



2023

PASSAGEM DE ANO · NEW YEAR'S EVE

PROGRAMA | PROGRAM

WEST CLIFFS OCEAN AND GOLF RESORT

Venha celebrar a entrada em 2023 na melhor companhia e com muita animação.

A entrada no novo ano promete ser única e repleta de emoções numa noite de festa imperdível ao som dos Beliche e tendo como fundo o extraordinário fogo de artifício sobre o West Cliffs.

Disponibilizamos transporte entre a Praia D'El Rey e o West Cliffs Club House.

- 19h30
Cocktail de boas-vindas
- 20h30
Jantar buffet com momentos de música ao vivo com os Beliche
- 00h00
Espumante e passas - Espectáculo com fogo de artifício
- 01h00
Ceia
- Animação até as 03h00

Celebrate the beginning of 2023 among family, friends and great entertainment.

The entry into the new year promises to be unique and full of emotions on a night of unforgettable festivities to the sound of Beliche and with the extraordinary fireworks over the West Cliffs.

Shuttle between Praia D'El Rey and West Cliffs Club House provided.

- 7:30 pm
Welcome cocktail
- 8:30 pm
Dinner buffet with live music with Beliche band
- 12:00 am
Raisins and sparkling wine at midnight - Fireworks display
- 1:00 am
Late supper
- Music entertainment until 3:00 am

31/12/2022

MENU GALA
PASSAGEM
DE ANO
WEST CLIFFS

COCKTAIL DE
BOAS VINDAS

19h30

CANAPÉS

- Profiterole de foie gras
- Queijo de cabra e doce de cebola roxa
- Tataki de atum e pepino
- Vol au vent de codorniz
- Mini tartes de abóbora e ricotta, mel de especiarias
- Escabeche de cavala braseada

JANTAR BUFFET

20h30

SALADAS E ENTRADAS

- Ceviche de garoupa e laranja sanguínea
- Salada de lulas, soja e gengibre
- Polvo e paprica fumada
- Ostras portuguesas e vinagretes
- Sapateira recheada
- Mexilhão marinado
- Camarão cozido com flor de sal
- Salmão marinado com beterraba e citrinos
- Legumes grelhados e pesto de tomate assado
- Salada de quinoa e laranja
- Salada de endívias, queijo azul e nozes
- Salada César clássica
- Carpaccio de tomate e mozzarella

- Terrinas, patés e seleção charcutaria
- Seleção de queijos
- Compotas, crackers, grissinis e frutos secos
- Saladas simples: pepino, cenoura ralada, tomate, pimentos e mescla de alfaces
- Molhos: vinagrete balsâmico, vinagrete limão, molho cocktail, maionese de alho, molho tártaro
- Azeitonas marinadas, pickles

PRATOS QUENTES

- Creme de couve flor
- Aveludado de sapateira
- Robalo, funcho e limão de Mafra
- Bacalhau com brás de legumes assados
- Arroz de marisco
- Cordeiro a baixa temperatura

- Barriga de leitão crocante com molho de 5 bagas
- Rosbife de novilho
- Lasanha de legumes
- Duo de batata gratinada
- Arroz de frutos secos
- Legumes assados com azeite, tomilho e alho

SOBREMESAS

- Tarte de maçã
- Torta de côco e doce de leite
- Entremeio de frutos do bosque
- Panna cotta de maracujá
- Creme brullée pistachio
- Bolo de chocolate sem glúten
- Financiers de pêra rocha
- Seleção de macarons
- Cheesecake de requeijão e cerejas
- Ópera rocher
- Seleção de fruta laminada e salada de fruta

WELCOME COCKTAIL

7:30 pm

CANAPÉS

- Foie gras profiterole
- Goat cheese and red onion jam
- Tuna and cucumber tataki
- Quail vol au vent
- Mini tarts of pumpkin and ricotta, spice honey
- Braised mackerel escabeche

DINNER BUFFET

8:30 pm

SALADS AND STARTERS

- Grouper ceviche and blood orange
- Squid, soy and ginger salad
- Smoked octopus and paprika
- Portuguese oysters and vinaigrettes
- Stuffed crab
- Marinated mussel
- Cooked shrimp with salt flower
- Marinated salmon with beetroot and citrus
- Grilled vegetables and roasted tomato pesto
- Quinoa and orange salad
- Endives salad, blue cheese and walnuts
- Classic caesar salad
- Tomato carpaccio and mozzarella

- Terrines, patés and cold cuts selection
- Cheese selection
- Jams, crackers, grissinis and dried fruits
- Simple salads: cucumber, carrot, tomato, peppers and lettuce blend
- Sauces: balsamic vinaigrette, cocktail sauce, garlic mayonnaise and tartar sauce
- Marinated olives and pickles

HOT DISHES

- Cauliflower cream soup
- Crab velvety
- Sea bass, fennel and mafra lemon
- Cod with roasted vegetables
- Seafood rice (show cooking)
- Slow cooked lamb

- Crispy piglet belly with 5 berries sauce
- Veal roast beef (show cooking)
- Vegetable lasagna
- Potato gratin duet
- Nuts rice
- Roasted vegetables with olive oil, thyme and garlic

DESSERTS

- Apple pie
- Coconut roll cake with dulce de leche
- Wild berries semifreddo
- Passion fruit panna cotta
- Classic brullée
- Gluten free chocolate cake
- Rocha pear financiers
- Selection of macarons
- Curd cheese cheesecake and cherries
- Rocher opera
- Selection of sliced fruit and fruit salad

31/12/2022

GALA MENU
NEW YEAR'S
EVE AT
WEST CLIFFS

MEIA - NOITE

00h00

- Vinho espumante e passas

CEIA

01H00

- Caldo Verde
- Preguinhos em bolo do caco
- Tábua de queijos nacionais e internacionais
- Tábua de charcutaria
- Seleção de pães
- Bolo rei
- Pastéis de nata
- Seleção de macarons
- Brownie de chocolate
- Fruta laminada

MIDNIGHT

12:00 am

- Sparkling wine and raisins

LATE SUPPER

1:00 am

- Creamy cabbage soup
- Steak mini sandwich in sweet potato bread
- Nacional and international cheese board
- Cold cuts board
- Bread selection
- King cake
- Custard tarts
- Selection of macarons
- Chocolate Brownie
- Sliced fruit

PROGRAMA PASSAGEM DE ANO WEST CLIFFS*		Jantar de Passagem de Ano - New Year's Eve Dinner		Especial Residentes - Residents Special Praia D'El Rey & West Cliffs		Transporte entre Praia D'El Rey e West Cliffs programado Scheduled transfer between Praia D'El Rey e West Cliffs
PREÇO POR PESSOA		Includes welcome cocktail, buffet dinner at the clubhouse, new year's eve party, sparkling wine/raisins and late supper.		Includes welcome cocktail, buffet dinner at the clubhouse, new year's eve party, sparkling wine/raisins and late supper.		
PROGRAM NEW YEAR'S EVE WEST CLIFFS		até / until 1 Dec.	a partir de / from 2 Dec.	até / until 1 Dec.	a partir de / from 2 Dec.	
PRICE PER PERSON		180€	190€	149€	159€	Incluído Included

* As bebidas estão incluídas nas refeições.

* Beverages are included in all packages.

* As crianças dos 4 aos 11 anos pagam apenas 50% do valor do adulto.

* Children from 4 to 11 years old -50% discount.

CONDIÇÕES DE RESERVA E PAGAMENTO

A reserva só será válida mediante o pagamento da totalidade do valor, aquando da reserva.

Pode acumular benefícios no cartão de residente.

Será providenciado transporte entre o Praia D'El Rey e o West Cliffs, incluído no valor do menu.

O West Cliffs reserva-se no direito de cancelar o evento caso não exista o número mínimo de clientes que justifique a sua realização.

RESERVATION AND BOOKING CONDITION

Reservations will only be considered with the payment of the total amount.

It's possible to accumulate benefits on your resident card.

A shuttle between Praia D'El Rey and West Cliffs will be provided and it's included in the menu price.

West Cliffs reserves the right to cancel the event in case of an insufficient number of participants that make the execution of the event unjustifiable.

RESERVAS E INFORMAÇÕES
BOOKINGS & INFORMATION

Pedro Cruz
NewYear@westcliffs.com
Tel. (+351) 262 905 100



WEST CLIFFS OCEAN & GOLF RESORT
Estrada do Rio Cortiço, 4, Val 2510-451 Óbidos, Portugal

www.westcliffs.com