

MENU NATAL EMPRESAS

Entradas

Canja de galinha com hortelã
Sopa camponesa
Creme de alho francês
Salada silvestre
Folhado de legumes com molho de soja
Alheira em cama de grelos

Pratos de Peixe

Bacalhau à fortaleza
Bacalhau à lagareiro
Bacalhau gratinado
Lombinhos de salmão com molho de limão
Filetes de robalo de braseado

Pratos de Carne

Perú assado no forno
Bifinhos de vitela
Cabrito assado
Lombelos de porco com vinho tinto

Buffet de Frios

Saladas simples
Saladas compostas
Salada tropical
Maionese de peixes
Fritos regionais
Charcutaria diversa
Sapateira recheada

Buffet de Sobremesas

Doces natalícios e regionais
Fruta laminada

Bebidas

Vinho verde branco
vinho maduro branco e tinto (seleção Axis)
cerveja | refrigerantes | sumos | águas | café

Informações gerais:

1. Com a confirmação da reserva é necessário o pagamento de 30% (não reembolsável). **2.** Os restantes 70% deverão ser pagos no final do serviço. **3.** Cancelamentos só são permitidos até 72 horas antes do início do serviço, após as quais será cobrada a totalidade do número de pessoas contratadas. **4.** Serviço buffet para um mínimo de 30 pessoas. **5.** A decoração será da responsabilidade do Hotel e terá apontamentos florais/natalícios.





21€

Preço p/ pessoa

MENU | Serviço Simples

- 1 Entrada
- 1 Prato de peixe ou carne
- 1 Sobremesa ou buffet de sobremesas (acresce o valor de 3.50€)

26€

Preço p/ pessoa

MENU | Serviço Completo

- 1 Entrada
- 1 Prato de peixe
- 1 Prato de carne
- 1 Sobremesa ou buffet de sobremesas (acresce o valor de 3.50€)

25€

Preço p/ pessoa

MENU | Serviço Buffet

- Buffet de frios
- 1 Sopa
- 1 Prato de peixe
- 1 Prato de carne
- Buffet de sobremesas

*Bebidas incluídas durante a refeição

**IVA incluído às taxas em vigor