



Axis Vermar

# MENU NATAL EMPRESAS

## SERVIÇO BUFFET

### Aperitivos (no bar do Hotel)

Porto seco | Porto tónico | Vinho branco | Vermutes | Espumante bruto | Sumo de laranja | Aperitivos salgados

### Buffet

#### Saladas

Saladas simples | salada de frango com maça e molho de iogurte | salada de camarão com ananás e molho cocktail | salada de lulas com azeitona | salada de feijão frade e atum | salada de bacalhau com grão e coentros | Farfalle com fiambre e molho cocktail

#### Acepipes

Espelho de charcutaria variada | salgadinhos diversos | quiches | mini vol-au-vent de atum com ovinho de codorniz | cogumelos recheados | folhadinhos de queijo e enchidos com orégãos | bolinhas de alheira recheadas com queijo

## BUFFET DE QUENTES

### Sopas (Escolha de 1 opção)

Creme de legumes  
Creme de nabos  
Creme de ervilhas com presunto crocante

Creme de abóbora com amêndoa torrada

### Peixes (Escolha de 1 opção)

Bacalhau com natas  
Lascas de bacalhau envoltas em cebola e batata com migas de pão  
Medalhões de pescada braseados numa cama de cebolada de pimentos e puré de batata  
Lombos de perca ao vapor com legumes da estação

### Carnes (Escolha de 2 opções)

Naquinhos de vitela braseados, batata a murro em azeite d'alho e grelos  
Pá de vitela assada no forno, batatinhas alouradas e legumes salteados  
Medalhões de novilho envoltos em bacon e tomate assado com orégãos  
Tradicional arroz de pato com enchidos

### Sobremesa

Doces natalícios | fruta laminada | tábua de queijos com compotas e tostas

### Bebidas

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

\*IVA incluído às taxas em vigor

25€

Preço p/ pessoa





Axis Vermar

# MENU NATAL EMPRESAS

## SERVIÇO DIRETO

**MENU A: Entrada + 1 Prato Principal**

+ Sobremesa

**MENU B: Entrada + 2 Pratos Principais**

+ Sobremesa

### Aperitivos (no bar do Hotel)

Porto seco | Porto tónico | vinho branco |  
vermutes | espumante bruto | sumo de laranja |  
aperitivos salgados

### Sopas e Entradas (Escolha de 1 opção)

Creme de legumes  
Creme de nabos  
Creme de abóbora com amêndoa torrada  
Creme de ervilhas com presunto crocante  
Lascas de bacalhau e pimentos em cama de  
puré de grão e coulis de azeitona  
Queijo e frutos secos envoltos numa massa  
crocante, salada de verdes e tomate cherry  
Presunto, queijo e uvas passas, mistura de  
alfaces e molho vinagrete  
Crocante de alheira com grelos e coulis  
de azeitona

### Prato Principal (Escolha de 1 opção)

Lombinho de bacalhau com broa, batata a murro  
e grelos  
Medalhão de pescada com crosta de azeitona,  
puré de batata e legumes  
Arroz caldoso de tamboril e gambas  
Lombelo de porco recheado com alheira, batata  
rosti e tomate assado  
Bochecha de vitela confitada, esmagada de  
batatas e grelos  
Medalhão de vitela corado, gratinado de batata  
e molho de carne

### Sobremesas (Escolha de 1 opção)

Rabanada quente com molho de vinho do porto  
tinto e gelado de baunilha  
Leite creme com canela em bolacha de baunilha  
Mil folhas de maçã e canela com gelado de  
baunilha  
Pudim abade priscos, framboesas e vinho do  
porto

### Bebidas

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

**21€**

Preço p/ pessoa  
- 1 PRATO -

**28€**

Preço p/ pessoa  
- 2 PRATOS -

\*IVA incluído às taxas em vigor

## SUPLEMENTOS APERITIVOS | CEIAS

5€

Preço p/ pessoa

### Buffet de Saladas

Salada de alface | tomate | cenoura | pepino | milho |  
Salada de atum com feijão frade  
Salada de bacalhau com grão  
Farfalle com fiambre e molho cocktail  
Salada de frango com maçã e molho de iogurte  
Salada de camarão com ananás e molho cocktail  
Salada de lulas com azeitona

8€

Preço p/ pessoa

### Mesa do Mar

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

8€

Preço p/ pessoa

### Mesa Regional – 8€ p/ pessoa

Leitão assado  
Moelinhas estufadas em molho de tomate  
Rojõezinhos  
Mini pataniscas de bacalhau  
Salgadinhos diversos  
Seleção de queijos

4€

Preço p/ pessoa

### Buffet de doces & frutas

Doces natalícios  
Frutas laminadas  
Tábua de queijos variados com compotas  
Seleção de pães, tostas e frutos secos

**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.