



BOUTIQUE HOTEL  
VIVENDA  
MIRANDA

## *Hl. Abend Abendessen*

24. Dezember 2024

### *Vorspeisen*

*Gratinierter Ziegenkäse mit Alentejo Honig, Nüssen und hausgemachtem Feigen-Chutney  
Hühnerkraftbrühe mit feinen Kräutern, Gemüse und Hühnchenpralinen  
Tigergarnelen im Brickteig mit Mango, süß-scharfer Chilli-Soße, Salat mit Erdnuss-Vinaigrette*

### *Vegan*

*Rote-Beete-Carpaccio mit Senfcreme, gerösteten Mandeln und Himbeer-Vinaigrette*

### *Hauptgänge*

#### *Fisch*

*Gegrillte Seezunge mit glasierten Gemüse, Oliven-Kartoffelstampf  
Lachsfilet mit Kräuter-Zitronen-Risotto und confierten Kirschtomaten  
Gegrilltes Thunfischfilet an Safransoße, Ratatouille und Gnocchi mit Basilikum-Pesto*

#### *Fleisch*

*Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille, Oliven-Kartoffelstampf  
Kalbsfilet, Geschnitzeltes in cremiger Pilzsoße mit Weißwein und Kartoffel-Rösti  
Konfierte Entenkeule mit Madeira-Wein Soße, Apfel- und Pilzragout, Maisküchlein*

### *Vegan*

*Gegrillter Tofu, Ratatouille, Oliven-Kartoffelstampf und Basilikum-Pesto*

### *Nachspeisen*

*Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille*

*Birne in Portwein mit Amaretto-Eis*

### *Vegan*

*Schokoladenfondant mit Haselnüssen und Cassis-Sorbet*

**€65**

*Preis pro person*

3 Gerichte: 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Nachspeise  
(ohne Getränke)

All Preise sind inkl. MwSt

### *Buchungen*

+351 282 763 222 oder [info@vivendamiranda.com](mailto:info@vivendamiranda.com)

Voranmeldung und Vorauszahlung erforderlich bis 18. Dezember 2024