinho

WELCOME COCKTAIL

*Baked brie crostini with peach jam and nougat walnut
Tuna poke mini takos
Foie gras bundles with caramelized pear, grape jelly, mint and anise
Mushroom arancini with truffle aioli
Duck gyozas with soy and ginger dipping sauce
Chicken & bacon mini arepa*

WELCOME DRINK

Ponche de hibiscos e frutos vermelhos
Hibiscus & redfruit punch

PROGRAMA DE FIM-DE-ANO NEW YEAR'S PROGRAMME

31.12 TERÇA-FEIRA | TUESDAY

18h30 | Restaurante Pestana CR7 Funchal

Cocktail de boas vindas

Welcome cocktail

20h00 | Restaurante Pestana CR7 Funchal

Início jantar de Fim de Ano

Start of New Year dinner

*Aconselhamos a respeitar o horário do início do jantar de Fim de Ano para desfrutar de todos os pratos. O não cumprimento deste horário invalida qualquer obrigação do Pestana CR7 Funchal ao serviço completo ou qualquer reembolso.

**We kindly advise you to respect the starting hour of the New Year's dinner, to enjoy the full menu. The non-compliance of the schedule disclaims Pestana CR7 Funchal to the full service or any refund.*

23h20 | Rooftop Pestana CR7 – Clientes do hotel | In-house guests

Subida dos clientes do jantar de Fim de Ano para rooftop

Access to the rooftop for the New Year's dinner guests

23h35 | Rooftop Pestana CR7 – Clientes festa Rooftop | Rooftop party guests

Abertura das portas para os clientes com bilhetes para festa de Fim de Ano no rooftop

Access to the rooftop guests with tickets for the New Year's party

00h00 | Espetáculo fogo de artifício

Fireworks

00h30 | Festa com DJ set e bar aberto

Party with DJ set and open bar

02h00 | Serviço de sopa, mini sandwiches e mini hambúrgueres

Service of soup, mini sandwiches and mini burgers

04h00 | “Tudo o que é bom acaba” – Encerramento

“This is the end” – Closing time

CONDIÇÕES GERAIS GENERAL TERMS

JANTAR DE FIM DE ANO COM BEBIDAS INCLUIDAS E ANIMAÇÃO *NEW YEAR'S DINNER WITH BEVERAGE INCLUDED AND ENTERTAINMENT*

320€ Preço por pessoa | *Price per person*

160€ Crianças dos 4 aos 12 anos | *Children 4-12 years old*

Dress code: Casual chic

- Reservas sujeitas à disponibilidade do hotel
- O programa pode ser alterado sem aviso prévio
- Condições sujeitas a alterações mediante legislação em vigor
- **Pedidos especiais e restrições alimentares** podem ser atendidos, desde que transmitidos ao hotel antecipadamente até às **16h do dia 29.12.2024**
- **A disposição da sala** neste dia é feita em mesas individuais por reserva, caso pretenda partilhar a mesa com alguém em particular, deve transmitir ao hotel antecipadamente até às **16h do dia 29.12.2024**

Dress code: Casual chic

- *Reservations subject to the hotel's availability*
- *Program may change without previous notice*
- *Conditions subject to change by legislation in place*
- ***Special requests and food restrictions may be attended if noted previously until 4pm from 29th December 2024***
- ***The restaurant will be set up with individual tables per reservation. If you would like to share your table with another specific group, please inform the hotel latest until 4pm from 29th December 2024***

Politica de cancelamento – Até 48 horas antes do evento – sem qualquer penalização

Após essa data, serão cobrados 50% do valor do evento

Cancellation policy – Up to 24 hours before the event – no penalty

After this date, 50% of the value of the event will be charged

CONDIÇÕES GERAIS GENERAL TERMS

FESTA DE FIM DE ANO ROOFTOP DJ SET COM BEBIDAS INCLUIDAS E SERVIÇO DE SNACKS (servido às 02:00)

NEW YEAR'S ROOFTOP PARTY WITH DJ SET & BEVERAGE INCLUDED AND SNACK (served at 2am)

150€ Preço por pessoa | Price per person

75€ Crianças dos 4 aos 12 anos | Children 4-12 years old

Hóspedes do hotel | In-house guests

90€ Preço por pessoa | Price per person

45€ Crianças dos 4 aos 12 anos | Children 4-12 years old

Dress code: Casual chic

- Bilhetes sujeitos à disponibilidade do hotel
- O programa pode ser alterado sem aviso prévio
- Condições sujeitas a alterações mediante legislação em vigor
- **Pedidos especiais e restrições alimentares** podem ser atendidos, desde que transmitidos ao hotel antecipadamente até às **16h do dia 29.12.2024**

Dress code: Casual chic

- Reservations subject to the hotel's availability
- Program may change without previous notice
- Conditions subject to change by legislation in place
- **Special requests and food restrictions** may be attended if noted previously until **4pm from 29th December 2024**

Politica de cancelamento – Até 48 horas antes do evento – sem qualquer penalização

Após essa data, serão cobrados 50% do valor do evento

Cancellation policy – Up to 24 hours before the event – no penalty

After this date, 50% of the value of the event will be charged

Menu de Ano Novo

New Year Menu

ENTRADA | STARTER

Salmão tataki, numa cama de salada Tailandesa de papaia verde, regada com molho parmesão

Salmon tataki, laid on a Thai green papaya salad dressed with parmesan sauce

SOPA | SOUP

Miso de lagosta com espuma de wasabi e ponzu

Lobster miso with wasabi foam and ponzu

PEIXE | FISH

Colbert de bacalhau sobre tapenade de caviar wakame e polenta de alheira, alho e gengibre

Cod colbert over wakame caviar tapenade and traditional "alheira" sausage, garlic and ginger polenta

TIRA GOSTO | ENTREMÊT

Limão caviar com esferificação de gin Citadel e gengibre

Lemon caviar with citadel gin and ginger spherification

CARNE | MEAT

Wellington de borrego com soufflé crocante de batata Vitelotte, molho de figo e cardamomo

Lamb wellington with crispy vitelotte potato soufflé, fig sauce and cardamom

SOBREMESA | DESSERT

Nosso brownie de chocolate negro, bombom de tiramisu e frio de avelã

Our chocolate brownie with tiramisu bonbon and hazelnut ice cream

Menu de Ano Novo

New Year Menu

ENTRADA | STARTER

Salada japonesa de pepino marinado & salada tailandesa de papaia verde,
regada com molho parmesão
*Japanese seasoned cucumber salad & thai green papaya salad with parmesan
dressing*

SOPA | SOUP

Miso de cogumelos com espuma de wasabi e ponzu
Mushroom miso with wasabi foam and ponzu

PRIMEIRO PRATO | FIRST MAIN COURSE

Colbert de legumes sobre tapenade de caviar wakame , polenta de alho e
gingibre
Vegetable colbert on wakame caviar tapenade with garlic and ginger polenta

TIRA GOSTO | ENTREMÊT

Limão caviar com esferificação de gin Citadel e gengibre
Lemon caviar with citadel gin and ginger spherification

SEGUNDO PRATO | SECUND MAIN COURSE

Wellington vegetariano com soufflé crocante de batata Vitelotte, molho de
figo e cardamomo
*Vegetarian wellington with crispy vitelotte potato soufflé, fig sauce and
cardamom*

SOBREMESA | DESSERT

Nosso brownie de chocolate negro, bombom de tiramisu e gelado de avelã
Our chocolate brownie with tiramisu bonbon and hazelnut ice cream

menu vegetariano | *vegetarian menu*

Menu de Ano Novo

New Year Menu

ENTRADA | STARTER

Mini arepa de frango e toucinho
Chicken & bacon mini arepa

SOPA | SOUP

Creme de abobora
Pumpkin cream

FISH | PEIXE

Douradinhos de salmão com vegetais salteados e arroz pilaf
Salmon fishfingers with sautéed vegetables and pilaf rice

TIRA GOSTO | ENTREMÊT

Sorvete de maracujá
Passion fruit sorvete

SEGUNDO PRATO | SECUND MAIN COURSE

Hamburguer novilho, queijo cheddar, mescla de alfaces, tomate, cebola caramelizada com batatas fritas
Beef burger, cheddar cheese, mix lettuce, tomato, caramelized onion, french fries

SOBREMESA | DESSERT

Nosso brownie de chocolate negro, bombom de tiramisú e gelado de avelã
Our chocolate brownie with tiramisú bonbon and hazelnut ice cream

menu infantil | kids menu