

PROGRAMA FIM-DE-ANO
NEW YEAR PROGRAMME
PROGRAMME DE NOËL ET DE NOUVEL AN
WEIHNACHTS-UND SILVESTERPROGRAMM
PROGRAMA DE NAVIDAD Y AÑO NUEVO
2021/2022

31.12 – SEXTA | FRIDAY | VENDREDI | FREITAG | VIERNES

18:30 – 19:00 | Lobby

Cocktail de Ano Novo | *New Year Cocktail* | Cocktail de Nouvelle Année | *Neujahr-Cocktail* | Coctel Año nuevo

19:00 – 23:00 | Restaurante São Lourenço Garden Terrace

Jantar de Fim de Ano | *New Year's Eve Dinner*

Dîner du Nouvel An | *Silvester-Gala Abendessen* | Cena de fin de año

Dress Code: Traje Formal / Formal Attire

18:30 – 21:00 | Restaurante São Lourenço Garden Terrace (Lobby)

Piano | *Piano* | Piano | *Klavier* | Pianista "Kelly"

23:30

Encerramento do Restaurante São Lourenço Garden Terrace

Restaurant closing time | Heure de fermeture du restaurant

Schließen Restaurant | Cierre del restaurante

21:00 – 03:00 | Primavera Lounge

DJ "Royal"

00:30 – 03:00 | Primavera Lounge

Música ao vivo | *Live Music* | Musique Live | Live-Music | Música al vivo

Band "Walking Grooves"

01:30 | Primavera Cocktail Bar & Lounge

Serviço de canja e mini sanduíches

Service of canja (traditional chicken broth) and finger sandwiches

Service de canja (bouillon de poulet traditionnel) et sandwiches

Hühnersuppe und kleinen Sandwiches service

Servicio de canja (consomé tradicional de pollo) y mini sándwiches

01.01.2019 - SÁBADO | SATURDAY | SAMEDI | SAMSTAG | SÁBADO

07:30 – 12:00 | Restaurante São Lourenço Garden Terrace

Brunch Ano Novo | *New Year Brunch* | *Brunch Nouvel An*

Brunch Neues Jahr | Brunch de año nuevo

35€ p.p.

Bilhete para a observação do Show de Fogo-de-artifício com serviço de espumante no Hotel Casino Park. Inclui viagem de autocarro ida e volta. Disponibilidade mediante número de lugares disponíveis 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 siège!

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!

Ticket para ver el Show de fuegos artificiales, con servicio de Cava en el hotel Pestana Casino Park. Incluye transporte en autobus de ida y vuelta. Es necesario reservar para garantizar su lugar!

22:30 | Pestana Royal ▶ Pestana Casino Park

Transporte para os clientes que adquiriram o bilhete (35€) para a observação do Show de Fogo-de-artifício com serviço de espumante no Hotel Casino Park.

Transport for the guests who acquire the ticket (35€) to watch the fireworks and sparkling wine service at the Hotel Casino Park.

Transport pour les invités qui ont acheté le billet sur le toit du Pestana Casino Park Hotel pour regarder le feu d'artifice avec un service de vin mousseux inclus (35€).

Transport für die Gäste, die die Karte erworben haben um das Feuerwerk und Service des Sektes im Hotel Casino Park zu genießen (35€).

Transporte para los clientes que adquieran entradas para la terraza del Hotel Pestana Casino Park para ver el Show de fuegos artificiales, con servicio de Cava en el mismo lugar. (35€p.p).

00:00 | Funchal

Espectáculo Fogo-de-artifício na Baía e anfiteatro do Funchal

Fireworks in the Bay and amphitheater of Funchal

Feux d'artifice dans la baie et l'amphithéâtre de Funchal

Feuerwerk an der Amphitheater von Funchal

Espectáculo de fuegos artificiales en la bahía y anfiteatro de Funchal

00:30 | Pestana Casino Park ▶ Pestana Royal

Transporte de volta ao Hotel / Transport back to the hotel / Retour à l'hôtel

Transport zurück zum Hotel / Transporte de regreso al hotel



Menu 31.12.2021

MENU DE FIM-DE-ANO | NEW YEAR'S EVE MENU

SYLVESTER-MENU | MENU DE FIN DE AÑO

PRATOS FRIOS | STARTERS | ENTRÉES | VORSPEISE | ENTRADAS

Saladas simples e compostas com seus molhos | Plain and mixed salads with their sauces

Salades simples et mixtes avec leurs sauces | *Einfache und gemischte Salate mit Soßen*

Ensaladas simples y compuestas y salsas

Espelho de carnes frias | Cold meat display | Affichage de la viande froide | *Aufschnitt* | Espejo de carnes frias

Espelho de peixes fumados | Display of smoked fish

Affichage du poisson fume | *Anzeige von geräuchertem Fisch* | Espejo de pescados ahumados

Espelho de melão e presunto | Display of melon and ham

Affichage du melon et du jambon | *Anzeige von Melone und Schinken* | Espejos de melón y presunto

Espelho de mariscos | Display of seafood

Affichage de fruits de mer | *Anzeige von Meeresfrüchten* | Espejo de mariscos

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES | PLATS PRINCIPAUX | HAUPTGERICHTE | PLATOS PRINCIPALES

Consomé Monte Carlo | Monte Carlo Consomme

Consomme de Monte Carlo | *Monte Carlo Consomme* | Consomé Monte Carlo

Filete de espada com molho de maracujá | Fillet of scabbard fish with passion fruit sauce

Filet de poisson épée avec sauce aux fruits de la passion | *Filet vom Degenfisch mit Maracujasauce*

Filet de pez espada con salsa de maracuja

Tranche de salmão com molho de champagne | Salmon with champagne sauce

Saumon avec sauce au champagne | *Lachs mit Champagnersauce* | Salmón con salsa de champagne

Corvina na chapa com molho de mariscos | Corvina on the plate with seafood sauce

Corvina sur la plaque avec sauce aux fruits de mer | *Corvina mit Meeresfrüchten Sauce* | Corvina con salsa de mariscos

Peito de peru recheado com requeijão e espinafres / Stuffed turkey breast with curd and spinach

Poitrine de dinde farcie au caillé et épinards / *Gefüllte Putenbrust mit Quark und Spinat*

Pechuga de pavo rellena com requejón y espinacas

Naco de novilho com molho de mostarda dijon | Beef steak with dijon mustard sauce

Steak de bœuf à la sauce au moutarde de Dijon | *Rindersteak mit Dijon-Senf Sauce*

Carne de rés con salsa de mostaza Dijon

Perna de borrego assada no forno com molho de menta e citrinos

Leg of lamb roasted in the oven with mint sauce and citrus

Gigot d'agneau rôti au four avec sauce à la menthe et agrumes

Im Ofen gebratene Lammkeule mit Minzsauce und Zitrusfrüchten

Pierna de borrego horneada con salsa de menta y citrinos

Arroz selvagem | Wild rice | Riz sauvage | *Wirdreis* | Arroz salvaje

Batata assada ao aroma de tomilho | Roasted potato with thyme scent

Pomme de terre rôtie au parfum de thym | *Geröstete Kartoffel mit Thymian* | Batata horneada con aroma de tomillo

Gratin de batata e brócolos | Potato and broccoli gratin

Gratin de pommes de terre et brocoli | *Kartoffel- Brokkoli-Gratin* | Batatas y brócolis gratinados

Legumes salteados em azeite de ervas | Sautéed vegetables in herbal oil

Légumes sautés à l'huile végétale | *Sautiertes Gemüse in Kräuteröl* | Hortalizas salteadas en aceite de hierbas

Ratatouille de legumes da horta | Vegetable Ratatouille

Ratatouille aux legumes | *Gemüse Ratatouille* | Ratatouille de hortalizas de la huerta

Linguine com cogumelos shitake e tomate seco, molho quatro queijos

Linguine with shitake mushrooms and dried tomatoes, four cheese sauce

Linguine aux champignons shitake et tomates séchées, sauce aux quatre fromages

Linguine mit Shitake-Pilzen und getrockneten Tomaten, vier Käsesoße

Linguini con setas shitake y tomate seco, salsa de cuatro quesos.

SOBREMESAS | DESSERTS | POSTRES

Seleção de Pastelaria do nosso Chef

Variety of Pastry from our Chef

Variété de pâtisserie de notre Chef

Auswahl An Gebäck am Chef

Selección de pasteleria de nuestro Chef

Espelho de queijos e doces com frutos secos

Display of cheeses and sweets with dry nuts

Affichage des fromages et des confitures avec des noix sèches

Anzeige von Käse und Marmeladen mit getrockneten Walnüssen

Espejo de quesos y mermelada con frutos secos

Fonte de Chocolate

Chocolate fountain

Fontaine au chocolat

Schokoladenbrunnen

Fuente de chocolate

Espelho de frutas laminadas

Display of laminated fruits

Affichage de fruits feuilletés

Anzeige von laminierten Früchten

Espejo de frutas laminadas

Vinho Branco e Tinto durante o jantar

White and Red wine during dinner

Vin blanc et rouge pendant le dîner

Weiss- und Rotwein während des Abendessens

Vino blanco y tinto durante la cena



FELIZ ANO NOVO
Happy New Year