



Axis Vermar

PROGRAMA EMPRESAS

NATAL 2021

O LUGAR ONDE VAI QUERER ESTAR...

* Bebidas incluídas durante a refeição.

• Serviço Buffet

- Aperitivos, no Bar do Hotel
 - Buffet
 - Saladas
 - Entradas & Acepipes
 - Sopas (Escolha de 1 opção)
 - Peixes (Escolha de 1 opção)
 - Carnes (Escolha de 1 opções)
 - Sobremesas
- * Mínimo 20 pessoas

• Serviço Direto

- Aperitivos, no Bar do Hotel
 - Sopas & Entradas (Escolha de 1 opção)
 - Prato Principal (Escolha de 1 opção)
 - Sobremesas (Escolha de 1 opção)
- * Mínimo 20 pessoas

• Suplementos

PREÇO/PESSOA
DESDE

22,00€



SERVIÇO BUFFET – OPÇÃO 1

Aperitivos (no Bar do Hotel)

Porto seco, Porto tónico, Vinho branco, Vermutes, Cerveja, Sumo de laranja, Aperitivos salgados

Buffet

Saladas

Saladas simples, Salada de atum com feijão frade e cebola, Salada de bacalhau com grão e coentros, Salada de frango com rúcula e tomate cherry, Salada de camarão com ananás e molho cocktail, Salada de polvo com molho verde, Salada de farfalle e legumes salteados, Salada russa

Entradas & Acepipes

Tábua de charcutaria laminada, Tábua de enchidos diversos, Salgadinhos, Quiche Lorraine, Mini vol-au-vent de atum com ovinho de codorniz, Cogumelos recheados com queijo de cabra, Folhadinhos de salsicha

Quentes

Sopas (Escolha de 1 opção)

Creme de Legumes, Creme de Lentilhas com Alho Francês, Creme de Couve-Flor com Amêndoa, Creme de Abóbora com Grão

Peixes (Escolha de 1 opção)

Bacalhau à Gomes de Sá, Espetadas de peixe misto com camarão, Bacalhau com Natas, Rolinhos de pescada recheados com presunto e molho de cogumelos, Pescada à Vermar

Carnes (Escolha de 1 opção)

Grenadinos de Vitela com molho de Vinho do Porto, Tradicional Arroz de Pato com enchidos, Perna de peru recheada com frutos secos e castanhas, Lombo de porco recheado com queijo e espinafres

Sobremesas

Doces Natalícios, Fruta Laminada, Tábua de queijos com compotas e tostas

Bebidas

Vinho verde branco, Vinho maduro branco e tinto (Seleção Axis), Cerveja, Refrigerantes, Sumos, Águas e Café.

*Mínimo 20 pessoas

PREÇO/PESSOA
SERVIÇO BUFFET/1

25,00€



SERVIÇO BUFFET – OPÇÃO 2

Aperitivos (no Bar do Hotel)

Porto e Gin Tónico, Vinho Branco, Vermutes, Espumante Bruto, Cerveja, Sumo de Laranja e Aperitivos Salgados

Buffet

Saladas

Saladas simples, Salada de atum com feijão frade e cebola, Salada de bacalhau com grão e coentros, Salada de frango com rúcula e tomate cherry, Salada de camarão com ananás e molho cocktail, Salada de polvo com molho verde, Salada de farfalle e legumes salteados, Salada russa, Salada de cevadinha com frutos secos, Salada de abacate, melão, nozes e tomate

Entradas & Acepipes

Tábua de charcutaria laminada, Tábua de enchidos diversos, Salgadinhos, Quiche Lorraine, Mini vol-au-vent de atum com ovinho de codorniz, Cogumelos recheados com queijo de cabra, Folhadinhos de salsicha, Sapateira recheada, Púcara de camarões salteados, Gambas ao natural

Quentes

Sopas (Escolha de 1 opção)

Creme de Legumes, Creme de Lentilhas com Alho Francês, Creme de Couve-Flor com Amêndoa, Creme de Abóbora com Grão, Aveludado de Aves

Peixes (Escolha de 1 opção)

Bacalhau à Gomes de Sá, Espetadas de Peixe misto com Camarão, Rolinhos de Pescada recheados com Presunto e molho de Cogumelos, Lombo de Bacalhau com crosta de Broa, Lombo de Bacalhau confitado com tomate seco e alperces, Pescada à Vermar

Carnes (Escolha de 1 opção)

Grenadinos de Vitela com molho de Vinho do Porto, Tradicional Arroz de Pato com enchidos, Perna de Perú recheada com frutos secos e castanhas, Lombo de Porco recheado com queijo e espinafres, Perna de Borrego assada, Medalhões de Vitela com ragu de cogumelos e espargos em vinho tinto

Sobremesas

Doces natalícios, Fruta laminada, Tábua de queijos com compotas e tostas

Bebidas

Vinho verde Tapada de Monges, Vinho maduro branco e tinto Alentejo Monte da Cal, Cerveja, Refrigerantes, Sumos, Águas e Café.

*Mínimo 20 pessoas

PREÇO/PESSOA
SERVIÇO BUFFET/2

30,00€



SERVIÇO DIRETO – OPÇÃO 1

Aperitivos (no Bar do Hotel)

Porto seco, Porto tónico, Vinho branco, Vermutes, Cerveja, Sumo de laranja, Aperitivos salgados

Sopas & Entradas (Escolha de 1 opção)

Creme de Legumes, Creme de Lentilhas com Alho Francês, Creme de Couve-Flor com Amêndoa, Creme de Abóbora com Grão, Variedade de entradas na mesa

Prato Principal (Escolha de 1 opção)

Bacalhau à Gomes de Sá, Rolinhos de pescada recheados com presunto, molho de cogumelos e puré de cenoura, Medalhões de corvina ao vapor com geleia de piri-piri, batata, feijão verde e cenoura, Lombinhos de bacalhau com Broa, batata a murro e grelos, Grenadinos de vitela com molho de Vinho do Porto e arroz açafraão salteado, Tradicional Arroz de Pato com enchidos, Perna de Perú recheada com frutos secos e castanhas, batata alourada e grelos, Lombo de porco recheado com queijo e espinafres, batata assada e legumes

Sobremesas (Escolha de 1 opção)

Rabanada quente com molho de Vinho do Porto tinto e gelado de baunilha, Leite creme com canela Salada de frutas, Pudim Francês

Bebidas

Vinho verde branco, Vinho maduro branco e tinto (Seleção Axis), Cerveja, Refrigerantes, Sumos, Águas e Café



PREÇO/PESSOA
1 PRATO

22,00€

PREÇO/PESSOA
2 PRATOS

28,50€



SERVIÇO DIRETO – OPÇÃO 2

Aperitivos (no Bar do Hotel)

Porto seco, Porto tónico, Vinho branco, Vermutes, Cerveja, Sumo de laranja, Aperitivos salgados

Sopas & Entradas (Escolha de 1 opção)

Creme de Legumes, Creme de Lentilhas com Alho Francês, Creme de Couve-Flor com Amêndoa
Creme de Abóbora com Grão, Aveludado de Aves, Bisque de Camarão, Cogumelo Portobello
recheado com queijo de Ovelha e redução Vinho do Porto, Vol-au-Vent de frutos do mar
Variedade de entradas na mesa

Prato Principal (Escolha de 1 opção)

Bacalhau à Gomes de Sá, Espetadas de peixe misto com camarão e legumes salteados, Rolinhos de pescada
recheados com presunto, molho de cogumelos e puré de cenoura, Medalhões de corvina ao vapor com geleia
de piri-piri, batata, feijão verde e cenoura, Lombo de bacalhau com crosta de broa, batata a murro e grelos
salteados, Lombo de bacalhau confitado com tomate seco e alperces, puré de batata e espinafres,
Medalhões de tamboril com bacon e molho de tomate, batata cozida e legumes, Grenadinos de vitela
com molho de vinho do porto e arroz açafraão salteado, Tradicional Arroz de Pato com enchidos,
Perna de peru recheada com frutos secos e castanhas, batata alourada e grelos, Lombo de porco
recheado com queijo e espinafres, batata assada e legumes, Perna de borrego assada com alecrim,
batata a murro e grelos salteados, Medalhões de Vitela com ragu de cogumelos e espargos em vinho tinto

Sobremesas (Escolha de 1 opção)

Rabanada quente com molho de vinho do porto tinto e gelado de baunilha, Leite creme com canela
Salada de frutas, Petit gateau de chocolate com gelado de frutos vermelhos, Pudim Abade de Priscos
com laranja, Crumble de maçã

Bebidas

Vinho verde Tapada de Monges, Vinho maduro branco e tinto Alentejo Monte da Cal,
Cerveja, Refrigerantes, Sumos, Águas e Café.



PREÇO/PESSOA
1 PRATO

26,00€

PREÇO/PESSOA
2 PRATOS

33,00€



SUPLEMENTOS

Buffet de Saladas

- Saladas simples
- Salada de atum com feijão frade e cebola
- Salada de bacalhau com grão e coentros
- Salada de frango com rúcula e tomate cherry
- Salada de camarão com ananás e molho de cocktail
- Salada de polvo com molho verde

PREÇO
P/PESSOA

5,00€

Mesa do Mar

- Camarão cozido ao natural
- Creme de sapateira em seleção de tostas
- Mexilhões suados com vinagrete de pimentos
- Saladinha de polvo com ovinhos de codorniz e molho verde

PREÇO
P/PESSOA

8,00€

Mesa Regional

- Moelinhas estufadas em molho de tomate
- Rojoezinhos
- Mini pataniscas de bacalhau
- Salgadinhos diversos
- Leitão assado

PREÇO
P/PESSOA

8,00€

Buffet de doces & frutas

- Doces natalícios
- Frutas laminadas
- Tábua de queijos variados com compotas

PREÇO
P/PESSOA

4,00€



POLÍTICA DAS CRIANÇAS

Crianças dos 0 aos 4 – Gratuito

Crianças dos 5 aos 12 – Pagamento 50%

INFORMAÇÕES GERAIS

Menu a ser servido no nosso restaurante

Duração do serviço até 4 horas

Decoração com apontamentos natalícios

POLÍTICA DE PAGAMENTO

Com a confirmação da reserva, é necessário o pagamento de 30% (não reembolsável)

Os restantes 70% serão pagos no dia do evento

Pagamentos superiores a € 3000,00 (três mil euros) em numerário não são permitidos

Pagamento em Numerário ou Multibanco/Visa

Transferência bancária – até 5 dias antes do evento

Cheques não são aceites

POLITICA DE CANCELAMENTOS

Cancelamentos sem custos adicionais só são permitidos até 72 horas antes do início do serviço, após esta data será cobrada a totalidade do número de pessoas contratado.